

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade a Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar-PEAE, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Viseu/PA.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. Visando a necessidade da Administração Pública em dar continuidade as atividades administrativas rotineiras, em atendimento ao Art. 37º, da Constituição Federal, o qual bem versa sobre o princípio vinculante da eficiência da administração pública, para Contratação de Pessoa Jurídica para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Fundo Municipal de Educação do Município de Viseu/PA e o Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE).

2.2. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atende as normas da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 que preconiza alimentação de qualidade e quantidade suficiente para atender todas as escolas do município e entre outras diretrizes da alimentação saudável contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos educandos.

2.3. A contratação encontra-se amparada pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.4. A alimentação escolar é um direito assegurado aos estudantes da educação básica pública e constitui uma importante ferramenta para a promoção da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento integral e da permanência dos alunos na escola. A oferta da merenda escolar é garantida por meio do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, instituído pela **Lei nº 11.947/2009**, e complementada, em âmbito estadual, pelo **Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE)**.

2.5. O PNAE tem como principal objetivo oferecer alimentação escolar saudável, adequada e de qualidade aos estudantes da educação básica pública, promovendo a educação alimentar e nutricional, respeitando os hábitos alimentares regionais e valorizando a agricultura familiar. Por sua vez, o PEAE atua de forma complementar, com o propósito de garantir a regularidade, qualidade e quantidade da merenda escolar oferecida, especialmente diante das especificidades e demandas regionais das redes públicas de ensino, nas unidades educacionais e entidades conveniadas de responsabilidade do Município de Viseu.

2.5. A aquisição visa atender o disposto na Resolução do FNDE n. 26 de 17 de junho de 2013, que prevê o fornecimento de alimentação para os alunos matriculados no ensino básico da rede pública Federal, Municipal e Estadual. Tendo em vista que o município atende a rede pública de ensino, subsequente, torna-se necessária a aquisição destes itens, os quais foram especificados por nutricionista responsável e a quantidade foi estimada com base no número de alunos matriculados, visto que, o contingente do alunado na rede de ensino municipal e estadual é de aproximadamente 19.034 (dezenove mil e trinta e quatro). Os itens solicitados serão utilizados nos dias letivos de ensino, de segunda a sexta, nos períodos diurno, vespertino e noturno. Considerando os 200 dias letivos de aula estabelecidos pela legislação vigente e constantes no calendário acadêmico municipal.

2.6. Os itens visam garantir preparações alimentares dos cardápios que supram as necessidades alimentares e nutricionais, bem como obedecer às normas preconizadas pelo PNAE/PEAE, que obrigam ofertas de alimentos para promover o aspecto biopsicossocial como base promotora da educação. Assim à garantia do direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. 1.2.5. Alimentação escolar é uma das grandes incentivadoras de participação e permanência dos alunos nas escolas por ser, em muitos casos, a única alimentação balanceada ingerida durante o dia, principalmente de famílias de baixo poder aquisitivo. Nesse sentido a falta de alimentação nas escolas pode provocar evasão e outras consequências imensuráveis.

2.7. Dessa forma, os alimentos são destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivos, por preparação, quantitativo per capita, para fornecer energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, como base a abranger de forma quantitativo e qualitativamente o alunado do município de Viseu/Pá

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A solução proposta para a aquisição de Gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE), com o objetivo de garantir o fornecimento adequado e eficiente de merenda escolar para as instituições de ensino da rede pública do município de Viseu/PA. Consiste na contratação de fornecedores por meio

de Pregão Eletrônico, modalidade que garante ampla competitividade, transparência e economicidade, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

3.2. Os itens a serem adquiridos incluem alimentos como: arroz, feijão, óleo, açúcar, leite em pó, biscoitos e demais itens nutricionalmente adequados, destinados ao atendimento das necessidades da merenda escolar, conforme cardápio definido pela equipe de nutrição da Secretaria de Educação.

3.3. A solução contempla:

- ✓ Atendimento à legislação específica do PNAE;
- ✓ Fornecimento regular e compatível com o calendário letivo;
- ✓ Produtos devem atender às normas da ANVISA;
- ✓ Participação de fornecedores de qualquer localidade, ampliando a competitividade, estimulando à economia local e regional.

3.4. Portanto, trata-se de uma solução sustentável, legalmente obrigatória, socialmente inclusiva e economicamente viável, que garante a oferta de alimentação escolar saudável e adequada, ao mesmo tempo em que promove o desenvolvimento local e regional

3.5. As quantidades contidas neste Termo de Referência são estimativas baseadas no consumo no ano de 2025 e o números de alunos matriculados na rede de ensino público do município, não obrigando a execução em sua totalidade, os quantitativos e a descrição dos itens estão no quadro abaixo:

GENEROS ALIMENTICIOS / MERENDA ESCOLAR						
ITEM	PRODUTOS	EMBALAGEM	UND	QUANT. POR ALUNO	QUANT. MENSAL	QUANT. MAX.
01	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET 210G: CONTENDO: MALTODEXTRINA, CACAU LECITINADO, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE, VITAMINAS E MINERAIS (MINERAIS: FERRO, ZINCO E SELÊNIO, VITAMINAS: A, D, R, B1, B2, C, NIACINA, ÁCIDO PANTOTENICO, B6, ÁCIDO FÓLICO, B12), EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME, SACARINA SÓDICA E ACESULFAME DE	EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXA DE 210G, ACONDICIONADOS EM CAIXA OU FARDOS.	UND	0,10	8	100

	POTÁSSIO, AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. REDUÇÃO DE 53% DE CALORIAS.					
02	AÇUCAR REFINADO 1K: BRANCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ TER BOA APRESENTAÇÃO, COLORAÇÃO, ISENTO DE IMPUREZAS E UNIDADE, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO. DEVE CONSTAR A DATA DE EMPACOTAMENTO E VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS COM 30 KG.	KG	0,090	1.678	20.140
03	ADOCANTE 100ML: DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE ESTÉVIA, COM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, SACARINA SÓDICA E CICLOMATO DE SÓDIO, DATA DE FABRICAÇÃO (NA ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS) E DATA DE VALIDADE.	EMBALAGEM SECUNDARIA EM CAIXA DE PAPELÃO PRÓPRIA.	UND	0,10	4	50
04	ALHO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FIRME, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES OU CORTES.	EMBALAGEM EM CAIXA DE PAPELÃO COM 10KG.	KG	0,050	70	840
05	ARROZ AGULHA 1KG: POLIDO, LONGO FINO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS COM 30 KG.	KG	0,40	4000	40.000

	MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
06	ARROZ INTEGRAL 1KG: CLASSE: LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTANCIAS NOCIVAS, PREPARA-O FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES.	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS COM 30 KG.	KG	0,20	8	100
07	AVEIA 170G: EM FLOCOS FINO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS MESES) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	EMBALAGEM DE 170G. POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE.	UND	0,30	416	5.000
08	BATATA INGLESA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FIRME, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES OU CORTES, COM GRAU DE MATUREZA QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO POR PELO MENOS DOIS DIAS.	EMBALAGEM PROPRIA DE ATÉ 30 KG.	KG	0,30	500	6.000
09	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL,	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 360G ATÉ 400G, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 7KG ATÉ 8KG.	KG	0,10	8	100

	<p>GORDURA VEGETAL. FARELO OU FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE, SEM GORDURAS TRANS., DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 1,4G DE FIBRA ALIMENTAR NA PORÇÃO DE 30G. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVEM SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA. EMBALAGEM PRIMARIA: PACOTES COM DUBLA EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADA.</p>					
10	<p>BISCOITO DOCE: TIPO MARIA TRADICIONAL OU MAISENA, EMBALAGEM PLÁSTICA DUPLAMENTE, PROTETORA, COM ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA.</p>	<p>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 360 A 400G, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 7KG ATÉ 8KG.</p>	KG	0,48	760	9.120
11	<p>BISCOITO MARIA: SEM LACTOSE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA,</p>	<p>EMBALAGEM PLÁSTICA DE 360 A 400G, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 7KG ATÉ 8KG.</p>	KG	0,15	12	150

	<p>PROTEINASE, VITAMINAS (B1, B2, B6 E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO.</p>					
12	<p>BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM PLÁSTICA DUPLAMENTE, PROTETORA, ROTULAGEM COM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA.</p>	<p>EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXA DE 360 A 400G, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 7KG ATÉ 8KG</p>	KG	0,41	780	9.360
13	<p>BETERRABA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER DE PORTE MÉDIO A GRAÚDAS. TRANSPORTADAS DE FORMA ADEQUADA EM SACOS DE 50 KG.</p>	<p>EMBALAGEM, SACOS PALSTICOS DE 50KG.</p>	KG	0,8	100	1200
14	<p>CHOCOLATE EM PÓ 400G: 50 OU 70% CACAU-PRODUTO PREPARADO COM CACAU PURO POR PROCESSO TECNÓLOGICO ADEQUADO E PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTECIAS. FONTE DE FIBRAS. INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU EM PÓ, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR: PRÓPRIA; CHEIRO: CARACTERISTICO; PRAZO DE VALIDADE: MININO DE 8 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE</p>	<p>EMBALAGEM PLÁSTICA OU CAIXA DE 400G, ACONDICIONADOS EM CAIXA OU FARDOS PLÁSTICOS.</p>	UND	0,33	468	5.610

	FABRICAÇÃO COM A EMBALAGEM INTEGRAL E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.					
15	CARNE MOIDA 500G: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CARTILAGEM E OSSOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL E ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ROTULO CONTEÚDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVENDO SER ENTREGUE EM CAMINHÃO REFRIGERADO.	EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE 500G, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO DE 20KG.	PC	1,52	4.812	59.000
16	CEBOLA: PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, FIRME, SEM LESÕES, PERFURAÇÕES OU CORTES E ATÓXICOS	EMBALAGEM DE SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, CONTENDO ATÉ 20 KG.	KG	0,41	500	6.000
17	CENOURA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, INTEGRAL, CONSISTÊNCIA FIRME, S/ INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, LIVRE DE FUNGOS E SUJIDADES. VALIDADE: GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADO AO CONSUMO A PARTIR DE 24 HORAS DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES DE ENSINO.	EMBALAGEM APROPRIADA ATÉ 01KG, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 10KG	KG	0,38	500	6.000
18	CORANTE CASEIRO: PREPARO ARTESANAL DE BOA QUALIDADE ARMAZENADO EM EMBALAGEM ORIGINAL EM TEMPERATURA ENTRE 5 E 10°C. TRANSPORTAR EM TEMPERATURA AMBIENTE NO MÁXIMO DE 15 A 25 DIAS.	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 90G À 100G, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS DE 9KG ATÉ 10KG	KG	0,018	37	450

19	FARINHA DE MILHO 500G: FLOCÃO, PRÉ-COZIDA, OBTIDA DO GRÃO DE MILHO, TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO.	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ACONDICIONADOS EM FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 15KG ATÉ 20KG.	KG	0,30	458	5.500
20	FEIJÃO CARIOQUINHA 1KG: TIPO 1, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: CARBOIDRATOS 39G, PROTEÍNAS 11G, FIBRA ALIMENTAR TOTAL 13G, CÁLCIO 62MG E FERRO 4MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS COM 30 KG.	KG	0,30	2.000	24.000
21	FILE DE PEITO DE FRANGO 1KG: SEM OSSO CORTE CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE	EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA NÃO RECICLADA, ACONDICIONADOS EM CAIXAS ATÉ 20 KG.	KG	1,70	3.250	39.000

	PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA.					
22	<p>LEITE EM PO INTEGRAL 2000G: INSTANTÂNEO VITAMINA A E D, DEVE CONTER BOA SOLUBILIDADE E EM UMA PORÇÃO DEVE CONTER CERCA DE 9% DE PROTEÍNA, 24% DE CÁLCIO E 4% DE SÓDIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DOREGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES.</p>	<p>EMBALAGEM EM FARDOS REFORÇADOS COM ATÉ 10KG.</p>	KG	0,30	480	5.760
23	<p>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE 400G: COMPOSTO LÁCTEO FORTIFICADO ZERO LACTOSE, COM FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C E D, EMBALAGEM DE 400G A 1KG. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E</p>	<p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO PRÓPRIA.</p>	UND	0,30	17	200

	ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALADOS EM LATAS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. AS EMBALAGENS FERRUGEM OU AMASSADOS DEVERÃO ESTAR INTACTAS E SEM					
24	MACARRÃO ESPAGUETE 500G: DE TRIGO E SOJA. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA,	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ACONDICIONADOS EM FARDO PLÁSTICO COM 10 PACOTES.	PCT	0,35	3.700	44.400
25	MACARRÃO PARAFUSO 500G: DE BOA QUALIDADE, SEM IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO COM DIZERES DE ROTULAGEM, BOA SELAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ACONDICIONADOS EM FARDO PLÁSTICO COM 10 PACOTES.	PCT	0,57	1.090	13.080
26	MOLHO DE TOMATE 340G: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA POLPA DE TOMATE, REFOGADO, ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM EM SACHÊS DE 340G.	ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA.	UND	0,34	540	6.470
27	OLEO VEGETAL DE SOJA, 900ML: ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA TRANSPARENTE, 100% NATURAL, DEVE SER OLEOSO, TRANSPARENTE, ISENTO DE TURVAÇÃO, SUBSTÂNCIAS EM SUSPENSÃO OU DEPÓSITO, COR PRÓPRIA, AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR NÃO CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06	EMBALAGEM EM GARRAFA PET COM 900ML, ACONDICIONADOS EM FARDO OU CAIXA DE PAPELÃO COM 20 UND.	UND	0,32	508	6.100

	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
28	PIMENTÃO: TIPO VERDE IN NATURA, FRESCO E FIRME.	CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 10KG.	KG	0,040	55	550
29	SOJA TEXTURIZADA 500G: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, SABOR DE CARNE, APRESENTADA EM GRÃOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS DE 10KG ATÉ 12KG.	KG	0,39	617	7.410
30	REPOLHO VERDE. PRODUTO IN NATURA, UNIDADE INTEIRA, FRESCA E LIMPA SEM RACHADURAS OU PERFURAÇÕES, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, EMBALAGEM SECUDARIA: CAIXA PLASTICA VAZADA E LIMPA.	CAIXA PLASTICA.	KG	0,010	200	2.400
31	SAL REFINADO IODADO 1KG: CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO,	EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS COM 30 KG.	KG	0,23	366	4.400

	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO RDC Nº 130, DE 26 DE MAIO DE 2003..					
32	SALSICHA 300G: EM CONSERVA, ACONDICIONADAS EM LATAS SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. EMBALAGEM PRIMARIA.	EMBALAGEM EM LATA EM AÇO COM ATÉ 300G, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO COM 24 LATAS.	UND	0,77	1.225	14.700
33	SARDINHA AO OLÉO 125G: TIPO EM CONSERVA AO OLÉO, ACONDICIONADAS EM LATAS SEM AMASSADOS OU FERRUGEM. DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM EM LATA EM AÇO COM ATÉ 125G, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO DE 50 ATÉ 54 LATAS.	UND	0,90	1.425	17.100
34	SELETA DE LEGUMES 280G: CONTENDO BASICAMENTE, ERVILHA, BATATA, CENOURA E SALMOURA (ÁGUA E SAL). NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM.	EMBALAGEM EM LATA EM AÇO COM ATÉ 280G, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO COM 24 LATAS.	UND	0,31	500	6.000
35	TOMATE: DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, BEM FORMADOS, LISOS, LIVRES DE DEFEITOS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, PODENDO APRESENTAR PARTES AMARELADAS. GRAU DE AMADURECIMENTO PARA CONSUMO.	EMBALAGEM EM CAIXA PESANDO APROXIMADAMENTE 10KG	KG	0,017	333	4.000
36	VINAGRE DE ALCÓOL 750ML: ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ALCÓOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO	EMBALAGEM PLÁSTICA COM 750ML, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO OU FARDO PLÁSTICO DE ATÉ 12 UND.	UND	0,2	316	3.800

COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS. E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DE ACORDO COM A RDC Nº 276/2005					
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

3.6. A seleção de gêneros alimentícios para compor cardápios do município, leva em consideração critérios de qualidade, como: valor nutricional e contribuição à saúde dos alunos, portanto a inclusão de alimentos como a beterraba e o tomate, apresentam características relevantes que justificam sua inclusão no cardápio da merenda Escolar do Município de Viseu -PÁ. Dessa forma, a presença desses alimentos no cardápio institucional contribui tanto para a diversidade de sabores nas preparações quanto para a promoção da saúde, especialmente entre crianças e adolescentes em fase de crescimento.

3.7. O item 13 - BETERRABA - Justifica-se a inclusão do item, uma vez que a beterraba é um alimento rico em nutrientes, como ferro, potássio, vitaminas A e C, além de possuir alto teor de fibras alimentares, sendo essencial para a promoção da saúde, fortalecimento do sistema imunológico e prevenção da anemia, especialmente entre crianças e adolescentes em fase de crescimento.

3.8. O item 35 - TOMATE - Justifica-se a inclusão do item, uma vez que se faz necessário para dar mais sabor aos preparos dos pratos. É um tempero que se faz necessário na preparação de várias receitas. Além disso, o tomate contém atributos que beneficiam a saúde.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas.

4.2. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

4.3. A CONTRATADA deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.4. A CONTRATADA deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (6) meses para os NÃO perecíveis. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia

de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

4.5. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

4.6. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

4.7. A CONTRATADA deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

4.8. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

4.9. A CONTRATADA deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4.10. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

4.11. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e livres de gordura trans.

5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

5.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133/2021 são obrigações das partes:

5.2. A CONTRATADA será responsável por quaisquer ônus decorrentes da execução do objeto do presente CONTRATO, fretes, emolumentos, impostos fiscais e trabalhistas, porventura necessárias à execução do mesmo.

5.3. A CONTRATADA será responsável por quaisquer danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do presente CONTRATO.

5.4. A CONTRATADA será obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do presente CONTRATO, caso se verifiquem violação da embalagem, materiais quebrados e fora da validade.

5.5. A CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e por todas as demais despesas resultantes da execução do presente CONTRATO.

5.6. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive aquelas relativas às especificações.

5.7. A CONTRATADA deverá manter atualizados durante toda a execução do CONTRATO, os comprovantes de regularidade perante a Previdência Social, FGTS e Fazenda Nacional.

5.8. A CONTRATADA deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

5.9. Cumprir com os prazos de fornecimentos determinados neste Termo de Referência.

5.10. Submeter-se à fiscalização da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO do município de Viseu/PA, através do setor competente, que acompanhará a entrega dos produtos, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas.

5.11. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, endereço eletrônico (e-mail) para comunicações extraoficiais e oficiais, inclusive para receber notificações e informar qualquer alteração de produto, marca ou fabricante ficando sujeito ao aceite do município.

5.12. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

6. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

6.1. A CONTRATANTE, deverá expedir as Autorizações de Fornecimento;

6.2. A CONTRATANTE, deverá prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para a fiel execução do contrato;

6.3. A CONTRATANTE, deverá notificar a CONTRATADA, por escrito ou eletronicamente, a ocorrência de eventuais falhas ou imperfeições na prestação do fornecimento, assim como irregularidades observadas nos produtos fornecidos, fixando prazo para sua correção;

6.4. A CONTRATANTE, deverá efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no contrato, desde que a CONTRATADA tenha cumprido todas as obrigações e apresentado a nota fiscal e documentos de suporte na forma e prazo hábeis para realização de pagamento;

6.5. A CONTRATANTE, deverá aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

6.6. A CONTRATANTE, deverá assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a execução do contrato.

6.7. A CONTRATANTE, deverá acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.

6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Secretaria especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, de acordo com o art. 117 da Lei Nacional nº 14.133/21;

6.8.1. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

6.8.3. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas;

6.9.4. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO E PRAZO DE PAGAMENTO:

7.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

7.2. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados da data de sua assinatura, determinado no art. 94 da Lei nº 14.133/21.

7.3. O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, e podendo ter a necessidade de prorrogação contratual para além da vigência comum, desde que seja justificado.

7.4. O pagamento deverá ocorrer até o trigésimo dia útil após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, devidamente aceita pela CONTRATANTE, vedada a antecipação.

7.5. O valor do contrato é fixo e irrevogável pelo seu prazo inicial, salvo por motivos de alteração na legislação econômica do país, que autorize a correção nos contratos com a administração pública.

7.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA CONTRATA:

8.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de combustíveis está diretamente alinhada ao conceito de serviços contínuos, conforme disposto no art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021. Esses serviços são essenciais para a manutenção da atividade administrativa da Administração Pública, atendendo a necessidades permanentes e prolongadas, como o abastecimento regular de frotas e equipamentos utilizados na execução de serviços públicos essenciais.

8.2. A modalidade licitatória adotada será o **Pregão Eletrônico**, conforme art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, utilizando o critério de julgamento pelo **menor preço por item ou por lote**, em consonância com o princípio da economicidade e a busca pela melhor relação custo-benefício para a Administração Pública.

8.3. A possibilidade de prorrogação sucessiva dos contratos, conforme previsto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021, garante a continuidade do fornecimento, desde que comprovadas a vantajosidade das condições contratuais, a previsão no edital e o atendimento ao interesse público. Essa disposição é indispensável para assegurar a eficiência operacional e o atendimento ininterrupto das demandas administrativas e operacionais do Município de Viseu.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, serão elaborados pelo Departamento de Pesquisa de Preços – DPP, vinculado à Secretaria de Gestão e Planejamento do Município de Viseu,

conforme metodologia de pesquisa indicado como método para estimar os valores para a referida contratação.

9.2. Administração realizará pesquisa de preços obedecendo às disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

9.3. Em conformidade com o quantitativo, estima-se uma contratação de acordo com a cotação de mercado. Tal estimativa será baseada em conformidade aos parâmetros do art. 5º da IN 65/2021.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura do Exercício de 2025.

10.2. O Setor de Contabilidade irá realizar a análise de adequação orçamentária. Esta análise deve considerar a existência de dotação e crédito orçamentário suficientes para a execução deste contrato, garantindo a conformidade com as diretrizes estabelecidas na Lei 14.133/2021.

11. FORMA DE FORNECIMENTO:

11.1 A contratada deverá entregar os produtos estabelecidos na ordem de compra e/ou nota de empenho, no prazo de até 10 (dez) dias, após a solicitação. Considerando que o município abrange um território de grande expansão, dividido em 03 (três) distritos e 11 (onze) polos, e o não cumprimento do prazo estipulado pode comprometer a distribuição dos materiais, uma vez que pode acarretar prejuízo no que tange a distribuição de alimentação escolar nas escolas da rede municipal de ensino.

11.2. O veículo de transporte deverá ser em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura de transporte do produto) com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega no Almojarifado da Secretaria Municipal de Educação.

11.3. A entrega dos produtos será atestada pelo servidor responsável da secretaria requerente, no horário de expediente das 08:00 às 18:00 horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

11.4. Na entrega dos Produtos caso haja dúvidas em relação à qualidade do produto, será solicitado a substituição do produto no prazo de até 24 (vinte e quatro) Horas.

11.5. A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos do art. 117 da Lei Nacional n.º 14.133/21.

Viseu/PA, em 14 de agosto de 2025

ANGELA LIMA DA SILVA
Secretária Municipal de Educação
Decreto nº 005/2025

