



TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Educação
Titular do Cargo:	Luíz Carlos Pereira
Cargo:	Secretário
Ato de Nomeação:	Portaria nº 015 de 02 de janeiro de 2025.
Descrição Resumida do Objeto:	Aquisição de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), e conforme condições, quantidades, qualidades e demandas exigências estabelecidas.
Modalidade:	Pregão Eletrônico
Período de Vigência do Contrato Administrativo:	Será de 12 meses, contados de sua assinatura, podendo ser alterado, aditado, prorrogado e/ou extinto, nos termos do art. 106 c/c art. 107, da Lei Federal nº 14.133/2021
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.



Sumário

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO	3
1.2. ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS:	3
1.3. ALIMENTOS PERECÍVEIS:	19
1.4. HORTIFRUTIGRANJEIROS:	26
2. DA FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO ..	31
3. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS	33
4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO	36
5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO	38
6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO	41
7. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO	43
8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO	47
9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR	50
10. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO	54
11. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO	56
12. DOS PREÇOS, REAJUSTAMENTO E REVISÃO	57
13. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES	57
14. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO	59
15. DA SUBCONTRATAÇÃO	60
16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	60
17. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	62

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Do Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), e conforme condições, quantidades, qualidades e demandas exigências estabelecidas, conforme descrição detalhada e anexos, a seguir:

1.2. ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS:

Compreendem os produtos de maior durabilidade, utilizados de forma contínua no preparo das refeições, tais como arroz, feijão, macarrão, farinhas, açúcar, óleo, entre outros.

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
Item	Descrição	Unidade	Quant.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Pacote	200
2	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima	Pacote	1.000



	deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO - líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, sabor e textura característica.	Frasco	15
4	AMENDOIM - Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	Pacote	400
5	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
6	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de	Pacote	3.500



	acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 400g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação	Pacote	1.000
9	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	3.000
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN,	Pacote	1.000



	até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM	Embalagem	400



	GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	200
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despeliculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
16	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	Kg	1.500
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A	Pacote	300



	validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g . Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Sachê	1.000
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20 kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	Lata	1.000
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seco, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima	Pacote	1.000



	de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	Pacote	200
24	FARINHA DE TRIGO - especial com fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Kg	1.000
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e	Pacote	200



	alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelévels		
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.	Kg	1.000
27	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou	Pacote	1.200



	superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
28	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: Iogurte natural, pote com 170g – Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Un	500
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no	Pacote	3.000



	mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.		
30	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	Un	13.000
31	LEITE INTEGRAL UHT S/ LACTOSE , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	Un	2.000
32	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá	Pacote	2.000



	haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
33	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	2.000
34	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá	Pacote	2.000



	haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
35	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	Un	500
36	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	300
37	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total	Un	4.000



	da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
38	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	Pacote	200
39	LOURO SECO - condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	200
40	PÓ DE CAFÉ - Torrado e moído - embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	Pacote	1.200
41	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima	Kg	1.200



	deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
42	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500
43	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500
44	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500



45	SUCO DE UVA CONCENTRADO - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500
46	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Pacote	200
47	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em	Pacote	200



	carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
48	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Pacote	200
49	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Pacote	200
50	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos;	Pacote	100



	embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.		
--	--	--	--

1.3. ALIMENTOS PERECÍVEIS:

Correspondem aos produtos que demandam maior controle de armazenamento e possuem menor prazo de validade, tais como leite, derivados lácteos, manteiga e outros itens que exigem condições específicas de conservação.

ALIMENTOS PERECÍVEIS			
Item	Descrição	Unidade	Quant.
51	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.	Pacote	3.000
52	PÃO FRANCÊS , massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Farinha de trigo especial enriquecida de ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco e biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Simétrico, uniformidade no assado, aroma e	Kg	500



	sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Peso médio de 50g, assado no dia da entrega. Os pães deverão ser entregues nas creches municipais, tanto no bairro Campestre quanto na Prata. OBSERVAÇÃO: Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.		
53	PÃO TIPO HOT DOG com peso líquido unitário de 50 gramas, que deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Com validade mínima de 07 (sete) dias contados a partir da sua data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo no mínimo 06 unidades e no máximo 10 unidades em cada pacote, reembalados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão lacrada com no mínimo 40 unidades. Embalagem secundária: deve constar procedência e prazo de validade que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias, contados da entrega do produto.	Pacote	5.000
54	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém em pedaço, de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que	Kg	3.000



	contenham especificados o local de origem. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.		
55	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém em pedaço, de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da	Kg	1.000



	data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.		
56	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	Kg	2.250
57	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento	Kg	750



	congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.		
58	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço , sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade,	Kg	4.000



	contado a partir da data de fabricação.		
59	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso , sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	Kg	3.000
60	LINGUIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	Kg	2.000
61	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero . Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em	Kg	3.000



	embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
62	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade,	Kg	1.000



	contado a partir da data de fabricação. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.		
63	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	Kg	2.250
64	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado , sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.	Kg	750

1.4. HORTIFRUTIGRANJEIROS:

Englobam os alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, legumes, verduras e demais itens de origem vegetal, essenciais para a composição nutricional das refeições e previstos no cardápio escolar.

HORTIFRUTIGRANJEIROS			
Item	Descrição	Unidade	Quant.
65	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa	Kg	300



	deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de aproximadamente 2 Kg.		
66	ALHO in natura , classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	Kg	2.000
67	CEBOLA BRANCA in natura de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	Kg	1.800
68	MAÇÃ GALA in natura de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	Kg	6.000
69	MAMÃO PAPAIA in natura - de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1.000
70	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de	Kg	600



	maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.		
71	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	Cartelas	1.500

1.5. A contratação deverá assegurar o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, conforme demanda das unidades escolares, durante o período de vigência contratual.

1.6. Os fornecimentos deverão ocorrer de forma fracionada, mediante requisição da Administração, observando:

- periodicidade definida (semanal, quinzenal ou conforme necessidade);
- locais de entrega previamente indicados (escolas e/ou almoxarifado central);
- quantidades exatas por unidade escolar.

1.7. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência, especialmente quanto a:

- qualidade, composição e características nutricionais;
- padrões sanitários e de acondicionamento;
- prazos de validade mínimos no ato da entrega.

1.8. A contratada deverá garantir condições adequadas de transporte, incluindo:

- veículos apropriados para alimentos perecíveis e não perecíveis;
- controle de temperatura para itens refrigerados ou congelados;
- higiene e integridade dos produtos durante o transporte.

1.9. As entregas deverão ser realizadas dentro dos prazos estabelecidos pela Administração, sendo vedado:

- atraso injustificado;
- entrega parcial sem autorização;
- substituição de produtos sem prévia anuência.

1.10. Os produtos entregues estarão sujeitos à conferência no ato do recebimento, podendo ser recusados quando:

- estiverem em desacordo com as especificações;
- apresentarem sinais de deterioração ou inadequação ao consumo;
- não atenderem ao prazo mínimo de validade exigido.

1.11. A contratada deverá substituir, no prazo máximo definido pela Administração, os produtos recusados, sem ônus adicional.

1.12. Deverá ser assegurada a rastreabilidade dos produtos, mediante identificação de:

- lote;
- data de fabricação;
- data de validade;
- origem do produto.

1.13. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual:

- regularidade fiscal e trabalhista;
- alvará sanitário válido;
- condições técnicas adequadas para fornecimento de alimentos.

1.14. O contrato deverá prever mecanismos de controle e fiscalização, incluindo:

- acompanhamento das entregas;
- registro de ocorrências;
- aplicação de penalidades em caso de descumprimento.

1.15. A execução contratual deverá garantir o abastecimento regular da alimentação escolar, evitando descontinuidade no fornecimento e prejuízo aos alunos atendidos pela rede municipal de ensino.

1.16. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados na forma do artigo 105 e 106 da Lei Federal de nº 14.133, de 2021¹.

1.17. A prorrogação do contrato está condicionada ao ateste pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração Pública,

¹ Art. 105. A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

Art. 106. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, observadas as seguintes diretrizes:

I - A autoridade competente do órgão ou entidade contratante deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual;

II - A Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;

III - a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

§ 1º A extinção mencionada no inciso III do **caput** deste artigo ocorrerá apenas na próxima data de aniversário do contrato e não poderá ocorrer em prazo inferior a 2 (dois) meses, contado da referida data.

permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

1.18. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

1.19. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

1.20. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

1.21. Ocorra manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

1.22. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

1.23. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

1.24. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente demanda decorre da necessidade contínua e indispensável de garantir o fornecimento regular de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Lajinha/MG, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. A alimentação escolar constitui-se como um dos pilares para a permanência e o sucesso dos estudantes no ambiente escolar, sendo fator diretamente relacionado ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos. Nesse contexto, a ausência ou insuficiência no fornecimento de gêneros alimentícios compromete não apenas a oferta regular da merenda escolar, mas também impacta negativamente o rendimento acadêmico, a frequência escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.3. Atualmente, verifica-se a necessidade de reposição e manutenção de estoque adequado de gêneros alimentícios, de modo a assegurar a continuidade na prestação desse serviço essencial, evitando desabastecimento nas unidades escolares e prejuízos ao calendário letivo. Ressalta-se que a demanda é contínua, previsível e vinculada ao número de alunos atendidos, bem como às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE.

2.4. Ademais, o atendimento às necessidades alimentares dos alunos configura dever do Estado, conforme previsto na legislação brasileira, especialmente na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB nº 9.394/96, que assegura a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola, bem como a garantia de padrão de qualidade no ensino. Nesse sentido, a oferta de alimentação adequada integra as condições mínimas para efetivação do direito à educação.

2.5. Ainda, conforme dispõe a Lei nº 8.069/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente), é dever do poder público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos fundamentais, dentre eles a alimentação e a educação, o que reforça a obrigatoriedade da adoção de medidas que garantam o pleno atendimento dos alunos da rede pública municipal.

2.6. Outrossim, a Lei nº 11.947/2009 institui e regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), viabilizando a transferência de recursos financeiros para execução da alimentação escolar, com o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, melhoria do rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.7. Diante desse cenário, faz-se necessária a formalização da presente demanda para viabilizar a realização de processo licitatório voltado à aquisição de gêneros alimentícios, assegurando o fornecimento regular e adequado da merenda escolar, em conformidade com as exigências legais e nutricionais aplicáveis.

2.8. A não realização da contratação poderá acarretar descontinuidade na oferta da alimentação escolar, prejuízos ao desenvolvimento dos alunos, comprometimento do desempenho escolar e descumprimento das obrigações legais do município, configurando risco relevante à política pública de educação.

2.9. Assim, a presente demanda justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade, regularidade e qualidade da alimentação escolar ofertada nas unidades de ensino da rede municipal, atendendo ao interesse público e às finalidades educacionais previstas na legislação vigente.

3. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS

3.1. Nos termos do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, dos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, do Decreto Federal nº 8.538/2015 e da regulamentação municipal vigente (Decretos Municipais nº 220/2026 e nº 020/2026), será assegurado tratamento diferenciado e simplificado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, com

vistas à promoção do desenvolvimento econômico e social, ao incentivo ao empreendedorismo e ao fortalecimento da economia local e regional.

3.2. Para fins deste certame, o Microempreendedor Individual – MEI será considerado como Microempresa, nos termos do art. 18-E, §3º da Lei Complementar nº 123/2006.

3.3. Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, caracterizando-se como bem de natureza divisível, e que o valor estimado da contratação ultrapassa o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será adotado o sistema de cotas, conforme disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, observada a seguinte divisão:

a. Cota Principal (75%): correspondente aos itens 54, 56, 61 e 63, destinada à ampla participação de empresas do ramo pertinente, inclusive ME, EPP e equiparadas;

b. Cota Reservada (25%): correspondente aos itens 55, 57, 62 e 64, destinada exclusivamente à participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas;

c. Itens de Ampla Concorrência: os demais itens, exceto os mencionados anteriormente, serão destinados à concorrência geral, por não se enquadrarem nas hipóteses legais de reserva de cota.

3.4. A divisão em cotas decorre da natureza divisível do objeto e da possibilidade técnica e operacional de fornecimento parcelado, não configurando fracionamento indevido da contratação, mas medida destinada a ampliar a competitividade e fomentar a participação de micro e pequenas empresas, sem prejuízo da economicidade e da eficiência da contratação.

3.5. Na hipótese de não haver, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME, EPP ou

equiparadas para os itens da cota reservada, estes poderão ser disponibilizados à ampla concorrência, nos termos do art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

3.6. Para os itens da cota reservada, será observada a seguinte ordem de prioridade, nos termos da regulamentação municipal vigente:

I. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no Município de Lajinha;

II. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas na região;

III. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de outras localidades.

3.6.1. A aplicação da prioridade prevista neste item observará os princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, não podendo implicar restrição indevida à competição ou prejuízo à economicidade da contratação.

3.7. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou vice-versa, desde que atendidos os requisitos do edital e demonstrada a vantajosidade para a Administração, garantindo a continuidade do fornecimento e a economia de escala.

3.8. Nas contratações com vigência igual ou superior a 12 (doze) meses, será considerado o valor total estimado dos itens para fins de aplicação dos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

3.9. O licitante que se declarar enquadrado como ME, EPP ou equiparada deverá comprovar tal condição nos termos da legislação vigente, sob pena de perda dos benefícios previstos, aplicação das sanções cabíveis e demais consequências legais.

3.10. A aplicação do tratamento diferenciado previsto neste instrumento observa, ainda, as orientações dos órgãos de controle, especialmente do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, garantindo a legalidade, a competitividade e a eficiência da contratação pública.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.1. Conforme o artigo 6, inciso XXIII, alínea c, da Lei Federal de nº 14.133/2021² a Secretaria Municipal de Educação descreve a solução com as abordagens a seguir.

4.2. A solução adotada consiste na contratação de empresa(s) para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, abrangendo alimentos não perecíveis, perecíveis e hortifrutigranjeiros, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência, em consonância com o Estudo Técnico Preliminar.

4.3. O ciclo de vida da contratação compreende as seguintes etapas operacionais:

a. Planejamento da demanda: definição dos quantitativos com base no número de alunos atendidos, no consumo médio per capita e no cardápio escolar elaborado por nutricionista, observando as diretrizes do PNAE;

b. Contratação: realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item, visando assegurar competitividade e economicidade;

c. Fornecimento e logística: execução mediante entregas parceladas, conforme requisições emitidas pela

² c) descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;

Administração, diretamente nas unidades escolares ou locais indicados, com observância rigorosa de prazos, quantidades e condições adequadas de transporte;

d. Armazenamento e conservação: garantia de manutenção da qualidade dos produtos durante o transporte e entrega, especialmente quanto à cadeia de frio para itens perecíveis, considerando que o Município já dispõe de estrutura própria de armazenamento para itens não perecíveis;

e. Recebimento e conferência: verificação, no ato da entrega, da conformidade dos produtos com as especificações técnicas, condições de validade, integridade das embalagens e requisitos sanitários, com possibilidade de recusa imediata de itens em desacordo;

f. Execução e controle contratual: acompanhamento contínuo das entregas pelo fiscal do contrato, com registro de ocorrências, controle de consumo e verificação do atendimento às obrigações contratuais;

g. Substituição de produtos: obrigatoriedade de substituição imediata, às expensas do contratado, de qualquer item entregue em desconformidade com as especificações ou em condições inadequadas de consumo;

h. Avaliação da execução: monitoramento da regularidade do fornecimento, visando evitar desabastecimento das unidades escolares e garantir a continuidade da oferta de alimentação adequada aos alunos;

i. Encerramento contratual: análise do desempenho do fornecedor, verificação do cumprimento integral das obrigações e avaliação da vantajosidade para eventual prorrogação contratual.

4.4. A solução proposta assegura o abastecimento contínuo e regular das unidades escolares, garantindo a qualidade

nutricional da alimentação ofertada, a conformidade sanitária dos produtos e a eficiência na aplicação dos recursos públicos, sendo compatível com a capacidade operacional e logística exigida para atendimento da demanda ao longo de toda a vigência contratual.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Nos termos da alínea d, inciso XXIII, do art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021³, os requisitos da contratação foram definidos de forma objetiva e compatível com a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, sendo limitados ao indispensável para assegurar a qualidade, regularidade do abastecimento, atendimento às exigências sanitárias e adequação logística das entregas, de modo a garantir a seleção da proposta mais vantajosa à Administração, com observância dos princípios da eficiência e da economicidade.

5.2. A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios classificados como hortifrutigranjeiros, perecíveis e não perecíveis, devendo os produtos atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

5.3. Qualidade e características dos produtos:

I . Todos os produtos deverão apresentar qualidade compatível com as normas sanitárias vigentes, sendo próprios para o consumo humano;

II . Os alimentos deverão estar íntegros, limpos, livres de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou qualquer tipo de contaminação;

III . Não serão aceitos produtos com alterações sensoriais (cor, odor, sabor ou textura) ou em estado de deterioração.

³ Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

d) requisitos da contratação;

IV . Descrição detalhada do produto ou serviço a ser contratado, especificando características, quantidades, e os padrões de qualidade esperados.

5.4. Requisitos específicos por categoria:

a. Hortifrutigranjeiros:

I . Deverão ser in natura, frescos, firmes e colhidos recentemente;

II . Devem apresentar grau de maturação adequado ao consumo;

III . Não poderão apresentar danos mecânicos, perfurações, amassamentos ou sinais de apodrecimento.

b. Perecíveis:

I . Deverão ser mantidos sob condições adequadas de conservação, conforme suas características (refrigeração, congelamento ou resfriamento);

II . Devem ser transportados e entregues respeitando rigorosamente a cadeia de frio, quando aplicável;

III . Não poderão apresentar sinais de descongelamento, recongelamento ou deterioração.

c. Não perecíveis:

I . Deverão estar dentro do prazo de validade, com no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de sua vida útil restante no momento da entrega, salvo justificativa aceita pela Administração;

II . As embalagens deverão estar íntegras, lacradas, sem amassamentos, furos, estufamentos ou violação;

III . Devem conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo data de fabricação, validade, lote e identificação do fabricante.

5.5. Forma de fornecimento:

I . fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da Administração;

II . As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

III . Os prazos de entrega deverão ser cumpridos conforme requisição emitida pelo setor competente.

5.6. Capacidade operacional:

I . A contratada deverá possuir estrutura logística suficiente para garantir o abastecimento contínuo e regular;

II . Deverá assegurar o cumprimento dos quantitativos e prazos estabelecidos pela Administração.

5.7. Conformidade sanitária:

I . A contratada deverá atender integralmente às normas da vigilância sanitária aplicáveis;

II . Poderá ser exigida a apresentação de alvará sanitário, licenças ou outros documentos comprobatórios;

III . Os produtos estarão sujeitos à inspeção no ato da entrega.

5.8. Substituição e recusa:

I . Produtos em desacordo com as especificações serão recusados, total ou parcialmente;

II . A contratada deverá realizar a substituição no prazo estipulado pela Administração, sem ônus adicional.

5.9. Validade e condições de consumo:

I . Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo;

II . Não serão aceitos produtos com prazo de validade expirado ou comprometido.

5.10. Da sustentabilidade:

5.12.1. A contratação deverá observar, no que couber, critérios de sustentabilidade, especialmente quanto à

aquisição de produtos que atendam às normas sanitárias vigentes, possuam rotulagem adequada, prazos de validade compatíveis com o consumo e condições de transporte que preservem a qualidade dos alimentos, evitando perdas e desperdícios.

5.12.2. Sempre que possível, deverá ser priorizado o fornecimento de produtos com menor impacto ambiental, tais como aqueles com embalagens recicláveis ou de menor volume, bem como a adoção de boas práticas logísticas que reduzam desperdícios e descartes inadequados.

5.11. Da Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei Federal de nº 14.133, de 2021):

5.11.1. Não será admitida a indicação de marcas ou modelos específicos, devendo os produtos atender exclusivamente às especificações técnicas, padrões de qualidade e requisitos sanitários definidos neste Termo de Referência, de modo a assegurar a ampla competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa.

5.12. Da Garantia da contratação:

5.12.3. Não será exigida garantia contratual, nos termos dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal de nº 14.133/2021⁴, considerando que se trata de fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, com pagamentos condicionados ao efetivo recebimento e conferência dos produtos, o que mitiga riscos à Administração.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada e contínua, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação, observando as seguintes etapas operacionais:

⁴ Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.

a. Planejamento e requisição do fornecimento: A Secretaria Municipal de Educação emitirá requisições formais de fornecimento, contendo a especificação dos itens, quantitativos e locais de entrega, de acordo com a necessidade das unidades escolares, não havendo obrigação de aquisição integral dos itens estimados.

b. Fornecimento e prazo de entrega: Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da requisição de fornecimento, no horário de 08h00min às 14h00min, de segunda a sexta-feira, na sede da Secretaria Municipal de Educação ou em outro local previamente indicado.

c. Execução logística e condições de transporte: O fornecimento deverá observar condições adequadas de transporte, acondicionamento e conservação dos produtos, especialmente quanto à manutenção da cadeia de frio para os itens perecíveis, garantindo a integridade e qualidade dos alimentos até o momento da entrega:

d. Recebimento e conferência dos produtos: O recebimento será realizado por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação, que procederá à conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, verificando o atendimento às especificações técnicas, prazos de validade, condições de armazenamento e conformidade sanitária.

e. Recusa e substituição de produtos: Serão recusados, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade incompatível, indícios de deterioração ou má qualidade, devendo o fornecedor promover a substituição imediata, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração.

f. Controle e fiscalização da execução: A Secretaria Municipal de Educação realizará o controle do fornecimento



por meio do acompanhamento das entregas, registro das ocorrências e verificação do cumprimento das obrigações contratuais, podendo adotar medidas administrativas em caso de descumprimento.

g. Comunicação e ajustes operacionais: A Administração fornecerá ao contratado todas as orientações necessárias para a execução do objeto, podendo, mediante comunicação formal, ajustar procedimentos de entrega, locais e cronogramas, conforme a necessidade do serviço.

h. Pagamento: O pagamento será realizado conforme os fornecimentos efetivamente realizados e devidamente atestados pela fiscalização, mediante apresentação de documento fiscal correspondente.

6.2. O modelo de execução adotado visa garantir o abastecimento contínuo e regular das unidades escolares, assegurando a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, o cumprimento dos padrões sanitários exigidos e a adequada execução contratual, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com os princípios da eficiência e da economicidade.

7. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão realizadas em conformidade com o disposto no artigo 6º, inciso XXIII, alínea "f"⁵, bem como nos artigos 117⁶ e demais dispositivos aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante

⁵ Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

f) modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;

⁶ Art. 117. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração 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.



designação formal de servidores responsáveis pelo acompanhamento da execução contratual.

7.2. Fica designada como Fiscal do Contrato a servidora **Mônica Aparecida Moreira Nunes Ramos**, nomeada pela Portaria Consolidada nº 043/2026, a quem caberá o acompanhamento direto da execução do objeto.

7.3. Fica designada como Gestora do Contrato a servidora **Arminda Raquel de Freitas Silva**, igualmente nomeada pela Portaria Consolidada nº 043/2026, responsável pela coordenação geral da execução contratual.

7.4. A execução do contrato deverá observar as seguintes disposições:

I. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas estabelecidas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

II. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de fornecimento será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, mediante registro formal por apostilamento, nos termos do art. 115, §5º⁷, da Lei nº 14.133/2021.

III. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela fiscal designada, ou por seu substituto, conforme disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021⁸.

IV. A fiscal do contrato registrará, em instrumento próprio, todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento dos

⁷ § 5º Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

⁸ Art. 117. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração 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.

gêneros alimentícios, determinando as medidas necessárias à regularização de falhas, atrasos ou inconformidades.

V. As situações que demandarem providências além da competência da fiscal deverão ser comunicadas à gestora do contrato, em tempo hábil, para adoção das medidas cabíveis.

VI. A contratada deverá substituir, às suas expensas e de forma imediata, os produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado ou em condições impróprias para consumo, conforme exigências deste Termo de Referência.

VII. A contratada será responsável por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes do fornecimento inadequado dos produtos, não sendo essa responsabilidade afastada pela fiscalização exercida pela Administração.

VIII. A contratada será exclusivamente responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, não havendo transferência de responsabilidade à Administração Pública.

IX. A inadimplência da contratada quanto aos encargos mencionados não implicará responsabilidade da Administração nem poderá onerar o objeto do contrato.

X. As comunicações entre a Administração e a contratada serão realizadas formalmente por escrito, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de meio eletrônico.

XI. A Administração poderá convocar representante da contratada para prestar esclarecimentos ou adotar providências necessárias à adequada execução do contrato.

XII. Após a assinatura do contrato, poderá ser realizada reunião inicial entre as partes para alinhamento das obrigações contratuais, procedimentos de entrega, cronograma

de fornecimento, padrões de qualidade exigidos e formas de fiscalização.

XIII. Antes de cada pagamento, será verificada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada, mediante consulta aos sistemas oficiais e apresentação das certidões exigidas, quando necessário.

7.5. Compete à Fiscal do Contrato:

- a.** Acompanhar e verificar a entrega dos gêneros alimentícios, observando prazos, quantidades e qualidade dos produtos;
- b.** Conferir os itens no ato do recebimento, recusando aqueles em desacordo com as especificações técnicas;
- c.** Registrar ocorrências e comunicar à gestão eventuais irregularidades;
- d.** Atestar as notas fiscais relativas aos produtos efetivamente recebidos e em conformidade.

7.6. Compete à Gestora do Contrato:

- a.** Coordenar o acompanhamento da execução contratual, mantendo atualizado o processo com registros formais de ocorrências, entregas e eventuais alterações;
- b.** Acompanhar as ações da fiscalização e adotar medidas quando necessário;
- c.** Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada;
- d.** Emitir relatórios de avaliação da execução contratual;
- e.** Adotar providências para aplicação de penalidades, quando cabíveis;
- f.** Elaborar relatório final sobre a execução do contrato;
- g.** Encaminhar a documentação necessária para liquidação e pagamento das despesas.

7.7. O controle da execução contratual terá como foco a garantia do fornecimento regular e contínuo dos gêneros alimentícios às unidades escolares, assegurando a qualidade dos produtos, o cumprimento dos prazos de entrega e a adequada conservação, especialmente dos itens perecíveis, em conformidade com as exigências sanitárias e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Do Recebimento

8.1.1. O recebimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma **provisória**, no ato da entrega, pelo fiscal do contrato ou servidor designado, mediante conferência dos produtos entregues, juntamente com a nota fiscal ou documento equivalente, para verificação inicial de conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

8.1.2. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos quanto à qualidade, quantidade, prazo de validade, condições de conservação e atendimento às especificações técnicas, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis.

8.1.3. Os produtos poderão ser recusados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem vícios, má qualidade, avarias, prazo de validade incompatível ou condições inadequadas de transporte e armazenamento, devendo ser substituídos pela contratada, às suas expensas, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

8.1.4. No caso de controvérsia quanto à quantidade ou qualidade dos itens entregues, será observado o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021⁹, podendo a

⁹ Art. 143. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento.

Administração receber parcialmente os itens em conformidade e solicitar a substituição dos demais.

8.1.5. O prazo para substituição de produtos ou correção de inconsistências não será computado para fins de recebimento definitivo.

8.2. Da Liquidação:

8.2.1. A liquidação da despesa será realizada após o recebimento definitivo dos produtos, mediante verificação da conformidade da nota fiscal com os itens efetivamente entregues e aceitos.

8.2.2. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, o prazo para liquidação será de até 10 (dez) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.2.3. Para fins de liquidação, será verificado se a nota fiscal contém:

- a.** identificação da contratada;
- b.** discriminação dos produtos fornecidos;
- c.** quantitativos, valores unitários e totais;
- d.** número do pedido de fornecimento;
- e.** data da entrega;
- f.** demais requisitos legais exigidos.

8.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo será suspenso até a regularização pela contratada, sem ônus para a Administração.

8.2.5. A liquidação ficará condicionada à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da contratada, mediante consulta aos sistemas oficiais ou apresentação das certidões exigidas, conforme disposto no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

8.3. Do Prazo de Pagamento:

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da conclusão da liquidação da despesa, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.3.2. O pagamento será realizado de forma proporcional aos itens efetivamente entregues, conferidos e aceitos pela Administração.

8.3.3. Em caso de atraso no pagamento por parte da Administração, os valores devidos poderão ser atualizados monetariamente, nos termos da legislação aplicável.

8.4. Da Forma de Pagamento:

8.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, em favor da contratada, na conta corrente por ela indicada.

8.4.2. Será considerada como data do pagamento o dia da emissão da respectiva ordem bancária.

8.4.3. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente.

8.4.4. A contratada optante pelo Simples Nacional deverá comprovar sua condição por meio de documento oficial, para fins de aplicação do tratamento tributário diferenciado, conforme Lei Complementar nº 123/2006.

8.5. Da Medição:

8.5.1. A medição do objeto será realizada com base nos **quantitativos efetivamente fornecidos**, conforme requisições emitidas pela Secretaria Municipal de Educação.

8.5.2. Somente serão considerados para fins de pagamento os itens devidamente entregues, conferidos e aceitos pelo fiscal do contrato.

8.5.3. Não haverá pagamento por itens não entregues, recusados ou substituídos em razão de desconformidade com as especificações estabelecidas.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Da forma de seleção e critério de julgamento:

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço por item**, nos termos da **Lei Federal nº 14.133/2021**, em conformidade com o Estudo Técnico Preliminar (ETP).

9.2. Da Forma de Fornecimento:

9.2.1. O fornecimento do objeto será realizado de forma **parcelada e contínua**, conforme demanda da **Secretaria Municipal de Educação**, mediante emissão de **Requisição de Fornecimento**, não gerando obrigação de contratação da totalidade dos quantitativos estimados.

9.3. Das Exigências de Habilitação:

9.3.1. As exigências de habilitação observarão o disposto nos **arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021**, limitando-se ao necessário para garantir a adequada execução do objeto.

I. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

A habilitação jurídica será comprovada mediante:

- a.** Registro Comercial, no caso de Empresário Individual;
- b.** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), no caso de **MEI**;
- c.** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na **Junta Comercial (JUCEG/JUCEMG, conforme o caso)**;
- d.** Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedade Simples;



e. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa estrangeira;

f. Alvará de Funcionamento válido;

g. Licença/Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com o fornecimento de gêneros alimentícios.

II. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

Comprovação mediante:

a. Comprovante de Inscrição no **CNPJ**;

b. Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (**IE**) ou Municipal (**IM**), conforme aplicável;

c. Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (**CND Federal - RFB/PGFN**);

d. Certidão de Regularidade com a Fazenda Estadual (**CND Estadual**);

e. Certidão de Regularidade com a Fazenda Municipal (**CND Municipal**);

f. Certificado de Regularidade do FGTS (**CRF/FGTS**);

g. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**);

h. Declaração de cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

III. Qualificação Econômico-Financeira:

A qualificação econômico-financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b. Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativos aos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa;

c. Para empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos, será exigido o balanço referente ao último exercício social;

d. As empresas com menos de 1 (um) exercício financeiro deverão apresentar **Balanço de Abertura**, devidamente registrado na forma da lei;

e. As sociedades empresárias que adotam a **Escrituração Contábil Digital (ECD)** poderão apresentar os documentos em formato digital, nos termos da legislação vigente;

f. A boa situação financeira será avaliada mediante os seguintes índices:

Índice de Liquidez Geral ($\geq 1,00$):

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

Índice de Liquidez Corrente ($\geq 1,00$)

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

Índice de Solvência Geral (SG) ($\geq 1,00$):

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

g. Os índices deverão ser **iguais ou superiores a 1,00 (um)**;

h. Caso a licitante apresente resultado inferior a 1,00 (um) em qualquer dos índices, deverá comprovar **patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento)** do valor estimado da contratação;

i. O Microempreendedor Individual (MEI) estará dispensado da apresentação de Balanço Patrimonial, nos termos da legislação aplicável.

j. Tratamento diferenciado para MEI, ME e EPP quanto à qualificação econômico-financeira:

j.1. O Microempreendedor Individual (MEI) fica dispensado da apresentação de Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), nos termos da legislação aplicável, sendo suficiente a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

j.2. As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão apresentar Balanço Patrimonial e DRE, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, não sendo dispensadas dessa exigência;

j.3. Às ME e EPP será assegurado o tratamento diferenciado previsto na **Lei Complementar nº 123/2006**, especialmente quanto à regularização fiscal tardia e demais benefícios legais aplicáveis;

j.4. As exigências de qualificação econômico-financeira serão aplicadas de forma proporcional ao objeto da contratação, não podendo restringir indevidamente a competitividade, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

IV. Qualificação Técnica:

Comprovação mediante:

a. Atestado (s) de Capacidade Técnica (ACT), emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto;

b. Declaração de que dispõe de estrutura operacional adequada, incluindo:

b.1. Logística de entrega;

b.2. Transporte adequado, inclusive para perecíveis (cadeia de frio, quando aplicável);

b.3. Capacidade de fornecimento parcelado e contínuo.

V. Declarações Complementares:

A licitante deverá apresentar:

a. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);

b. Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos (art. 63, IV);

c. Declaração de que a proposta contempla todos os custos diretos e indiretos da execução do objeto (art. 63, §1º).

d. Os modelos das declarações mencionadas encontram-se disponíveis nos anexos deste Termo de Referência.

VI. As exigências acima foram definidas de forma **proporcional, objetiva e compatível com o objeto**, visando assegurar a seleção de fornecedor apto ao fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, garantindo qualidade, regularidade no abastecimento e segurança alimentar nas unidades da rede municipal de ensino.

10. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação será de **R\$ 1.327.049,20 (um milhão, trezentos e vinte e sete mil, quarenta e nove reais e vinte centavos)** para 12 (doze) meses conforme custos unitários apostos na tabela supracitada.

10.2. Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Banco de Preços.

10.3. O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

10.4. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades de toda esfera da administração pública, tanto municipal, quanto estadual e entidades governamentais, localizados em todo o território nacional, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Foram considerados também os valores obtidos através da realização de certames na modalidade pregão eletrônico, considerando também excepcionalmente valores obtidos em processos de dispensa de licitação.

10.5. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, foi calculada com base na mediana, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

10.6. O resultado da pesquisa encontra-se detalhado: a estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores obtidos por meio da ferramenta Banco de Preços, disponível no endereço eletrônico <http://www.bancodeprecos.com.br>, considerando ainda certames publicados em plataformas oficiais de âmbito nacional, tais como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) (www.gov.br/pncp), ComprasNet (www.gov.br/compras), Licitações-e (www.licitacoes-e

e.com.br) e BBMNet (www.bbmnet.com.br), bem como em sistemas amplamente utilizados como o Licitar Digital.

10.7. Essa contratação depende da conveniência e oportunidade da Administração, além da viabilidade técnica e orçamentária, podendo ser adquirida a cada pedido de fornecimento durante a vigência do contrato. A demanda prevista contempla o atendimento da necessidade atual, assim como a possibilidade de acréscimo para atender novas demandas.

11. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação (SME), podendo compreender a sede da Secretaria e/ou as unidades escolares da rede municipal de ensino, conforme definido nas Requisições de Fornecimento (RF).

11.2. As entregas deverão ser realizadas em dias úteis, no horário definido pela Administração, observando rigorosamente os prazos, quantitativos e especificações constantes neste Termo de Referência.

11.3. O fornecimento será realizado de forma parcelada e contínua, conforme a demanda da SME, visando garantir o abastecimento regular das unidades escolares.

11.4. Caberá à CONTRATADA arcar com todos os custos decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga e descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e demais despesas necessárias à execução do objeto.

11.5. A CONTRATADA deverá assegurar que os produtos sejam transportados e entregues em condições adequadas de conservação, higiene e acondicionamento, especialmente no caso de gêneros perecíveis, devendo ser observadas as normas

sanitárias vigentes, inclusive quanto à manutenção da cadeia de frio, quando aplicável.

11.6. Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações técnicas, prazos de validade e padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência, podendo ser recusados, no todo ou em parte, aqueles que estiverem em desacordo com as exigências estabelecidas.

12. DOS PREÇOS, REAJUSTAMENTO E REVISÃO

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis, de acordo com o parágrafo único, do art. 24 do Decreto Federal nº 21.981/1932, combinado com §2º, do art. 80 da Instrução Normativa DREI nº 52/2022.

13. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES

13.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

13.1.1. Cumprir integralmente todas as obrigações constantes no Contrato, neste Termo de Referência e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios.

13.1.2. Realizar o fornecimento dos produtos de forma parcelada, conforme requisições emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, observando prazos, quantidades e locais de entrega definidos.

13.1.3. Garantir que os gêneros alimentícios fornecidos atendam às especificações técnicas, padrões de qualidade e exigências sanitárias vigentes, especialmente quanto à conservação, validade e acondicionamento.

13.1.4. Assegurar o transporte dos produtos em condições adequadas, inclusive com controle de temperatura e cadeia de frio, quando aplicável, de forma a preservar a qualidade dos alimentos.

13.1.5. Substituir, no prazo máximo a ser definido pela fiscalização, às suas expensas, os produtos que apresentarem:

- vícios,
- defeitos,
- baixa qualidade,
- prazo de validade inadequado,
- ou que estejam em desacordo com as especificações.

13.1.6. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência do fornecimento dos produtos, não sendo reduzida essa responsabilidade pela fiscalização.

13.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

13.1.8. Atender prontamente às solicitações da Administração, prestando informações e esclarecimentos sempre que solicitado pelo fiscal ou gestor do contrato.

13.1.9. Comunicar formalmente à Administração, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer fato que possa comprometer o cumprimento das entregas.

13.1.10. Permitir e facilitar a atuação da fiscalização, garantindo o acesso às informações necessárias à verificação do cumprimento contratual.

13.1.11. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, não transferindo à Administração qualquer ônus.

13.1.12. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto contratado, salvo mediante autorização expressa da Administração.

13.1.13. Cumprir a legislação sanitária vigente, incluindo normas da vigilância sanitária municipal, estadual e federal aplicáveis ao fornecimento de alimentos.

13.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

13.2.1. Emitir as requisições de fornecimento com clareza, indicando quantidades, prazos e locais de entrega.

13.2.2. Receber e conferir os produtos no ato da entrega, verificando sua conformidade com as especificações exigidas.

13.2.3. Recusar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as condições estabelecidas.

13.2.4. Notificar a contratada, por escrito, acerca de irregularidades, fixando prazo para correção ou substituição dos produtos.

13.2.5. Fiscalizar a execução do contrato por meio de servidor designado.

13.2.6. Efetuar o pagamento conforme as condições estabelecidas no contrato, após a devida liquidação da despesa.

13.2.7. Aplicar as penalidades cabíveis em caso de descumprimento contratual.

14. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

14.1. O presente termo de contrato poderá ser extinto:

14.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência.

14.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

14.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência

de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

14.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste pregão.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo contratado, bem como a prática das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, poderá ensejar a aplicação das seguintes sanções, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa:

a. Moratória;

b. Compensatória;

16.1.3. Impedimento de licitar e contratar;

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

16.2. A advertência será aplicada nos casos de inexecução parcial de menor gravidade, especialmente quando:

I. Houver atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios;

II. Forem identificadas falhas sanáveis no fornecimento;

III. Houver descumprimento de determinações do fiscal do contrato, sem prejuízo relevante à Administração.

16.3. A multa moratória será aplicada em caso de atraso na entrega dos gêneros alimentícios, no percentual de **1% (um**

por cento) por dia, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a **30% (trinta por cento)**.

16.3.1. O atraso será contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo fixado para entrega.

16.4. A multa compensatória será aplicada nas hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato, inclusive:

- a.** entrega de produtos em desacordo com as especificações;
- b.** fornecimento de produtos impróprios para consumo ou fora do prazo de validade;
- c.** descumprimento das condições de transporte e conservação;
- d.** recusa injustificada em substituir produtos rejeitados;

15.4.1. O percentual da multa compensatória variará entre **0,5% e 30%** do valor do contrato ou da parcela inadimplida.

16.5. Será aplicada multa de:

16.5.1. 0,5% a 1% sobre o valor estimado da contratação, quando o licitante:

- a.** deixar de apresentar documentação exigida;
- b.** não mantiver sua proposta;

16.5.2. 10% sobre o valor da contratação, quando:

- a.** retardar ou tumultuar o processo;
- b.** entregar produtos em desacordo com as especificações;

16.5.3. 15% sobre o valor contratado, quando:

- a.** recusar-se a assinar o contrato;
- b.** der causa à rescisão contratual;

16.5.4. 20% sobre o valor da parcela não executada ou do contrato, quando:

- a.** houver inexecução parcial ou total;
- b.** ocorrer fraude, comportamento inidôneo ou apresentação de documentação falsa.

16.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

16.7. A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada nas hipóteses mais graves, conforme art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

16.8. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente com multa.

16.9. A aplicação das penalidades não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração.

16.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a.** A gravidade da infração;
- b.** Os prejuízos causados à Administração;
- c.** A reincidência;
- d.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

17. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotações orçamentárias próprias do Município, consignadas no Orçamento do exercício financeiro de 2026, vinculadas à Secretaria Municipal de Educação.

17.2. Os recursos destinados à execução do objeto são provenientes de:

- a.** recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE;
- b.** recursos próprios do Município, destinados à complementação da alimentação escolar, quando necessário.

17.3. Para os exercícios financeiros subsequentes, as despesas correrão à conta das dotações orçamentárias que

vierem a ser consignadas nas respectivas Leis Orçamentárias Anuais (LOA), ficando sua execução condicionada à existência de disponibilidade orçamentária e financeira.

17.4. A indicação das dotações orçamentárias específicas, bem como eventuais atualizações, poderão ser formalizadas por meio de apostilamento, nos termos do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

Lajinha/Minas Gerais, 29 de maio de 2026.

Angélica Maria de Freitas Fernandes
Nutricionista
CRN - 22693

Luíz Carlos Pereira
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 013 de 04 de janeiro de 2025.



ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA DE HABILITAÇÃO E CAPACIDADE OPERACIONAL

A empresa _____, inscrita
no CNPJ nº _____, por intermédio de seu
representante legal o(a) Sr.(a)
_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____ e do CPF
nº _____, DECLARA, sob as penas da lei,
para fins de participação no certame em epígrafe, que:

1. CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Cumpra plenamente os requisitos de habilitação exigidos no
edital, nos termos do art. 63, inciso I, da Lei nº
14.133/2021.

2. RESERVA DE CARGOS

Cumpra as exigências de reserva de cargos para pessoa com
deficiência e para reabilitado da Previdência Social,
previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos
do art. 63, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

3. COMPOSIÇÃO DA PROPOSTA

A proposta apresentada contempla todos os custos diretos e indiretos necessários à plena execução do objeto, incluindo encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outros custos que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, nos termos do art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

4. ESTRUTURA OPERACIONAL

Dispõe de estrutura operacional adequada para execução do objeto, incluindo:

- a.** Logística de entrega compatível com as exigências do contrato;
- b.** Transporte adequado, inclusive para produtos perecíveis, assegurando a manutenção da cadeia de frio, (quando aplicável);
- c.** Capacidade de fornecimento parcelado e contínuo, conforme as necessidades da Administração.

5. TRABALHO DE MENOR

Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

6. VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES



Assegura que todas as informações prestadas são verdadeiras, estando ciente de que a falsidade de qualquer declaração implicará nas sanções previstas na legislação vigente.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração.

Local e data: _____

Empresa

Inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX

Nome do Representante Legal

Inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX

****UTILIZAR O PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA***