



## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, para Merenda Escolar dos alunos da rede Municipal de Ensino para o ano letivo de 2025, conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITE NS | DESCRIÇÃO  | UNIDADE | QUANTID ADE | VALOR DE REFERÊNCI A |
|--------|--|---------|-------------|----------------------|
| 1      | <b>AMENDOIM TIPO 1</b> - Selecionado com casca, acondicionado em embalagem plástica contendo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. | PCT     | 120         | 10,08                |
| 2      | <b>AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL</b> - Embalagem plástica contendo 5 kg do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 12 meses no momento da entrega.   | PCT     | 180         | 25,18                |
| 3      | <b>AMIDO DE MILHO</b> - Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo 1 kg. Rotulagem contendo informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 6 meses à 1 ano, contados da data de entrega do produto.   | PCT     | 80          | 7,81                 |
| 4      | <b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> - Acondicionado em embalagem plástica contendo 5 kg do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 8 meses a partir da entrega.  | PCT     | 180         | 31,56                |
| 5      | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - Aveia em flocos finos, boa qualidade, isento de mofos e substâncias nocivas.  | UND     | 100         | 3,97                 |



|   |   |     |     |       |
|---|---|-----|-----|-------|
|   | Embalagem de 200 g, resistente e íntegra, com data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.  |     |     |       |
| 6 | <b>BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTE</b> - Amido de milho, batata doce, gordura vegetal de palma, fécula de mandioca, banana com casca, água, uvas passas, ameixa desidratada, bicarbonato de amônia, lecitina de soja, fermento químico, e canela. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b> <b>ALÉRGICOS:</b> Pode conter derivados de trigo, ovos, leite e derivado, gergelim, amendoim e derivado de soja. Pct 400 grs. Validade mínima 06 mses   | KG  | 120 | 16,99 |
| 7 | <b>BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE</b> - O produto deverá ser isento de matéria prima que contenha glúten e a <u>proteína do leite de vaca</u> , o biscoito deverá esta, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, validade mínima 06 meses.. | pct | 20  | 6,67  |
| 8 | <b>BISCOITO TORRADINHA ZERO AÇÚCAR</b> – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal de palma, sal, fermento biológico e reforçador, contém glúten. 300 grs. Validade mínima 06 meses.   | kg  | 100 | 68,44 |
| 9 | <b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> - Sem lactose e isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Acondicionado em embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo   | UND | 250 | 6,12  |



|    |  |     |    |       |
|----|--|-----|----|-------|
|    | informações nutricionais. Produto com validade mínima de 6 meses a 01 ano  |     |    |       |
| 10 | <b>CACAU EM PÓ</b> - Produto 100% natural sem adição de açúcar. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500 g . Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com no mínimo 1 ano de validade.   | UND | 80 | 10,97 |
| 11 | <b>CANELA EM PÓ</b> - acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 30 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.       | UND | 10 | 5,21  |
| 12 | <b>CANELA EM RAMA</b> acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 15 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.       | UND | 10 | 6,90  |
| 13 | <b>CHÁ DE CAMOMILA</b> - caixa com 10 sachets, peso líquido mínimo de 10g. Embalagem original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 16 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação.   | CX  | 80 | 3,62  |
| 14 | <b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> - caixa com 10 sachets, peso líquido mínimo de 10 g. Embalagem original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 16 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. | CX  | 80 | 4,12  |

18



|    |  |     |     |       |
|----|--|-----|-----|-------|
| 15 | <b>CHÁ DE MAÇÃ</b> - caixa com 10 sachets, peso líquido mínimo de 10 g. Embalagem original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 16 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação.  | CX  | 60  | 4,08  |
| 16 | <b>CAFÉ SOLUVEL GRANULADO</b> - 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem de vidro ou lata contendo no mínimo 200 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 6 meses a 01 ano.  | UND | 160 | 21,38 |
| 17 | <b>COCO RALADO DESIDRATADO</b> , deverá possuir como único ingrediente coco. Isento de açúcar e aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. | PCT | 100 | 5,99  |
| 18 | <b>CREME DE LEITE</b> - leve, UHT homogeneizado, 17% de gordura, embalagem com no mínimo 200 gramas, validade de 06 meses a 01 ano da data de entrega.   | UND | 180 | 5,49  |
| 19 | <b>FARINHA DE TRIGO</b> - Enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 01, embalagem de 05 kg, apresentando 36g de carboidratos e 5,5 g de proteínas, 1,4 g de fibra alimentar. Apresentar aspecto de pó fino e branco, com cheiro e sabor próprios com validade mínima de 06 meses.   | PCT | 80  | 21,75 |
| 20 | <b>FARINHA SEM GLUTEN</b> - Farinha de arroz, sem glúten ou traços de glúten. Embalagem de 01 kg, com validade de  | PCT | 20  | 11,57 |



|    |   |     |     |       |
|----|---|-----|-----|-------|
|    | 06 meses a 01 ano a partir da data de entrega.  |     |     |       |
| 21 | <b>FARINHA DE MILHO MÉDIA</b> - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 01 kg, com validade de 08 meses a 01 ano a partir da data de entrega.  | KG  | 100 | 5,29  |
| 22 | <b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b> - De primeira qualidade, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg. Rotulagem com informações nutricionais. Produto com validade mínima de 10 meses no momento da entrega.   | KG  | 500 | 8,25  |
| 23 | <b>FERMENTO QUÍMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS</b> - Embalagem em pote de 250 g. Rotulagem com informações nutricionais. Produto com validade de 12 meses.  | UND | 180 | 10,11 |
| 24 | <b>LEITE EM PÓ</b> - Embalagem de 01 kg, que possua em uma porção de 25 gramas. Mínimo 10,0 g de carboidratos; 7 g de proteínas, 228 mg de cálcio, 124 mg de sódio, 0 g de gordura trans, em embalagem tipo almofada de alumínio. Com informações nutricionais na embalagem e com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega. Obs: (na dúvida, será solicitado prospecto do produto que comprove as especificações mínima). | KG  | 500 | 39,35 |
| 25 | <b>LEITE SEM LACTOSE</b> - leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalado em caixa de 1 litro, contendo informações nutricionais, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.  | UND | 180 | 6,29  |
| 26 | <b>LEITE CONDENSADO TRADICIONAL</b> - Embalagem de 395 g, tetra pack, contendo leite integral, açúcar e lactose. Com identificação do produto,  | UND | 180 | 5,87  |



|    |  |     |     |       |
|----|--|-----|-----|-------|
|    | informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de 06 meses a um ano a contar da data de entrega.   |     |     |       |
| 27 | <b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - Macarrão espaguete com ovos. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da entrega.   | PCT | 280 | 3,86  |
| 28 | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - Macarrão com ovos tipo parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.                        | PCT | 280 | 3,92  |
| 29 | <b>MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEN E SEM OVOS</b> – cortes diversos, produto fabricado a partir de farinhas sem glúten. Deve ser isento de glúten e de ovos. Em embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. | PCT | 50  | 7,19  |
| 30 | <b>MANTEIGA SEM SAL</b> , deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em tabletes contendo 200g. Rotulagem contendo Informações nutricionais. Produto com validade mínima de 06 meses no momento da entrega.   | UND | 40  | 13,41 |
| 31 | <b>MARGARINA (CREME VEGETAL COM SAL)</b> - Embalagem de 500 g, isenta de gordura trans e leite. Tendo como ingredientes: Água, gordura composta (óleos vegetais de soja, soja interesterificada, palmiste e palma, sal,  | UND | 140 | 7,39  |



|    |   |     |     |      |
|----|---|-----|-----|------|
|    | vitamina A, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxo e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico e conservadores. Rotulagem contendo informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.   |     |     |      |
| 32 | <b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> - Ingredientes: milho, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280 g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da entrega  | UND | 150 | 4,57 |
| 33 | <b>OLEO DE SOJA</b> - acondicionado em embalagem plástica de 900 ml, resistente e transparente, com identificação do produto, rotulagem de acordo com a legislação. Validade de 1 ano com prazo de vencimento mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.   | UND | 500 | 7,60 |
| 34 | <b>PIPOCA EM GRÃO TIPO 1</b> - Acondicionada em embalagem plástica contendo no mínimo 500 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.    | PCT | 150 | 4,43 |
| 35 | <b>POLVILHO AZEDO</b> - Embalagem plástica de 500 g, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação | PCT | 500 | 5,52 |
| 36 | <b>SAL REFINADO IODADO</b> - Embalagem de 01 kg, plástica resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade de no  | PCT | 500 | 2,99 |

G



|    |  |     |      |       |
|----|--|-----|------|-------|
|    | mínimo 16 meses, com rotulagem de acordo com a legislação.   |     |      |       |
| 37 | <b>UVA PASSA BRANCA</b> - sem sementes, composto 100 % de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo no máximo 500 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | KG  | 100  | 36,90 |
| 38 | <b>UVA PASSA PRETA</b> - sem sementes, composto 100 % de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo no máximo 500 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.  | KG  | 100  | 31,20 |
| 39 | <b>VINAGRE DE MAÇÃ</b> - Vinagre de Maçã, acondicionado em embalagem plástica de 500 ml, sem corantes e/ou aditivos químicos, em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 (um) ano.  | UND | 180  | 5,49  |
| 40 | <b>ABACAXI</b> - Variedade Pérola, fruto de tamanho médio aproximadamente de 800 g a 1,100 kg, de primeira qualidade, firme e íntegro; sem machucados internos e externos, acondicionado de forma a evitar danos físicos.  | UND | 800  | 11,17 |
| 41 | <b>ALHO</b> - Unidades de tamanho médio, com dentes firmes e íntegros, com casca lisa, sem brotos e sem machucados. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.  | KG  | 15   | 44,31 |
| 42 | <b>BANANA PRATA</b> - Fruto médio, limpo, íntegro, firme; acondicionado de forma a evitar danos físicos, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas   | KG  | 1800 | 9,31  |



|    |  |    |     |       |
|----|--|----|-----|-------|
|    | ou sacos transparentes próprios para alimentos.  |    |     |       |
| 43 | <b>BATATA INGLESA</b> - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio, íntegra, sem danos químicos, físicos e biológicos, livre de brotos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos transparentes próprios para alimentos.   | KG | 600 | 7,50  |
| 44 | <b>BETERRABA</b> - De primeira qualidade, de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, com ausência de folhas. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos transparentes próprios para alimentos.   | KG | 500 | 7,66  |
| 45 | <b>CARNE BOVINA DE 1ª</b> - Sem gordura, sem osso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.  | KG | 600 | 43,44 |
| 46 | <b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª</b> - Fresca, vir acondicionada em embalagens plásticas transparentes de até 2 kg. Deve apresentar cor uniforme e cheiro característico ao produto, sem alterações. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. | KG | 600 | 39,20 |



|    |  |    |     |       |
|----|--|----|-----|-------|
| 47 | <b>CARNE DE FRANGO MOÍDA</b> - Produto congelado, sem acúmulo de líquidos em seu interior, apresentando no máximo 5% de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem primária plástica transparente contendo 700 g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. | KG | 100 | 25,90 |
| 48 | <b>CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM OSSO</b> - cortes congelados e não temperados. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.  | KG | 500 | 22,77 |
| 49 | <b>CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA</b> - Cortes congelados e não temperados, sem dorso. Produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado   | KG | 600 | 9,88  |



|    |   |     |     |       |
|----|---|-----|-----|-------|
|    | ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.  |     |     |       |
| 50 | <b>CARNE SUÍNA SEM OSSO CORTADA EM CUBOS</b> - Congelada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. | KG  | 600 | 28,99 |
| 51 | <b>CEBOLA</b> - De primeira qualidade, limpas, firmes, tamanho médio, médio amadurecimento, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.  | KG  | 500 | 9,96  |
| 52 | <b>CENOURA</b> - De boa qualidade, isenta de folhas, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações.  | KG  | 200 | 10,48 |
| 53 | <b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b> , deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos, com polpa de fruta. Acondicionado em embalagem individual contendo no máximo <b>170 g</b> . Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 30 dias de validade. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.                      | UND | 30  | 4,12  |



|    |   |     |      |       |
|----|---|-----|------|-------|
| 54 | <p><b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> deverá possuir como ingrediente principal a carne de frango, isento de pimenta. Produto congelado. Acondicionado em embalagem plástica contendo no máximo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.</p> | KG  | 80   | 21,91 |
| 55 | <p><b>MAÇA</b> - Fugi ou gala, fruto de tamanho médio, com características de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.</p>  | KG  | 1200 | 12,29 |
| 56 | <p><b>MAMÃO FORMOSA</b> - Fruto de tamanho médio, fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.</p>  | KG  | 500  | 12,03 |
| 57 | <p><b>MANGA</b> - Frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.</p>   | KG  | 650  | 8,59  |
| 58 | <p><b>MASSA DE PASTEL</b> - composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura de palma, sal, açúcar, corante natural</p>   | UND | 300  | 7,26  |

R.



|    |  |     |     |       |
|----|--|-----|-----|-------|
|    | betacaroteno e conservante sorbato de potássio. Acondicionada em embalagem de 500 g. Cada unidade deverá possuir em torno de 20cm. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.  |     |     |       |
| 59 | <b>MELÃO - Espanhol</b> , fruto de boa qualidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas, ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.   | KG  | 400 | 14,30 |
| 60 | <b>MINI PÃO DE BETERRABA</b> - Pão orgânico de beterraba de 35g, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico orgânica, 17% de purê de beterraba orgânica, óleo de soja orgânico, fermento biológico e sal. Sem adição de conservantes, com 97,75% de ingredientes orgânicos. Acondicionados em embalagem plástica, não tóxica, com rotulagem adequada, conforme legislação. Validade de 10 dias. Pacotes com 12 unidades de 35g, totalizando 420g. | PCT | 400 | 10,83 |
| 61 | <b>MINI PÃO DE CENOURA</b> - Pão orgânico de cenoura de 35g, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico orgânica, 17% de purê de cenoura orgânica, óleo de soja orgânico, fermento biológico e sal. Sem adição de conservantes, com 97,75% de ingredientes orgânicos. Acondicionados em embalagem plástica, não tóxica, com rotulagem adequada, conforme legislação. Validade de 10 dias. Pacotes com 12 unidades de 35g, totalizando 420g.       | PCT | 400 | 11,24 |
| 62 | <b>NATA PASTEURIZADA</b> - Deverá apresentar aspecto e cheiro  | UN  | 200 | 12,55 |



|    |  |     |     |       |
|----|--|-----|-----|-------|
|    | característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem de 300 g cada unidade. Data de validade mínima 40 dias a contar a partir da data de entrega.   |     |     |       |
| 63 | <b>NATA ZERO LACTOSE</b> – Deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Produto isento de lactose. Embalagem de 200 g cada unidade. Data de validade mínima 40 dias a contar a partir da data de entrega.   | UND | 50  | 11,85 |
| 64 | <b>OVOS DE GALINHA</b> - Ovos de galinha, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras; não deve apresentar quaisquer lesões. Fornecidos em bandejas de papelão com 30 un ou caixas de papelão com 12 un, contendo data da coleta.   | DZ  | 700 | 11,99 |
| 65 | <b>PÃO SOVADO PARA CACHORRO QUENTE</b> – média de 50g cada unidade, Composto por farinha de trigo; água; açúcar; sal e fermento biológico. Não deve conter leite. O pão deve apresentar-se em embalagem apropriada, macio, bem assado, mas não queimado.   | KG  | 550 | 23,99 |
| 66 | <b>PÃO DE FORMA FATIADO</b> - Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, <u>sem leite</u> , cada fatia deve ter 25 g, macio, sem presença de matérias estranhas e sujidades, feito no máximo um dia antes do dia da entrega, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Embalagem de 500 g, com data de fabricação. | KG  | 500 | 14,99 |
| 67 | <b>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b> – 300 GRS. Elaborado com Amido modificado, amido de milho, óleo de milho, açúcar, ovo em pó, sal, estabilizante hidroxipropilmetilcelulose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma xantana, conservadores propionato de  | UND | 80  | 22,66 |

Q



|    |  |     |     |       |
|----|--|-----|-----|-------|
|    | cálcio e ácido sórbico e aromatizante sintético idêntico ao natural.   |     |     |       |
| 68 | <b>PÃO FRANCÊS</b> - Unidade de 50 g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, macio, sem presença de matérias estranhas e sujidades, feito no dia da entrega, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso.   | KG  | 500 | 14,02 |
| 69 | <b>PIMENTÃO VERDE</b> - Fruto fresco de tamanho médio com características de primeira qualidade; limpo e isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.   | KG  | 40  | 14,01 |
| 70 | <b>PRESUNTO COZIDO E FATIADO</b> - Sem capa de gordura. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.   | PCT | 500 | 37,29 |
| 71 | <b>QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA OU PRATO</b> -Produto fatiado, sendo que, cada fatia deverá estar separada por plásticos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 400 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega. | PCT | 500 | 55,29 |
| 72 | <b>QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE, TIPO MUSSARELA OU PRATO.</b> Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Cada fatia deve pesar  | PCT | 50  | 14,29 |



|    |   |     |     |      |
|----|---|-----|-----|------|
|    | em torno de 20g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Produto com validade mínima de 30 dias no momento da entrega. |     |     |      |
| 73 | <b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Acondicionado em embalagem plástica contendo 200 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.                                   | UND | 150 | 9,49 |
| 74 | <b>TOMATE</b> - Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.   | KG  | 750 | 7,80 |

- 1.2. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo nº 2023.003/0089
- 1.3. O objeto a ser contratado é de natureza especial, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XIV da Lei nº 14.133/2021.
- 1.4. O prazo de vigência do contrato será para o ano letivo de 2025, iniciando na assinatura do mesmo, ou enquanto perdurar os quantitativos, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.



## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

- 2.1. Justifica-se a realização de processo de licitação para contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios (merenda escolar) para as Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental, visando suprir as necessidades nutricionais dos alunos, proporcionando uma alimentação de qualidade e adequada.
- 2.2. Os quantitativos em cada item, foram programados por um período de 06 meses, com base nas referências dos últimos 02 anos, considerando já a quantidade de alunos matriculados para o ano letivo de 2024.

## 3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão: menor preço e qualidade do produtos conforme análises das amostras.

## 4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. A licitante vencedora se obriga a fornecer os alimentos conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista do Município, conforme Nota de empenho e Ordem de Compra, conforme segue:

**4.1.1 NÃO PERECÍVEIS QUINZENALMENTE** dentro das normas da fiscalização da vigilância sanitária e de acordo com as especificações neste termo de Referência, conforme a necessidade, até o vencimento do contrato ou enquanto perdurar a quantidade licitada.

**4.1.2 OS PRODUTOS PERECÍVEIS** deverão ser **entregues SEMANALMENTE**, conforme as quantidades e os produtos **solicitados pela Nutricionista**, sendo que a carne bovina entregue para fins de qualidade e procedência do produto deverá acompanhar (cópia da Nota Fiscal) de compra, não podendo ultrapassar 7 dias, entre compra e entrega, dentro das normas da fiscalização da vigilância sanitária e de acordo com as especificações do edital.



**OBS: Os Produtos perecíveis deverão ser entregues todas as SEGUNDAS-FEIRAS, DAS 8:00H ÀS 16:00H, impreterivelmente nesta data na Secretaria de Educação, cito Rua Paraná, 1695º, Tio Hugo-RS, conforme solicitação da Nutricionista.**

**4.1.3 DO TRANSPORTE:** Os produtos Perecíveis, que exigem de refrigeração, deverão vir acondicionados durante o transporte até o local de entrega, em veículo próprio para o transporte destes alimentos, tipo, "baú refrigerado" com controle de temperatura, nos termos da legislação vigente ANVISA.

4.1.4 Os produtos Perecíveis deverão vir pesados e etiquetados, para melhor aferição pela Secretaria de Educação.

4.2. A entrega dos produtos deverá ser realizada no seguinte endereço: Rua Paraná, nº 1695, Tio Hugo-RS.

4.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor e fiscal do contrato para recebimento definitivo.

4.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

4.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.



## 5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

6.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos



ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

6.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.1.8. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;

6.1.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

## 7. DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da



Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

9.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

9.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

## 10. DO PAGAMENTO.

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.



**10.5.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**10.6.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**10.7.** Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

**10.8.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**10.9.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**10.10.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

**10.11.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

**10.11.1.** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

**10.12.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**10.12.1.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = \*\*\*, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = ***$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11. DO REAJUSTE.

11.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice IPCA, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.



## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- 13.1.1.1 Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 13.1.1.2 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 13.1.1.3 Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 13.1.1.4 Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 13.1.1.5 Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 13.1.1.6 Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 13.1.1.7 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.1.8 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.1.9 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.1.10 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- a) O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento);



- b) Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- c) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- d) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- e) Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de Tio Hugo/RS, pelo prazo de até cinco anos;
- f) A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- g) Impedimento de licitar e contratar;
- h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**13.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**13.2.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**13.3.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

**13.3.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**13.4.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de Tio Hugo poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**13.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**13.6.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato



lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.9. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa da Entidade Pública, e nos órgãos cabíveis.

## 14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

14.1 O custo estimado da contratação é de **R\$ 353.678,45 (trezentos e cinquenta e três mil, seiscentos e setenta e oito reais e quarenta e cinco centavos)**.

## 15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

1.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Tio Hugo para o exercício de 205, na classificação abaixo:

Órgão 04 – Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer  
Unidade: 01 – Recursos Excedentes – Alimentação Escolar  
Função: 12 – Educação  
Subfunção: 361 – Ensino Fundamental  
Programa: 00101 – Educando com qualidade;  
Atividade: 2091 – Merenda escolar – Ensino Fundamental  
Elemento de Despesa: 339030000000 – Material de Consumo

Órgão 04 – Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer  
Unidade: 01 – Recursos Excedentes – Alimentação Escolar  
Função: 12 – Educação  
Subfunção: 365 – Ensino Infantil  
Programa: 00101 – Educação Infantil – A base do Futuro;  
Atividade: 2011 – Merenda escolar – Ensino Infantil;  
Elemento de Despesa: 339030000000 – Material de Consumo



# Tio Hugo - RS

Prefeitura  
Municipal



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Tio Hugo, 03 de Janeiro de 2025.

---

VALDUZE BACK VOLLMER  
Prefeito Municipal

---

SILVIA Dalla Nora  
Secretária Municipal de Educação, Cultura Esporte e Lazer