

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU

Secretaria/Setor Requisitante: Secretaria de Educação

Objeto:

Contratação de empresa para fornecimento continuado de gêneros alimentícios, de acordo com o Descritivo e Quantitativo, constantes neste Termo de Referência.

1. FUNDAMENTAÇÃO DA AQUISIÇÃO

1.1. Necessidade (Demanda) A Ser Atendida:

Considerando que é dever da Administração Pública garantir atendimento em todas as etapas da educação básica por meio de programas suplementares, incluindo alimentação;

Considerando que faz parte das diretrizes da alimentação escolar o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

Considerando que é direito do aluno receber uma alimentação saudável que garanta a segurança alimentar e nutricional, reafirmamos a necessidade da contratação pretendida.

A Secretaria Municipal de Educação de Jahu, responsável pela gestão de 60 unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, incluindo creches, pré-escolas e escolas de ensino fundamental, além de convênio o Estado sendo 17 pontos e mais 9 conveniadas, totalizando 86 pontos, mas a Secretaria, dessa forma identifica a necessidade premente de aquisição de gêneros alimentícios para atender aproximadamente 21 mil alunos da rede municipal, estadual e filantrópica no ano letivo de 2025 e vindouro.

A aquisição dos gêneros alimentícios fundamenta-se nos seguintes aspectos:

a) Garantia do Direito à Educação: O fornecimento de alimentação escolar adequada é condição essencial para assegurar o acesso e permanência dos alunos na escola, conforme preconiza o artigo 206, inciso I, da Constituição Federal, que estabelece a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

b) Segurança Alimentar e Nutricional: O fornecimento de alimentação escolar de acordo com os itens a serem adquiridos visa reduzir a quantidade de alimentos processados e ultra processados no cardápio das escolas públicas, priorizando a alimentação saudável em atendimento à resolução 03/2025, estabelecida pelo Governo Federal, com o objetivo de limitar o uso desses alimentos.

c) Melhoria da Qualidade do Ensino: A disponibilização de alimentos frescos e de qualidade impacta diretamente no processo de ensino-aprendizagem, permitindo melhor concentração e desenvolvimento cognitivo dos estudantes.

d) Desenvolvimento Local Sustentável: A aquisição de produtos orgânicos e de produtores locais fortalece a agricultura familiar e promove práticas sustentáveis de produção.



1.2. Da Escolha pela Modalidade Licitatória

A opção pela realização de Pregão Eletrônico justifica-se pelos seguintes motivos, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/21 (Nova Lei de Licitações e Contratos) e Decreto Municipal nº 8.637/2023:

a) Economia Processual: A modalidade permite maior celeridade no processo licitatório, garantindo o atendimento das demandas nutricionais dos estudantes, conforme previsto no artigo 28, inciso III da Lei nº 14.133/21.

b) Economicidade: A ampla competição garante a obtenção de preços vantajosos para a Administração Pública, atendendo ao princípio da economicidade estabelecido no artigo 5º da Lei nº 14.133/21.

c) Transparência: O processo eletrônico assegura publicidade e controle social dos atos administrativos, em conformidade com os princípios estabelecidos no artigo 5º da Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 8.637/2023.

1.3. Beneficiários/usuários/interessados na contratação:

Alunos regularmente matriculados nas Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino e da Rede Estadual de Ensino, bem como alunos das EJECS, no total são 60 unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, incluindo creches, pré-escolas e escolas de ensino fundamental, além de convênio o Estado sendo 17 pontos e mais 9 conveniadas sendo um total de mais de 21 mil alunos atendidos.

1.4. Resultados esperados da aquisição:

Oferta de alimentação escolar que garanta a segurança alimentar dos alunos, que contribua para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, de forma a auxiliar na melhoria da aprendizagem e do rendimento escolar, bem como contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

2. OBJETO

2.1. Definição do Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento continuado de gêneros alimentícios, através de **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, de acordo com o ANEXO I deste Termo, denominado de Descritivo e Quantitativo de Itens Alimentícios, para a Merenda Escolar, com entrega ponto a ponto em todas as Unidades Escolares da Rede de Ensino de Jahu.

2.2. Regime de Execução

O regime de execução será por fornecimento continuado, conforme solicitação e necessidade da Administração.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Descrição da solução:

A contratação visa assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios não perecíveis de qualidade para a preparação da merenda escolar, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes e às exigências sanitárias vigentes.



3.2. Quantitativos e especificações:

Os quantitativos e especificações técnicas detalhadas constam do ANEXO I deste Termo de Referência.

4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E ENTREGA

4.1. Local de entrega:

4.1.1. Os produtos deverão ser entregues nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Jahu, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, nos seguintes pontos de entrega:

PONTOS DE ENTREGA

	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
CRECHES		
1	Adinora Grisante Mott	Av. José Maria A. Prado, 563 - Jd. Pedro Ometo
2	Augusto Ferracini	Al. Lourenço Avelino, 2121 - Jd. João Balan
3	Azia Mendes Eleutério	R. Angelo Luigi Busnardi, 162 Jd. Maria Luiza II
4	CAIC XV de AGOSTO	Av. Dr. Gustavo Chiosi, 450 - Jardim Brasília
5	Erlete Ortigoza	R. Tuffic Nicolau, 50 - Jd. Orlando Ometto
6	Iolanda Mazzei	R. Ângelo Maria Sangnetti, 445 - Jd. Nova Jaú
7	Ivany Sudaia de Almeida Prado	R. Arthur Comunian, nº142 - Jd. Cila de Lúcio Bauab
8	Jandyra de Araújo Neves	Av. Tulio Bertoldi, 44 - Jd. Carolina
9	Margarida Fiume	R. Antônio Carlos Nunes Tamanini, 320, Chácara Nunes
10	Maria Cândida de Oliveira Franceschi	R. São José, 340 - Distr. Potunduva
11	Maria de Lourdes Reis Ferreira Dias	R. Antônia Ribeiro de Barros Freitas, 15 - Vila XV
12	Creche Pouso Alegre	R. Humberto Rinaldi, s/n - Bairro Pouso Alegre
13	Naby Bauab	R. Maria Odila Pires de Campos s/nº - Jardim Bernardi
14	Procópio de Lima	R. Margarida de O. Ribeiro de Barros, 444 - Vila Ribeiro
15	Sandra Valéria Saggioro Campesi	R. Primo Gazzolli, 99 - Jd. Maria Luiza IV
16	Yara Ribeiro de Amorim Brandão	R. Olívio Storti, 48 - Jd. São José
17	Vereador Paulo Gambarini	R. Luíz Sanzovo, 591. Jd. Dona Emília
CMEI		
18	Abel de Carvalho	R. André Thisio Galvão, 60 - Villagio de Roma
19	Adelio Brovégio	R. Humberto Fabris, 279 - Jd. Carolina
20	Antonio de Souza Amaral	R. Joaquim Gomes dos Reis, 244 - Centro
21	Benedicto Alves Ferreira	Av. Monsenhor Serra, s/no. - Jd. Nova Jaú
22	Cidade Alta	Av. Manoel Caseiro, 481- Cidade Alta
22	Dilce de Silos Mayriques	R. Edgar Ferraz, 665 - Centro
23	Gemma Cardillo Ferrari	R. Dom Pedro I, 68 - Vila Netinho
24	Hilarinho Sanzovo	R. Prudente Moraes, 1019 - Vila Nova
25	Jayme de Oliveira e Sousa	R. Inácio de Almeida Prado Jr., s/n - Jd. São José



26	José Jéter Rafanelli	R. Antônio Ribeiro de Barros Freitas, 15 - Vila XV
27	Maria de Lourdes Camargo Mello	Av. Nenê Galvão, 55 - Jardim Jorge Atalla
28	Maria Helena Lima Poloni	R. São Manuel, 655 Distrito Potunduva
29	Martha Vianna de Oliveira	R. Raphael Almeida Leite, 99 - Jd. América
30	Merce Terezinha Santos	R. Luis de Roque, 77 - Jd. Conde do Pinhal I
31	Narcisa Chesine Ometto	Av. José Maria de Al. Prado, 473
32	Neli Nassif	R. Sampaio Bueno, 989 - Vila Nova
33	Olaria	R. Augusto Fúria, 55 - Bairro Olaria
34	Orlando Chesine Ometto	R. Zilah de Souza Gomes, 1300 - Jd. Orlando Ometto
35	Paulo Brizola Tavares	Av. Dudu Ferraz, s/no. - Jardim Novo Horizonte
36	Pedro Ometto	Av. Com. José Maria de Al. Prado, 603 - Jd. Pedro Ometto
37	Pouso Alegre de Baixo	Centro Comunitário Pouso Alegre
38	Vila Ribeiro	R. Margarida de O. Barros, 444 - Vila Ribeiro
39	Yara Ribeiro de Araújo Brandão	R. Olívio Stortti, 88 - Jd. São José
40	Zita Sajovic Sabbagh	Av. Dr. Gustavo Chiosi, s/no. - Jardim Brasília
EMEF		
41	Alvarina Bizarro Souza	R. Romeu Serignoli, 345 - Jd. Sanzovo
42	Antônio Waldomiro de Oliveira	R. Luis de Roque, 77 - Jd. Conde do Pinhal I
43	Caetano Perlatti	R. Prudente Moraes, 1019 - Vila Nova
44	Carlota Meira Marsiglio	R. Gumercindo Floret, 115 - Jd. América
45	Comendador José Maria de Al. Prado	R. Domingos de Callis, 570 - Jd. Nova Jaú
46	Eidmar Sancinetti Momesso	Av. Frei Galvão, nº 1.039 - Jd. Frei Galvão
47	Enéas Sampaio Souza	Av. Dr. Gustavo Chiosi, s/no. - Jardim Brasília
48	Helena de Castro Pirágine	R. Ricardo Pengo, 101 - Jd. Novo Horizonte
49	Isa Rosa Meirelles Name	R. Arthur Comunian, nº142 - Jd. Cila de Lúcio Bauab
50	Jayme de Oliveira Souza	R. Inácio Almeida Prado Jr., s/n. São José
51	João Pacheco de Lima Almeida Prado	R. Antônio Antoniasse, s/n - Pouso Alegre
52	Laudelino de Abreu	R. Dom Pedro I, 49 - Vila Netinho
53	Lúcia Sampaio Galvão	R. Augusto Fúria, 55 - Olaria
54	Maria de Lourdes Camargo Mello	Av. Nenê Galvão, 55 - Jd. Jorge Atalla
55	Maria de Magalhães Castro	Av. Com. José Maria de A. Prado, 603 - Jd. Pedro Ometto
56	Mario Romeu	R. Zilah de Souza Gomes, 1300 - Jd. Orlando Ometto
57	Norma Botelho	Av. Dr. Gustavo Chiosi, s/no. - Jardim Brasília
58	Pádua Salles	R. Edgar Ferraz, 665 - Centro
59	Daltyra de Toledo Castro	R. Sebastião Ribeiro de Barros, 131 - Vila Ribeiro
60	Vereador Ângelo Ronquesel	R. Alice Apolônio Arroio, 95 - Dist. Potunduva
ESTADUAIS		
61	Antônio Terézio Mendes Peixoto	Av. Ary Ferreira Dias, s/n - Jd. Augusto Sani
62	Benedito Montenegro	R. Vasco Cinquini, 100 - Jd. Pedro Ometto
63	Cleomar de Barros Castilho	Rua Osvaldo Contador nº51 Jd. Pires I



	Marques	
64	Tolentino Miraglia	R. Paulo Botelho de Almeida Prado, 85 - Jd. São Francisco
65	Frei Galvão	R. São José - Distrito de Potunduva
66	João Pacheco de Almeida Prado	R. Antônio Antoniassi, s/nº - Pouso Alegre de Baixo
67	Álvaro Fraga Moreira	R. Humberto, Fabris s/n - Jd. Carolina
68	Ana Franco Da Rocha Brando	Av. Dr. Quinzinho, 754, Jd. Jorge Atalla
69	Caetano Lourenço de Camargo	R. Conego Anselmo Walvekens - Centro
70	Domingos de Magalhães	Praça Túlio Esp. Castro, s/n - Centro
71	José Nicolau Piráquine	R. Marechal Bittencourt, 1455 - Bairro São Benedito
72	Lopes Rodrigues	Praça Lopes Rodrigues, s/n - Chácara Brás Piragine
73	Major Prado	R. Lourenço Prado, 503 - Centro
74	Túlio Espindola de Castro	Av. Zezinho Magalhães s/n - Vila Nova
75	ETEC Joaquim Ferreira do Amaral	R. Humaitá, n 1090 - Centro
76	ETEC Urias Ferreira Dias	Rodovia Dep. Leônidas Pacheco Ferreira, Km 313+180mts
77	CEEJA	Av. Dr. Quinzinho, 754, Jd. Jorge Atalla
CONVENIADAS		
78	A.D.P.M Programa PAI	R. Francisco Dellatonia nº 325 - Conde do Pinhal II
79	APAE - Associação Pais e Amigos dos Excepcionais	R. Santa Luzia 340 - Jd. São Francisco
80	CASA DA CRIANÇA	R. Botelho de Miranda, 64 - Vila Hilst
81	Centro Promocional São José	Av. José Maria Al. Prado, 365 - Jd. Pedro Ometo
82	Creche Jardim das Acácias	R. Aurélio Pracuci, 33 - Vila Maria
83	Creche Nossa Senhora Medianeira	R. Alberto Barbosa, 265 - Vila Sampaio
84	Lar Escola Hilarinho Sanzovo	R. São Caetano, 42 - Jd. São Caetano
85	Pastoral do Menor	R. Rangel Pestana, n 340 - Cento
86	Prof. Sophia Ottoni G. do Amaral - AUTISTA	R. Idalina Sanzovo Blassioli, Nº 115 - Dona Emília
SETOR		
87	SETOR	R. Paissandú, 728

4.1.2. As entregas deverão ser realizadas de forma continuada e fracionada, conforme cronograma estabelecido e necessidade da Contratante.

4.1.3. O prazo para entrega será de até 03 (três) dias úteis após a solicitação formal.

4.2. Condições de transporte:

4.2.1. Os produtos devem ser transportados em veículos adequados, limpos e higienizados;

4.2.2. O transporte deve atender às condições sanitárias exigidas pela legislação;

4.2.3. A empresa deve possuir todas as licenças necessárias para o transporte de alimentos;

4.2.4. Os produtos devem ser mantidos em temperatura adequada durante o transporte.



4.3. Condições Específicas de Entrega

4.3.1. Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pelo Setor competente e deverão ser feitas nas unidades solicitadas do município de Jaú/SP, com horário de entrega das 7h às 11h30 e das 13h às 16h, de segunda a sexta feira, sendo as entregas realizadas em dias a serem definidos, sem quantidade mínima e em veículo próprio para esse fim. Em caso de entrega de produto incompatível com o descritivo ou com quantidade inferior, a empresa terá até 24 horas para reposição do item.

4.3.2. PARA PRODUTOS ESTOCÁVEIS: As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, devendo seguir o cronograma, de entrega a ser disponibilizado pelo Departamento, sendo que o pedido será enviado com 15 dias de antecedência à data de entrega. As entregas deverão ser quinzenais, concluídas em até 3 dias úteis, considerando:

- Quantidades conforme demanda das unidades escolares
- Entregas realizadas em até 03 (três) dias úteis após solicitação formal
- Distribuição direta nas unidades escolares conforme lista de pontos de entrega

4.3.3. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS POR CATEGORIA DE PRODUTOS:

a) Produtos secos e não perecíveis (açúcar, arroz, feijão, farinha, etc.):

- Transporte em veículos secos, limpos e cobertos
- Embalagens íntegras e protegidas da umidade
- Empilhamento adequado para evitar danos

b) Produtos refrigerados (manteiga, iogurte):

- Transporte em veículos refrigerados ou com sistema de refrigeração adequado
- Temperatura controlada conforme especificação de cada produto:
 - Manteiga: temperatura abaixo de 8°C
 - Iogurte: temperatura de refrigeração adequada

c) Produtos com embalagens especiais:

- Latas: proteção contra amassados e perfurações
- Potes plásticos: proteção contra rachaduras
- Sacos grandes (25kg): manuseio cuidadoso para evitar rompimento

4.3.4. Os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas que garantam sua integridade e conservação.

4.3.5. É vedada a entrega de produtos com embalagens danificadas, violadas ou com prazos de validade vencidos.

4.4. Condições de Armazenamento e Transporte

4.4.1. REQUISITOS GERAIS:

- Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, limpos e higienizados
- Para produtos refrigerados/congelados, os veículos deverão possuir sistema de refrigeração adequado



- Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas que garantam sua integridade
- Todos os veículos devem atender às condições sanitárias exigidas pela legislação vigente

4.4.2. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS POR TIPO DE PRODUTO:

a) Produtos que exigem refrigeração:

- **Manteiga com sal:** deve ser transportada e conservada em temperatura abaixo de 8°C
- **Iogurte natural integral:** manter cadeia de frio durante transporte e entrega

b) Produtos secos e estocáveis:

- Transporte em ambiente seco, arejado e protegido de intempéries
- Proteção contra umidade, pragas e contaminação
- Empilhamento adequado para evitar danos às embalagens

4.4.3. DOCUMENTAÇÃO DO TRANSPORTE:

- A empresa deve possuir todas as licenças necessárias para o transporte de alimentos
- Ficha de Procedimentos emitida pela Vigilância Sanitária dos veículos (quando aplicável)
- Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária

4.4.4. RECEBIMENTO:

- Os produtos devem ser entregues em horário comercial das unidades escolares
- Entrega deve ser acompanhada de nota fiscal com especificações completas
- Conferência de quantidade, qualidade e prazo de validade no ato da entrega

4.5. Prazo de Validade

4.5.1. Todos os produtos deverão apresentar validade mínima conforme especificado em cada item, contados a partir da data de entrega.

4.5.2. Não serão aceitos produtos com prazo de validade inferior ao especificado ou com sinais de deterioração.

5. ORÇAMENTO ESTIMADO

5.1. Estimativa de Custos

O orçamento estimado será definido através de pesquisa de preços de mercado, conforme metodologia estabelecida no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data de protocolização da Nota Fiscal, mediante atestado de recebimento definitivo do objeto.



6.2. Ordem Cronológica

O pagamento observará a ordem cronológica estabelecida no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

6.3. Regularidade Fiscal

Será exigida a comprovação de regularidade fiscal do contratado antes de cada pagamento.

7. GARANTIAS EXIGIDAS

7.1. Garantia Contratual

Poderá ser exigida garantia contratual no valor de até 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, nas modalidades previstas no referido artigo.

7.2. Prazos de Validade

Os produtos deverão atender aos prazos de validade estabelecidos nas especificações técnicas.

8. MODALIDADE DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Modalidade

PREGÃO ELETRÔNICO

8.2. Critério de julgamento

MENOR PREÇO POR LOTE

8.3. Modo de disputa

Aberto e fechado

9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

Conforme Lei nº 14.133/2021, arts. 62 a 70:

9.1. Habilitação Jurídica:

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores;
- d) Decreto de autorização, quando se tratar de sociedade estrangeira.

9.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no CNPJ;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa - Tributos Federais;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual;
- e) Certidão Negativa de Tributos Mobiliários;
- f) Certidão de regularidade com o FGTS;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.3. Qualificação Técnica:

- a) Atestado(s) que comprove aptidão para desempenho da atividade compatível com o objeto, equivalente a 50% do quantitativo estimado;



- b) Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária;
- c) Declaração de que os veículos atendem à legislação sanitária exigida.

9.4. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 exercícios;
- b) Certidão negativa de falência e concordata;
- c) Demonstração de índices econômicos conforme estabelecido no edital.

10. DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS (AMOSTRAS)

10.1. Apresentação de Amostras

A empresa vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, FICHA TÉCNICA assinada, Laudo bromatológico e AMOSTRA para os seguintes itens:

- **LOTE 1:** Itens 02, 03, 04, 06, 07, 08, 10, 12, 16, 17, 22, 23 e 26
- **LOTE 2:** Itens 02, 03, e 04
- **LOTE 3:** Item 01
- **LOTE 4:** Itens 01, 04 e 05
- **LOTE 5:** Itens 01, 02 e 03
- **LOTE 6:** Item 01

10.2. Avaliação das Amostras

As amostras serão verificadas pela Responsável Técnica e nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, observando-se os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência.

10.3. Critério de Aprovação

O teste avaliará os atributos das características sensoriais do alimento, aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 85% de aceitação dos integrantes da equipe técnica.

10.4. Condições das Amostras

As amostras deverão ser entregues nas embalagens originais e não serão devolvidas.

11. PRAZO DE VIGÊNCIA

11.1. Vigência do Contrato

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. Gestora do Contrato

ANDREIA RENATA GALAZINI GOIS

Secretária Municipal de Educação

12.2. Fiscais do Contrato

DANIELA HENRIQUE BELUCA

Diretora Executiva

Fiscal do Contrato



SUELEN TROFINO TESTA

Diretora Estratégica

Fiscal do Contrato

12.3. Anotações de Fiscalização

O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A empresa contratada deverá:

- I.** Cumprir todas as obrigações constantes na proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- II.** Comunicar à unidade requisitante, por escrito e no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações assumidas.
- III.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local estabelecidos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
- IV.** Responsabilizar-se por vícios danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código do Consumidor (Lei 8.078 de 1990).
- V.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
- VI.** Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias ao fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.
- VII.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas. Toda qualquer espécie de tributo é de sua responsabilidade.
- VIII.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Órgão Aderente ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- IX.** Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.
- X.** Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.
- XI.** Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.
- XII.** Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, objetos que não atendam as especificações contidas neste Termo de Referência.
- XIII.** A Contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O Município obriga-se a:



- I.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital;
- II.** 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;
- III.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- IV.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- V.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- VI.** 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.

15. ANÁLISE DE RISCOS

15.1. Riscos identificados:

- Atraso na entrega dos produtos
- Fornecimento de produtos fora das especificações
- Descumprimento das condições sanitárias

15.2. Medidas mitigadoras:

- Penalidades contratuais por atraso
- Análise de amostras prévia
- Fiscalização sanitária rigorosa

16. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

16.1. Critérios Ambientais

A contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, priorizando produtos que:

- Tenham menor impacto ambiental
- Utilizem embalagens recicláveis
- Sejam produzidos respeitando práticas sustentáveis

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações contratuais sujeitará a Contratada às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21, especialmente nos termos dos artigos 155 a 163, incluindo:

- **Advertência** (artigo 156, inciso I);
- **Multa** de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;



- **Suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos (artigo 156, inciso III);
- **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública (artigo 156, inciso IV).

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Normas Aplicáveis

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 8.637/2023 e demais normas aplicáveis.

18.2. Especificações Técnicas

Todas as especificações técnicas detalhadas constam do **ANEXO I - Planilha de Quantitativos e Especificações**.

18.3. Padronização

Este Termo de Referência observa as diretrizes de padronização estabelecidas pela Secretaria de Economia e Finanças, conforme Decreto Municipal nº 8.637/2023, Art. 17.

Jahu, 04 de agosto de 2025.

ANDREIA RENATA GALAZINI GOIS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GESTORA DO CONTRATO

DANIELA HENRIQUE BELUCA
DIRETORA EXECUTIVA
FISCAL DO CONTRATO

SUELEN TROFINO TESTA
DIRETORA ESTRATÉGICA
FISCAL DO CONTRATO



**ANEXO I - ITENS ESTOCÁVEIS PARA FORNECIMENTO CONTINUADO -
MERENDA ESCOLAR - JAHU 2025/2026
TERMO DE REFERÊNCIA**

LOTE 01 - ITENS ESTOCÁVEIS

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIPTIVO
01	1.800	PACOTES	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ - Açafrão-da-Terra em pó. Não contém glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Produto em pó fino homogêneo, elaborado exclusivamente a partir da cúrcuma, sem adição de outros ingredientes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos acondicionado em saco transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado, contendo 50g por pacote, e validade mínima de e 1 ano na data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens, estando de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
02	17.000	KG	AÇÚCAR REFINADO - Açúcar refinado, obtida de cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 98,5% pp, admitindo umidade máxima de 0,3% pp., sem fermentação, isento de sujidades, parasitos, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico de 1 kg (validade 12 meses).
03	2.000	KG	AMIDO DE MILHO - Amido de milho, produto amiláceo, extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Deve apresentar textura fina, seca e solta sem grumos ou umidades. Embalagem contendo 400g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca, informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
04	85.000	KG	ARROZ LONGO FINO, AGULHINHA - Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos



			nobres, safra velha, isento de sujidades e materiais estranhos, com composição nutricional por porção de 50g: vct 180 kcal a 185 kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,7g, fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,9mg a 1,1 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoro e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxico na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – MA e suas alterações posteriores
05	6.000	KG	AVEIA - FARELO DE AVEIA - Farelo de aveia. Ingrediente: somente aveia. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem primária, atóxica, contendo dados do produto, informações do fabricante, identificação, procedência, informações nutricionais, lote, gramatura e data de vencimento, contendo de 500g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
06	8.500	latas	PESCADO EM CONSERVA, ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - Atum ralado em óleo comestível – embalagem de 500g a 1kg produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, coberto por azeite de oliva ou óleo comestível. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.
07	4.000	KG	CACAU EM PÓ - Cacau em pó 100%, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Em embalagem de 500g a 1kg, hermeticamente fechada e atóxica, apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e



			validade informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 8 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
08	50	KG	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU: Ingredientes: Cacau em pó alcalino e açúcar orgânico. Contém glúten. Não deverá conter adição de nenhum ingrediente que descaracterize o produto. O produto deverá conter no mínimo 2,4g de proteína por porção. E máximo de 1,2g de gordura total/ porção e máximo de 10g de açúcar adicionado/porção. Não deverá conter gordura trans. Embalagem e Rotulagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem possui: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO2. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O produto deverá seguir todas as normas vigentes de embalagem e rotulagem e suas atualizações. Validade: 12 mese
09	30.000	KG	POLPA DE TOMATE - Polpa de tomate composto de tomate, não conter sal e açúcar, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, sem traços de leite e glúten. O produto deverá estar isento de fermentações, sujidades e outros materiais estranhos e não indicar processamento defeituoso. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica contendo de 500g a 1kg; validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. Na embalagem deverá conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
10	9.500	KG	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (EMBALAGEM DE 1KG) - Farinha de trigo, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico, devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%, isenta de



			insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios, embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, com validade mínima de 3 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (mapa), rdc 263/05, rdc 344/02 e rdc 14/14 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pelo MAPA e ANVISA
11	8.000	KG	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem de 400g a 1kg, saco apropriado para alimentos, termossoldado, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca, informações do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
12	24.000	KG	FEIJÃO CARIOCA GRUPO: I; FEIJÃO COMUM - classe: cores; tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: valor energético 210kcal a 220kcal, carboidratos 40g a 44g, proteínas 13g a 15g, gorduras totais 0,6g a 0,9g, gorduras saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, cálcio 79mg a 81mg, fibra alimentar 11g a 13g e ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: grãos íntegros, cor: característica, odor: inodoro e sabor: próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
13	7.500	KG	FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO 1 - O produto feijão "in natura" deverá ser de safra corrente e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do grupo i, tipo i, conforme anexo e item 4.4, da portaria 161, de 24/07/87, do ministério da agricultura. Características organolépticas: aspecto: grãos; cor: característica da espécie; odor: próprio. O produto, após o preparo, conforme instruções da



			embalagem, deverá apresentar-se com cozimento uniforme, embalagem primaria saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, contendo 1kg de peso; com validade mínima de 06 meses na data da entrega.
14	2.500	POTES	FERMENTO QUÍMICO - Fermento químico em Pó; Amido de milho (bacillus thuringiensis e/ou streptomyces viridochromogeses, e/ou zea mays), fermento químico pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, acondicionado em embalagem com tampa de rosca, atóxica e lacrado, contendo no mínimo 200g; validade mínima de 145 dias na data de entrega.
15	2.000	KG	FUBÁ DE MILHO - Fubá de milho; simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente; validade mínima de 4 meses na data da entrega, embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g.
16	200	KG	GELÉIA 100% FRUTAS: Sabores Morango, frutas vermelhas, goiaba ou uva. Produto composto morango e suco concentrado de maçã, com aspecto cremoso e pedaços da fruta. Brix de 50 a 55. Não contem glúten, não contem lactose. devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 198 Kcal de Valor Energético; 46 gr de Carboidratos; 45g de açúcares totais; 1g de Proteínas; 1,7g de Fibra Alimentar. Embalagem primária, potes de vidro com tampa, pesando aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária , caixas de papelão reforçada. Produto com validade de 12 meses (considerando armazenam
17	27.000	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS - Ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante, complexo de mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação Nutricional na porção de 26g mínimo de: Proteína 10g, Cálcio. 300 mg, Ferro 4,2mg, Fósforo 210 mg, Magnésio 126 mg, Potássio 1050mg, Selênio 18 µg, Zinco 3,3 mg e Flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, Vit. E 4,5 mg, Vit. K 36 µg, Vit. B5 1 mg, Vit. B9 120 µg, Vit. B12 0,72 µg e Colina 165 mg. Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou Saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente



			1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.
18	30	KG	LEITE SEM LACTOSE - Leite em pó integral, sem lactose: o produto deverá apresentar registro completo no ministério da agricultura CIF/DIPOA. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase. Não deverá conter gordura trans de adição, corantes artificiais e/ou naturais, açúcar, edulcorantes artificiais e/ou naturais e soro de leite. Características: Pó uniforme, com cor e odor característicos, não rançoso, sem grumos e de boa solubilidade. Embalagem deve ser atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações nutricionais, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade. Contendo de 400g a 1kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 8 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
19	30	KG	LEITE DE SOJA – EXTRATO DE SOJA EM PÓ - Extrato de soja em pó (leite de soja), obtido de soja integral destinado ao preparo de bebida vegetal, isento de ingredientes de origem animal, sacarose, lactose, caseína, proteína do leite de vaca, aditivos químicos, ovos. Sabor original, produto destinado para dietas a alergias alimentares ou dietas com restrição de leite e derivados. Deve possuir aspecto homogêneo, cor creme a bege clara, sem grumos e boa solubilidade em água morna ou fria, sem apresentar odor ou sabor rançoso. Não deve conter traços de glúten, sendo naturalmente livre de glúten. Rotulado conforme a legislação vigente quanto a presença ou não de alergênicos. Permitido a presença de lecitina de soja como emulsificante. Acondicionado em embalagens de 400g a 500g, atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações nutricionais, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade. Validade mínima 5 meses a contar da data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos



			determinados pela ANVISA.
20	1.800	LATAS	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil de seguimento para lactentes: a base de proteínas lácteas em pó, para lactentes no segundo semestre de vida (a partir do 6º mês), com proteínas do soro de leite e caseína, adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos (GOS/FOS). Atende todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente. A data de validade deverá constar na embalagem primária e da embalagem. Embalagem: Latas de 800 g cada. Validade mínima de 12 meses na data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
21	2.000	KG	MILHO PARA PIPOCA - Milho para pipoca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem primária plástica hermeticamente fechada, contendo 500g; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
22	25.000	FRASCO	ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1 - O óleo refinado de soja deverá ser produzido a partir de grãos de soja em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Deverá ser refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. O produto deverá atender a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 49 de 26/12/06 – mapa. Composição nutricional na porção (13ml): vct 106 a 112 cal, vitamina e 1,8 a 4,7 mg. Embalagem primária: frasco tipo pet com 900 ml. Prazo de validade: mínima de 12 (doze) meses.
23	20.000	PACOTES	ORÉGANO DESIDRATADO - Somente orégano desidratado, isento de materiais terrosos, sujidades e insetos. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária plástica, transparente, resistente, original de fábrica com



			identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, com peso líquido de 50g. Apresentando validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
24	6.000	PACOTES	PÁPRICA DOCE - Páprica doce, em pó, apresentação natural avermelhada. Sem adição de outros ingredientes, sem glúten e sem lactose. Isento de materiais terrosos, sujidades e insetos. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária plástica, transparente, resistente, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, com peso líquido de 50g. Apresentando validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
25	8.000	KG	SAL REFINADO - Sal; refinado; iodado; composto de cloreto de sódio extrato de fontes naturais, recristalizadas, com teor mínimo de 98.5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação sobre a substancia seca, adicionado de antiumectante. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, contendo 1kg; Validade de 10 meses a partir da entrega.
26	200	KG	SABORIZANTE PARA LEITE SABOR MORANGO OU CHOCOLATE – ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES - Produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: Soro de leite em pó, beterraba em pó, sal, aromatizantes e antiumectante fosfato tricálcico. Contém glúten. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Alérgicos: contém derivados de leite. Pode conter aveia, cevada, ovo, soja e trigo. Contém lactose. Na Porção: 20 g (2 colheres de sopa), não sódio máximo 88g. O produto deverá ter o rendimento de 10,2 litros. Validade mínima 12 meses. Embalagem primária: sacos de poliéster



			metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg.
27	1.000	KG	TRIGO PARA QUIBE, INTEGRAL - Trigo para quibe; embalagem com 500 gramas, aparência: trigo integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor característicos. isento de material estranho e sujidades. pacotes com 500g. data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria.
28	6.000	FRASCO	VINAGRE AGRIN - Vinagre, matéria-prima: fermentação acético de álcool e vinho tinto, tipo AGRIN, aspecto físico líquido. Descrição complementar: Fermentado acético de álcool, escuro ou claro, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com no mínimo 750 ml, acidez 4%, íntegra, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve seguir as normas de produção e embalagem de acordo com a legislação vigente, e registro no órgão competente.

LOTE 02: MACARRÃO

ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIPTIVO
01	2.200	KG	MACARRÃO TIPO AVE MARIA - Macarrão; massa alimentícia; sem ovos, seca para macarronada; formato Ave Maria; cor amarelo; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico; demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, em sacos plásticos transp. Atóxico c/500g, com validade mínima de 15 meses na data da entrega.
02	25.000	KG	MACARRÃO PARAFUSO (FUSILLI) - Massa alimentícia; sem ovos formato parafuso (fusilli); massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de sêmola de grano duro; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, contendo 500g ; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações



			posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (BEC. 4720776)
03	1.000	PACOTE	MACARRÃO MINI PENNE COM QUINOA: Macarrão tipo mini penne tricolor com quinos, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de quinoa, espinafre em pó e beterraba em pó. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 270kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,5g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 4g a 6g, Gordura Trans 0g, Sódio máximo 17mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Pacote contendo 500 gramas
04	1.000	PACOTE	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Contém glúten alérgicos: contém derivado de trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada, soja e derivado de ovos. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 400g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 8 meses.

LOTE 03: BISCOITOS

ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIPTIVO
01	500	KG	BISCOITO DE ARROZ - Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo ou quadrado, sem cobertura e recheio. Composto por arroz, podendo ou não conter sal, fibras vegetais, mix de grãos e sementes. Pode ser orgânico. Não pode ser caramelizado. Isento de glúten, açúcares, gordura trans, lactose e resíduos de leite. Sem condimentos (exceto sal), aditivos, corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais. Consistência leve e crocante, com cor, odor, sabor e textura característicos, produto deve estar intacto, com no mínimo 90% das unidades inteiras (não



			quebrados). Em embalagem de 90 a 150g , hermeticamente fechada e atóxica, apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 8 meses na data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA.
--	--	--	--

LOTE 04: LATICÍNIOS

ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIPTIVO
01	15.000	POTES	MANTEIGA COM SAL - Manteiga obtida a partir do creme de leite de vaca adicionada de sal. Não poderá conter outros ingredientes. Características: cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, com textura lisa e uniforme. Embalagem hermeticamente fechada e atóxica, contendo 500g , deverá apresentar as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote, validade, informações de componentes alérgicos e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses na data de entrega. Deve ser transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA e MAPA e demais legislações vigentes pertinentes ao produto.
02	23.000	LT	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Iogurte natural integral, composto por leite integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar ou outros aditivos. Em embalagem atóxica, contendo até 1.250g , contendo as informações: dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. dados do fabricante e registro do fabricante no Ministério da Agricultura SIF e/ou DIPOA. Deve ser transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.



03	16.000	KG	REQUEIJÃO CREMOSO - Requeijão cremoso produzido a partir de leite, creme de leite, sal, fermento lácteo e outros ingredientes desde que permitidos, isento de amido, gordura vegetal e glúten. Embalagem: hermeticamente fechada pesando 400 a 500 gramas , com validade mínima de 3 meses a contar da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente, conter na embalagem: dados do fabricante e registro do fabricante no MAPA, SIF e/ou DIPOA. Deve ser transportado e conservado em temperatura abaixo de 10°C. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA
04	10.000	UNID	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR BANANA. Descrição completa: leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.</u>
05	10.000	UNID	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR MORANGO. Descrição completa: leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif.</u>

LOTE 05 - ITEM PÃES E BOLINHOS

ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIPTIVO
01	45.000	KG	PÃO DE LEITE - Pão de leite; tipo cachorro quente ou caseirinho. Ingredientes: farinha de



			trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal ou outros ingredientes. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo, os pães não devem conter aspecto de amassado. Embalagem transparente, incolor, resistente, termossoldado com no máximo 10 unidades por pacote, contendo em média 50g gramas cada unidade, contendo peso líquido, dados dos fabricantes, data de validade e ingredientes. Validade mínima de 8 dias na data da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
02	17.000	UNID	PÃOZINHO DE BATATA (ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E OVO) Pão tipo bisnaguinha, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, batata em flocos, óleo vegetal de soja, fermento biológico e sal, contém glúten. Alérgicos: contém trigo e derivado de soja. Cevada, aveia e centeio, sem gorduras <i>trans</i> ; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo da deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.
03	16.000	KG	PÃO DE CENOURA - pão de cenoura; tipo caseirinho. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água, açúcar, sal, ovo, cenoura, óleo ou gordura vegetal e/ou outros ingredientes. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo, os pães não devem conter aspecto de amassado. Embalagem: transparente, incolor, resistente,



			termossoldado com 10 unidades contendo em média 50 gramas, contendo rotulo com peso líquido, dados dos fabricantes, data de validade e ingredientes. Validade mínima de 8 dias na data da entrega. Respeitando a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
--	--	--	---

LOTE 06 - ITEM PÃO IN NATURA

ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIPTIVO
01	6.000	KG	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS POR UNIDADE - pão; francês; composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, sal; reforçador, água, açúcar; fermento biológico, gordura vegetal; pesando 50 gramas por unidade; embalagem primaria apropriada para alimentos; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com prazo de validade mínima de 6 horas na data da entrega.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- Todos os produtos devem atender às normas vigentes de segurança alimentar
- As embalagens devem estar íntegras e dentro do prazo de validade
- Os produtos devem ser entregues nos pontos especificados conforme cronograma
- Amostras serão solicitadas conforme especificado no edital original

Jahu, 04 de agosto de 2025.

ANDREIA RENATA GALAZINI GOIS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GESTORA DO CONTRATO

DANIELA HENRIQUE BELUCA
DIRETORA EXECUTIVA
FISCAL DO CONTRATO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Rua Paissandu, nº 444, Centro, Cep 17201-900, Fone 36021777

Site: www.jau.sp.gov.br

Fls. _____

SUELEN TROFINO TESTA DERETORA ESTRATÉGICA FISCAL DO CONTRATO



TERMO DE REFERÊNCIA

" JAHU CAPITAL NACIONAL DO CALÇADO FEMININO "

" RIBEIRO DE BARROS - HERÓI NACIONAL "

