



---

## TERMO DE REFERÊNCIA

**Formação de registro de preços para aquisição de produtos alimentícios em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para complemento da Merenda Escolar das Escolas Municipais da Zona Urbana e Zona Rural do município de Jutaí/AM.**

**Jutaí/AM  
2025**



**TERMO DE REFERÊNCIA – TR**  
**Artigo 6º, inciso XXIII – Lei 14.133/2021**

**Instituição Proponente:**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO - SEMED**

Endereço: Rua José Clemente, s/n, Centro, Município de Jutaí/AM

CEP: 69660-000 Telefone: (92) 99402-4096 e-mail institucional: [semed.jutai.am@gmail.com](mailto:semed.jutai.am@gmail.com)

**1. IDENTIFICAÇÃO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "a".**

**1.1. Definição do objeto a ser licitado**

Formação de registro de preços para aquisição de produtos alimentícios em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para complemento da Merenda Escolar das Escolas Municipais da Zona Urbana e Zona Rural do município de Jutaí/AM.

**1.2. Descrição do Objeto.**

<b>Gêneros Alimentícios Estoque Seco - Produtos não perecíveis - Itens 1 ao 27.</b>				
<b>ITEM</b>	<b>Produto</b>	<b>Descrição</b>	<b>UNID.</b>	<b>QUANT.</b>
1	ACHOCOLATADO	ACHOCOLATADO: Produto obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó/ soro, extrato de malte, açúcar e sal; pó fino e homogêneo; pc 400g; com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Caixa com 30 Unidades de 400g	CAIXA	400
2	AÇÚCAR	AÇÚCAR: Produto com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3% por partícula Embalagem com 1kg. Fardo com 25 kg.	FARDO	300
3	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS: Ingredientes: aveia Laminada em flocos Grossos 200g. Caixa com 24 Unidades.	CAIXA	500
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Ingredientes: aveia Laminada em flocos finos 200g. Caixa com 24 Unidades.	CAIXA	300
5	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO: Longo e fino, grãos inteiros/ com teor de unidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, atóxico contendo 1kg. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Fardo com 30kg.	FARDO	550
6	BISCOITO DOCE	BISCOITO DOCE: tipo “Maria”, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. Caixa com 20 pacotes de 400g.	CAIXA	400
7	BOLACHA SALGADA	BOLACHA SALGADA: Produto composto de Farinha de Trigo, Gordura Vegetal Hidrogenada, Água, Sal e Outras substâncias permitidas Acondicionado em embalagem Filme Bopp, Hermeneuticamente Fechado, Pacote Pesando 400g. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Condições de Consumo a contar da data da entrega. condições de consumo de acordo com a NTA- 48 (DEC.12486/78. Caixa com 20 pacotes de 400g.	CAIXA	500
8	CAFÉ	CAFÉ: Torrado e moído. Produto de 1ª qualidade, não contém glúten. Características organolépticas: apresentar 6,33 cheiros, cor características do produto. Ser isento de sujidades, materiais tóxicos. Embalagem: pacote tipo almofada aluminizada, apresentando data de fabricação, validade e lote, selo de pureza emitido pela ABIC, a embalagem deve estar intacta, sem qualquer tipo de defeito que possa prejudicar a qualidade do produto, Pacote de 250g, embalagem secundária embalagem saco plástico resistente, transparente e atóxico em. fardo lacrado Validade mínima de 9 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alimento com o prazo de validade vencido, embalagens danificadas e outras alterações. Fardo com 20 Unidades de 250g.	FARDO	800



9	CHARQUE	CHARQUE: Carne bovina, salgada, curada, dessecada. Sal e conservantes: nitrito e nitrato de sódio. Com registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Caixa contendo 10kg, com pacote de 500g.	CAIXA	600
10	CANELA EM PÓ	CANELA EM PÓ: Embalagem plástica contendo até 50g do produto com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades 50g cada.	CAIXA	300
11	CANJICA DE MILHO	Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Fardo com 20 Unidades de 500g cada.	FARDO	250
12	COLORAU EM PÓ	COLORAU EM PÓ: Produto a partir de grãos são, limpos, dessecados e moídos; de coloração, cheiros e sabor próprios; isento de sujidades e materiais estranho a sua espécie; acondicionados em saco plástico, transparente, atóxico, hermeneuticamente fechado, contendo 100gm. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Fardo com 10 unidades de 100g cada.	FARDO	200
13	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA: Seca, Grossa, Tipo 1; Classe branca; Isenta de matéria terrosa e parasitos e parasitos, sem umidades, fermentação ou ranço; Produto próprio para consumo humano, acondicionada em saco plástico, transparente atóxico, hermeneuticamente fechado, contendo 1kg. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Fardo com 25kg	FARDO	300
14	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA PARA FARROFA)	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA PARA FARROFA): Seca, Grossa, Tipo 1; Classe branca; Isenta de matéria terrosa e parasitos e parasitos, sem umidades, fermentação ou ranço; Produto próprio para consumo humano, acondicionada em saco plástico, transparente atóxico, hermeneuticamente fechado, contendo 1kg. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Fardo com 25kg	FARDO	250
15	FARINHA LACTEA	FARINHA LACTEA: Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo, lata de 360g, caixa contendo 24 unidades.	CAIXA	800
16	FEIJÃO CARIOWA	FEIJÃO CARIOWA: tipo 1, produto novo, constituídos de grãos inteiros e sãos, com de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, hermeneuticamente fechado, conteúdo 1kg. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Fardo com 30kg	FARDO	400
17	FUBÁ DE MILHO PCT 1KG	FUBÁ DE MILHO PCT 1KG: Fubá de Milho pacote individual de 1kg. Ingredientes: farinha de milho. Fardo com 20 kg.	FARDO	450
18	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO: Embalagens de vidro de 500 ml. Acondicionados em caixas contendo data de fabricação e validade. Caixa com 24 unidades.	CAIXA	300
19	LEITE INTEGRAL DE VACA	LEITE INTEGRAL DE VACA: Leite Integral de Vaca, Embalagem 1L. sem Adulteração, com no Máximo 0,5% de Gordura, Liquida, Cor Branca, Odor e Sabor Característicos, Acondicionado em Embalagem Longa Vida Uht Uat (Ultra Alta Temperatura). em Caixa Cartonada de 1L, Validade até 4 Meses, Caixa com 12 Unidades	CAIXA	800
20	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ: Produto com teor de matéria gorda mínimo de % integral; enriquecido com cálcio e vitaminas, envasado em pacote aluminizados, hermeneuticamente fechado, contendo 400mg. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data da entrega. Fardo com 25 pacotes de 400g.	FARDO	750
21	MACARRÃO ESPAGUETE	MACARRÃO ESPAGUETE: Massa alimentícia seca para macarronada, formato espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima de 13%, acondicionado em saco de plástico transparente, atóxico, hermeneuticamente, fechado contendo 500g. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data da entrega. Fardo com 20 pacotes de 500g.	FARDO	750



22	MACARRÃO PARA SOPA TIPO PARAFUSO	MACARRÃO PARA SOPA TIPO PARAFUSO: Massa alimentícia seca para sopa, formato parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima de 13%, acondicionado em saco de plástico transparente, atóxico, hermeneuticamente, fechado contendo 500g. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data da entrega. Fardo com 20 pacotes de 500g.	FARDO	600
23	MILHO BRANCO	MILHO BRANCO: Milho Branco para Canjica, embalagem contendo no mínimo 500g, com identificação do produto e prazo de validade. Fardo com 20 unidades de 500g.	FARDO	500
24	MILHO VERDE	MILHO VERDE: em conserva, em latas de 280g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade. Caixa com 24 Unidades de 280g.	CAIXA	500
25	ÓLEO DE SOJA	ÓLEO DE SOJA: Produto obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substância estranha, acondicionado em frasco de plástico, atóxico, hermeneuticamente lacrado, com 900ml. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data da entrega. Caixa com 20 unidades.	CAIXA	450
26	SAL	SAL: Refinado iodado, produto resultado de 96,95% de cloreto de sódio e sias de iodo, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, hermeneuticamente lacrado, contendo 1000g. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data da entrega. Fardo com 30kg.	FARDO	60
27	VINAGRE	VINAGRE: de vinho tinto ou de maçã, realçador de sabor aromatizante e conservador metabissulfito de sódio e sem glúten, acondicionado em garrafa de 500ml. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Caixa com 12 unidades de 500ml.	CAIXA	350

**Gêneros Alimentícios Produtos Perecíveis - Carnes e Derivados - Itens 28 a 33**

ITEM	PRODUTO	DESCRÍÇÃO	UNID.	QUANT.
28	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE: Deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem de polietileno, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF- DIPOA).	KG	3000
29	CARNE BOVINA TIPO ACÉM	CARNE BOVINA TIPO ACÉM CONGELADO: Carne Bovina congelada tipo acém, isenta de manchas esverdeadas e pardacentas, obtida de animais saudáveis e sob inspeção sanitária.	KG	3000
30	CARNE MOIDA CONGELADO P	CARNE MOIDA CONGELADO P: Carne Moída Bovina congelada / moído tipo acém, isenta de manchas esverdeadas e pardacentas, obtida de animais saudáveis e sob inspeção sanitária.	KG	2500
31	PEITO DE FRANGO	PEITO DE FRANGO: sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixas de 20 unidades de 1kg cada.	CAIXA	500
32	FILEZINHO DE PEITO FRANGO	FILEZINHO DE PEITO FRANGO: Peito de frango: carne frango, características adicionais sem osso, congelado, sem pele e sem tempero, congelado no processo de IQF. Embalado em embalagens plásticas individuais de 1kg e reembalado em caixa de 20kg.	CAIXA	400
33	FRANGO INTEIRO	FRANGO INTEIRO: Produto In Natura, Obtido através do processo tecnológico adequado e padrões Rigorosos de Qualidades. O produto vem acompanhado dos miúdos; (pés, cabeça, pescoço, fígado e moela, congelado com adição de água de no máximo 6% (seis por cento), aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem com registro no SIF ou SISP. Caixa com 18kg.	CAIXA	600

**Gêneros Alimentícios Perecíveis - Derivados Lácteos e Refrigerados - itens 34 a 35**



**ESTADO DO AMAZONAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JUTAÍ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTOS**  
**GABINETE DO SECRETÁRIO**



ITEM	Produto	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
34	IORGUTE	IORGUTE: c/ polpa de fruta. Sabores morango e coco. Adoçado artificialmente. Com fibras, 0% de gordura, consistência cremosa, acondicionada em embalagens de material atóxico e estéril, fechada à vácuo, acondicionadas em caixas lacradas. Deverá conter externamente os dados identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade do produto, nº de registro MA/Sif/Dipoa e Carimbo de Inspeção do Sif. Validade Mínima de 3 meses da entrega. Embalagem de 1,25 Kg. Caixa com 12 unidades.	CAIXA	350
35	MARGARINA VERGETAL	MARGARINA VERGETAL: Isento de corantes artificiais, sujidades parasitas, admitida umidade máxima de 13% acondicionada em pote de plástico, atóxico, hermeneuticamente, fechado contendo 250g. Com no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade para consumo a contar da data da entrega. Caixa com 24 unidades de 250g.	CAIXA	500

**Gêneros Alimentícios Perecíveis - Hortifrutí Graneleiros - itens 36 a 48**

ITEM	Produto	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
36	ABACAXI	Abacaxi comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	2500
37	ABÓBORA	Abóbora madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	7000
38	ABOBRINHA	Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	4000
39	ALFACE LISA	Alface lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	MAÇO	3000
40	ALHO IN NATURA	ALHO IN NATURA: Esterilizado, higienizado, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, embalado em saco plástico atóxico contendo 1kg. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Caixa com 10kg.	CAIXA	200
41	BATATA INGLESA	Batata inglesa especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	6000
42	CEBOLA IN NATURA	CEBOLA IN NATURA: de primeira, branca, cabeça graúda, firmes viçosas, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, de colheitas recentes, com as características Organolépticas (cor, aspecto, Sabor e Cheiro) mantida; livres de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras e material terroso. acondicionada de forma adequada em embalagem apropriada. com no mínimo 80% do prazo de validade para consumo a contar da data de entrega. Fardo com 20kg.	FARDO	500
43	CEBOLINHA FRESCA	Cebolinha, fresca, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	8000
44	CENOURA	Cenoura extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	3000
45	COENTRO	Coentro extra, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	8000



46	COUVE MANTEIGA	Couve manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	3000
47	OVO BRANCO	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Caixa com 12 Cartelas de 30 unidades cada.	CAIXA	700
48	TOMATE	Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	6000

**Gêneros Alimentícios Perecíveis - Produtos de Panificação - itens 49 a 50**

ITEM	Produto	DESCRICAÇÃO	UNID.	QUANT.
49	PÃO FRANCES	PÃO FRANCES: Produto Obtido a partir da massa de 40g de farinha de trigo, 0,8g de sal, 0,4g de gordura vegetal, pesando aproximadamente 50g por unidade; acondicionado em embalagem apropriada e vida útil de 06 horas	KG	8000
50	PÃO BRIOCHE PARA CACHORRO-QUENTE	PÃO BRIOCHE PARA CACHORRO-QUENTE: Produto Obtido a partir da massa de 40g de farinha de trigo, 0,8g de sal, 0,4g de gordura vegetal, pesando aproximadamente 50g por unidade; acondicionado em embalagem apropriada e vida útil de 06 horas.	KG	8000

**Gêneros Alimentícios Perecíveis - Polpa de Frutas - itens 51 a 56**

ITEM	Produto	DESCRICAÇÃO	UNID.	QUANT.
51	POLPA DE FRUTA ABACAXI	Polpa de Fruta integral de abacaxi, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4000
52	POLPA DE FRUTA CUPUAÇU	Polpa de Fruta integral de cupuaçu, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4000
53	POLPA DE FRUTA ACEROLA	Polpa de Fruta integral de acerola pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4000
54	POLPA DE FRUTA MARACUJA	Polpa de Fruta integral de maracujá pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e	Kg	4000



		desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
55	POLPA DE FRUTA GOIABA	Polpa de Fruta integral de goiaba pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4000
56	POLPA DE FRUTA AÇAÍ	Polpa de Fruta integral de açaí pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	6000

**1.3. Do prazo contratual para execução:** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação por interesse comum das partes, em conformidade com o Artigo 105 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal 013/2024 – GP, de 10 de abril de 2024. A prorrogação, caso necessária, observará todos os critérios estabelecidos por estas normativas.

**1.4.** O contrato estabelecerá, de forma específica e detalhada, as regras aplicáveis à sua vigência, incluindo as condições para execução, fiscalização e possíveis ajustes durante sua validade. O intuito é garantir a clareza e a transparência nos termos do compromisso firmado entre as partes.

## 2. DA FUNDAMENTAÇÃO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "b".

A aquisição dos produtos alimentícios torna-se imprescindível à administração para cumprimento e execução do Programa de Nacional de Alimentação Escolar, além de garantir a alimentação saudável aos alunos da rede municipal de ensino do município de Jutaí. Os produtos adquiridos serão utilizados nos preparos dos cardápios escolares tanto da Zona Urbana quanto da Zona Rural.

O estudo técnico preliminar realizado pela unidade executora identifica que licitar o objeto permitirá alcançar maior competitividade, estabelecer critérios técnicos para garantir alimentos nutritivos e seguros aos alunos, prevenir problemas de saúde e promover hábitos alimentares saudáveis, fazer cumprir normas sanitárias garantindo a segurança alimentar das crianças e dos adolescentes. Além disso, a Formação de Registro de Preços por meio da licitação assegura transparência e economicidade, fortalecendo a administração municipal.

Com base nesses estudos, foram definidos os seguintes pontos de justificativa para a contratação:

- Necessidade da aquisição:** A compra de alimentos através dos recursos oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, em execução ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como, o repasse feito ao município, fortalece a economia dos pequenos produtores e incentiva a produção sustentável, beneficiando tanto os agricultores quanto os alunos. Mas nem todos os produtos são produzidos pela comunidade agricultora, nesta perspectiva, considera-se a aquisição dos valores



remanescentes do PNAE, o complemento da merenda escolar por meio do pregão eletrônico sob a forma de sistema de registro de preços.

- **Impacto no orçamento:** A análise de viabilidade apontou que a contratação através do Sistema de Registro de Preços elimina a necessidade de investimentos em processos distintos da secretaria executora, resultando em uma gestão orçamentária mais eficiente.
- **Benefícios esperados:** Pretende-se garantir o melhor desempenho na aquisição de produtos alimentícios da merenda escolar, no planejamento e execução de atividades administrativas do PNAE, assim como diminuição de gastos desnecessários para administração municipal.
- **Objetivo Geral:** Assegurar a implementação eficaz do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas aos alunos da rede educacional de Jutaí. Isso porque a iniciativa busca promover hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. Os produtos adquiridos serão utilizados na elaboração dos cardápios escolares, contemplando tanto a Zona Urbana quanto a Zona Rural, respeitando as diretrizes nutricionais e a valorização da agricultura local.

### 3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "c".

O Estudo técnico apontou que a referida contratação é a solução mais eficiente e vantajosa, promovendo competitividade e flexibilidade no atendimento das demandas, isso porque o ente municipal publicará o instrumento convocatório, definindo critérios rigorosos de habilitação para assegurar que as empresas atendam às exigências com qualidade. Nesta perspectiva, a solução consiste na contratação de empresa para o fornecimento de produtos alimentícios em atendimento ao programa de alimentação escolar.

Na execução, a empresa contratada será responsável pelo fornecimento dos produtos destinados à alimentação escolar nas instituições de ensino municipais de Jutaí, abrangendo tanto a Zona Urbana quanto a Zona Rural. Além do fornecimento dos produtos, a empresa assumirá integralmente os custos relacionados à logística de entrega, assegurando que os alimentos cheguem às unidades escolares dentro dos padrões de qualidade e segurança exigidos. Também será responsável pelo pagamento de tributos e taxas incidentes sobre os produtos, garantindo a regularidade fiscal e administrativa do processo de distribuição.

Dessa forma, o contrato visa assegurar que os alunos da rede municipal de ensino tenham acesso a uma alimentação balanceada, promovendo hábitos saudáveis e contribuindo para o desenvolvimento educacional e social da comunidade escolar. Todo o processo será documentado, garantindo a transparência e permitindo a melhoria contínua na gestão de recursos públicos.

### 4. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "d".

- 4.1. A futura contratação compreende o fornecimento de produtos alimentícios, sejam eles semiprocessados, in natura, polpa de frutas, panificação, carnes e derivados, laticínios entre outros, abrangendo planejamento operacional, organização e fornecimento dos produtos listados no **item 1.2** deste TR, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4.1.1. **Considera-se Produtos Semiprocessados:** São produtos que passaram por algum tipo de processamento industrial, mas ainda necessitam de etapas adicionais para se tornarem produtos finais.

4.1.2. **Considera-se Produto in natura:** São produtos que não passaram por qualquer tipo de processamento industrial. Exemplos incluem frutas, legumes, verduras, grãos colhidos e carnes frescas.



- 4.1.3. **Considera-se produtos de panificação:** São produtos à base de farinha que passam por processos como fermentação e cozimento. Exemplos incluem pães, bolos, biscoitos, tortas e massas assadas.
- 4.1.4. **Considera-se produtos de Carnes e Derivados:** Englobam produtos feitos a partir de carne, podendo ser frescos, curados, defumados ou processados. Exemplos são cortes de carne bovina, suína e de aves, salsichas, hambúrgueres, presuntos e embutidos.
- 4.1.5. **Considera-se produtos laticínios:** Produto leite ou derivado deste podendo ser processados de diferentes formas. Exemplos incluem leite pasteurizado, queijo, iogurte, creme de leite e manteiga.
- 4.2. Portanto, a empresa interessada deve considerar os pontos acima, especialmente, em relação execução e a logística do município e quanto aos requisitos de habilitação item 8 deste TR.

### Subcontratação

- 4.3. Não é admitida subcontratação do objeto contratual.

## 5. EXECUÇÃO DO OBJETO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "e".

- 5.1. A execução do objeto envolve o fornecimento de produtos alimentícios conforme solicitação da Unidade Executora, Secretaria Municipal de Educação e Desportos - SEMED. A empresa contratada deverá estar pronta para fornecer os produtos sempre que necessário, garantindo disponibilidade imediata para atender às demandas das escolas da zona urbana e zona rural.
- 5.2. Após o recebimento da Ordem de Fornecimento, a empresa contratada terá o prazo de 10 (dez) dias para início das atividades do objeto deste termo de referência, observando as especificações de cada item.

### 5.3. Local de Entrega dos Produtos:

- 5.3.1. A contratada deverá realizar a entrega no Almoxarifado Municipal localizado na rua Teotônio Cavalcante, S/N, bairro São Pedro, CEP: 69.660-000 – Jutaí/AM, que ficará responsável pela distribuição dos produtos para as unidades de ensino.
- 5.3.2. O município de Jutaí/AM fica localizado no interior do estado do Amazonas, na Região Norte do Brasil. Suas coordenadas geográficas são aproximadamente 2° 44' 49" S de latitude e 66° 46' 01" O de longitude. Aproximadamente 632 km de Manaus, capital do Estado do Amazonas, com acesso somente por via fluvial.



- 5.4. A entrega dos produtos alimentícios adquiridos será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade das unidades de ensino, garantindo o abastecimento contínuo dos itens essenciais para a execução das atividades administrativas.
- 5.5. Considerando as características logísticas do município, cujo acesso se dá, exclusivamente, por via fluvial com um prazo médio de 4 a 5 dias, o fornecedor deve assegurar um planejamento eficiente



no transporte, garantindo que os materiais sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos, evitando desabastecimento das unidades requisitantes.

#### **5.6. Recebimento e Inspeção:**

- 5.6.1. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades solicitadas, devidamente embalados e em condições adequadas. O recebimento será realizado mediante conferência da conformidade dos itens com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 5.6.2. A entrega dos produtos será acompanhada por registros documentais que comprovem a quantidade, qualidade e conformidade dos produtos fornecidos, garantindo maior controle e transparência no processo de aquisição.
- 5.6.3. Qualquer discrepância ou não conformidade deverá ser comunicada imediatamente à empresa fornecedora para devidas providências, como devolução ou substituição do produto.

#### **Garantia**

#### **5.7. Garantia de qualidade** prevalece em toda a vigência contratual determinada neste Termo de Referência.

- 5.7.1. **Garantia de Qualidade:** Os produtos fornecidos devem apresentar boas condições para uso e consumo, além de atender aos padrões de qualidade exigidos. Produtos defeituosos, com vícios ocultos ou que não atendam às especificações deverão ser substituídos sem custos adicionais para a administração pública.
- 5.7.2. **Reposição de Itens:** Em caso de problemas com os produtos entregues, o fornecedor deverá realizar a reposição ou troca no menor prazo possível, garantindo que o município não enfrente desabastecimento.
- 5.7.3. **Responsabilidade pelo Transporte:** O fornecedor será responsável pelo transporte seguro de todos os produtos até o local de entrega indicado neste TR, assumindo custos e riscos relacionados à logística fluvial.
- 5.7.4. **Suporte Técnico:** Caso necessário, o fornecedor deverá prestar suporte relacionado aos itens adquiridos, fornecendo esclarecimentos sobre o uso e a conservação dos produtos.
- 5.7.5. **Garantia Contratual:** As condições de garantia e reposição dos itens devem estar claramente descritas no contrato firmado entre as partes, assegurando os direitos da administração pública em relação ao fornecimento adequado dos produtos.

#### **6. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "f".**

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da lei 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



- 6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralização ou suspensão do cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3.** As comunicações entre o órgão/entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devem ser compridas de imediato.
- 6.5.** Após assinatura do instrumento contratual, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.6.** Caberá ao gestor e fiscal do contrato, de acordo com suas respectivas competências (art. 27 e ss. Decreto Municipal nº 13, de 10 de abril de 2024), o acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, bem como a observância às normas vigentes do presente processo.

### FISCALIZAÇÃO

- 6.7.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput c/c art. 30 do Decreto Municipal nº 13, de 10 de abril de 2024);
- 6.7.1. A fiscalização da contratação será exercida por servidor(a) designado(a) por meio de Portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública;
- 6.7.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive, perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/21;

*Art. 120. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.*

- 6.7.3. Caberá ao fiscal do contrato observar todas as suas atribuições previstas no art. 30 do Decreto Municipal nº 13, de 10 de abril de 2024.

I - prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas de controle dos prazos relacionados ao contrato, à formalização de apostilamentos e termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e pagamento, além de garantias e glosas;

II - verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

III - atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato, para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;



IV - emitir notificações à contratada para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

V - informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

VI - comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

VII - fiscalizar a execução do contrato, para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

VIII - verificar se os profissionais indicados na licitação, sobretudo os apontados nos atestados de capacitação técnica ou para fins de pontuação da proposta técnica (licitações pelo tipo técnica e preço), efetivamente participam da execução do contrato;

IX - verificar se o(a) contratado(a) respeita as normas pertinentes à segurança do trabalho e demais regras trabalhistas;

X - acompanhar o cronograma de execução do contrato;

XI - verificar se houve subcontratação ou cessão contratual em desacordo com o contrato ou fora das hipóteses admitidas em lei;

XII - verificar a quantidade e a qualidade dos materiais e insumos empregados na execução do contrato;

XIII - verificar se o contratado toma as precauções necessárias para evitar que a execução do contrato eventualmente cause danos a terceiros;

XIV - participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato;

XV - realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais;

XVI - informar, mensalmente, por escrito, ao gestor do contrato, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

XVII - auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

XVIII - comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a proximidade do término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

### **GESTOR DO CONTRATO**

**6.8.** O gestor do contrato deverá observar estritamente todas as atribuições previstas no art. 29 do Decreto Municipal nº 13, de 10 de abril de 2024.

I - coordenar a atividade de fiscalização;



II - instruir e manter atualizado o processo administrativo de acompanhamento e fiscalização com a documentação pertinente e os registros da execução do contrato;

III - emitir, mensalmente, relatório relativo aos atos fiscalizatórios realizados, atestando pontual e detalhadamente o atendimento, total ou parcial, da regularidade do cumprimento de cada uma das obrigações tratadas neste Decreto, conforme modelo de avaliação, controle e fiscalização constantes nos modelos disponibilizados pela Procuradoria ou Assessoria jurídica do Município;

IV - analisar e conduzir a solicitação de repactuação do objeto, reajuste financeiro, reequilíbrio físico-financeiro, acréscimo/supressão de metas, interrupção de serviços, prorrogação, pagamentos, extinção dos contratos, dentre outros, emitindo parecer, que deverá ser submetido ao ordenador de despesa do município (prefeito ou secretários);

V - verificar o cumprimento da lei federal nº 14.611, de 03 de julho de 2023, e a Lei Estadual nº 5.185, de 25 de maio de 2020, que estabelece a exigência de garantia de igualdade salarial entre homens e mulheres, às empresas que contratarem com o Poder Público Estadual;

VI - verificar a constante manutenção das condições de habilitação da contratada;

VII - anuir com o recebimento definitivo do objeto do contrato, que deverá ser instruído com termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

VIII - acompanhar a atuação do fiscal do contrato ou dos terceiros contratados, mediante seus registros;

IX - emitir relatório mensal, relativo aos atos fiscalizatórios realizados, a ser enviado ao ordenador de despesa do município ou secretarias);

X - informar à Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada, propor soluções para a regularização das faltas e problemas observados e sanções que entender cabíveis, de acordo com as disposições contidas neste Decreto;

XI - notificar a contratada, por meio de seu representante legal ou preposto formalmente designado, nos termos do artigo 118 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para a imediata correção de eventuais vícios ou inadimplemento de quaisquer valores devidos por força do contrato, de lei ou convenção coletiva de trabalho, apurados por si ou pelo fiscal do contrato, fazendo-o sempre por escrito, mediante contrafé do representante da empresa contratada;

XII - comunicar à autoridade máxima do órgão sobre indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias e de FGTS, após conclusão do procedimento administrativo de responsabilização, para informação ao Ministério da Previdência Social, à Receita Federal - RFB e ao Ministério do Trabalho e Emprego;

XIII - enviar à Procuradoria Geral do Município, sempre que requisitado, por quaisquer meios, informações e documentos referentes ao contrato sob sua responsabilidade.

**6.9.** Quando houver indícios de irregularidades ou inadimplência da contratada, é dever do gestor do contrato apurar, mediante procedimento administrativo de responsabilização do contratado, asseguradas a ampla defesa e o contraditório.

## 7. CRITÉRIOS DE FORNECIMENTO E PAGAMENTO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "g".



- 7.1.** Os produtos serão fornecidos de acordo com o planejamento realizado pela Unidade Executora que será repassado com antecedência para a empresa contratada, devendo ser respeitado em todos os termos, prazos e aspectos.
- 7.2.** Os produtos serão recebidos de forma simplificada, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta ou Ordem de Fornecimento.
- 7.3.** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.4.** Em caso de controvérsias sobre a execução dos serviços ou fornecimento dos produtos, especialmente quanto à qualidade ou à abrangência, será observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021. Deverá ser comunicada à contratada a emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa, permitindo a liquidação e o pagamento enquanto se solucionam as inconsistências verificadas.
- 7.5.** A empresa contratada terá um prazo, a ser definido pelo ente público municipal, destinado à solução de inconsistências na execução do fornecimento ou ao saneamento de problemas detectados na nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente.
- 7.6.** O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade técnico-profissional pela qualidade e pela perfeita execução do contrato, bem como a responsabilidade civil pelo cumprimento integral das obrigações contratuais.

### Liquidação

- 7.7.** Para fins de liquidação o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- I- prazo de Validade;
  - II- a data de emissão/ fabricação;
  - III- os dados do contrato e do órgão contratante;
  - IV- o período respectivo de execução do contrato;
  - V- o valor a pagar, e
  - VI- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.8.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma prevista em lei e neste Termo de Referência, prorrogáveis por igual período.
- 7.9.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 7.10.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança, equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta online ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.



- 7.11.** A administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 013/2024.
- 7.12.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.
- 7.13.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.
- 7.14.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.15.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de Pagamento**

- 7.16.** O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 013 de abril de 2024.
- 7.17.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização.

#### **Forma de Pagamento**

- 7.18.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.19.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.20.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.21.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "h".**

#### **8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

8.1.1. Forma de Seleção: Menor Preço por Valor Unitário.



8.1.2. Julgamento da Proposta: O critério de julgamento a ser utilizado é o de menor preço por valor unitário, sendo necessária a adjudicação dos itens por vencedor. Dessa forma, possibilitar-se-á a economia de escala, bem como será mantida a padronização dos produtos adquiridos. Ademais, a adjudicação/contratação deste objeto aos fornecedores é forma eficaz de garantir a compatibilidade dos serviços prestados, trazendo eficiência, segurança e economia à gestão contratual.

## **8.2. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

8.2.1. Para fins de habilitação deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **8.3. Habilitação jurídica**

8.3.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **8.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.4.1. Prova de inscrição de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.4.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora- Geral da Fazenda Nacional.

8.4.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.4.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.4.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.4.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.4.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.4.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **8.5. Qualificação Econômico – Financeira**



- 8.5.1. Certidão Negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Sege/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.5.2. Certidão Negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.5.3. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.5.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.5.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.5.6. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.5.7. Os documentos referidos deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para a transmissão de Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED.
- 8.5.8. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.
- 8.5.9. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.5.10. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

## 8.6. Qualificação Técnica

- 8.6.1. Apresentar comprovações de experiência/capacidade técnica no fornecimento de produtos do ramo alimentícios por meio de um ou mais Atestado de Capacidade Técnica emitidas por instituições públicas ou privadas.
- 8.6.2. Para os produtos perecíveis carnes e derivados apresentar o atesto que o estabelecimento possui condições sanitárias adequadas de funcionamento, por meio da licença sanitária, bem como o registro da empresa junto ao Ministério da Agricultura, com apresentação do SIF ou SISP, ou, ainda, emitido pelo órgão competente da sede do licitante, demonstrando que está apto e regular para o fornecimento do produto, conforme o caso;

## 9. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "i".

- 9.1. A previsão de custo após levantamento de preços no mercado, consta conforme Orçamento Estimado no bojo do processo interno.



**9.2.** A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado no mapa comparativo constante no procedimento interno.

**9.3.** No caso de licitação para Formação de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações art. 25 do Decreto nº 11.462/2023:

9.3.1.em caso de força maior, Caso Fortuito ou Fato do Princípio ou em decorrência de Fatos Imprevistíveis ou Previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2.em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.3.3.serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

**9.4.** O custo estimado da contratação possui **caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas**, tendo como fundamento legal o art. 24 da Lei nº 14.133/2021 que estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso (conforme anexo), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas. Além disso, Zymler e Dios (2014, p. 177) destacam que a estratégia de não revelar o orçamento em processos de licitação é projetada para impedir que as propostas se alinhem muito de perto com o valor pré-determinado pela administração, promovendo assim ofertas mais competitivas e economicamente viáveis, especialmente, em situações de lances fechados.

**9.5.** Assim, para os autores, esta abordagem força os licitantes avaliarem cuidadosamente suas próprias estruturas de custos e capacidades, em vez de basear suas propostas unicamente nos números fornecidos pela administração, um método que pode levar a dificuldade na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas.

**9.6.** Noutro diapasão, sem a baliza do preço máximo estimado, as propostas podem representar, com maior fidedignidade, o preço que o mercado oferece para tal pretensão contratual.

**9.7.** Portanto, sem a referência máxima informada previamente, a ocultação do orçamento visa intensificar a competição e garantir a apresentação de propostas que refletem precisamente as realidades econômicas dos licitantes, culminando em uma seleção mais eficaz e em benefício da Administração.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA - artigo 6º, inciso XXIII, alínea "j".**

**10.1.** Os recursos consignados no orçamento para a presente aquisição são provenientes dos valores remanescentes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, existindo a previsão de transferência recursal de outras escalas públicas nas leis orçamentárias (LOA), nos termos do art. 42, II do Decreto Municipal nº 13, de 10 de abril de 2024.



**10.2.** Da origem do recurso:

Unidade Executadora	Ficha	Unidade orçamentária	Atividade	Elem. da Despesa	Fonte
Secretaria Municipal de Educação e Desporto	118	02.03.01	12.361.0065.2013	3.3.90.30	1.552
	120	02.03.01	12.361.0065.2014	3.3.90.30	1.552
	122	02.03.01	12.365.0065.2015	3.3.90.30	1.552
	124	02.03.01	12.365.0065.2016	3.3.90.30	1.552
	149	02.03.01	12.366.0065.2019	3.3.90.30	1.552

**10.3.** Processos sob o regime de Registro de Preços, observa-se o entendimento e leitura do art. 44 do Decreto Municipal 013/2024-GP, não sendo necessária a indicação prévia da dotação orçamentária, podendo o processo ser custeado à conta dos recursos consignados no orçamento para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do Município, cujos programas de trabalho e elemento de despesas específicas deverão constar na respectiva Nota de Empenho, na Ata de Registro de Preços ou no contrato.

**11. DA PREFERÊNCIA PELA LICITAÇÃO E DO REGISTRO DE PREÇOS - artigo 74, inciso IV, Lei Federal 14.133/2021**

**11.1.** Com base nas informações expostas tanto no Estudo Técnico Preliminar quanto neste Termo de Referência e, considerando ainda que o objeto proposto tem por finalidade garantir o fornecimento de produtos alimentícios de qualidade e segurança à rede de ensino municipal, assegurando a continuidade dos serviços essenciais em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico do PNAE, considera-se viável a realização da formação de registro de preços para futura aquisição.

**11.2.** A contratação para aquisição dos produtos será realizada por meio da Modalidade Pregão, na forma Eletrônica, como preconiza a Lei Federal 14.133/2021 - Lei de Licitações regulamentado Decreto Municipal nº 013/2024 – GP, sob o regime de Registro de Preços.

**11.3.** O Registro de Preços é ferramenta estratégica amplamente adotada na administração pública para garantir maior eficiência, transparência e economicidade na aquisição de bens e serviços essenciais. Aplicado ao contexto de demandas recorrentes e previsíveis, este mecanismo possibilita flexibilidade e agilidade na gestão pública, assegurando que as necessidades organizacionais sejam atendidas de forma contínua e planejada.

**11.4.** A Lei Geral de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021) apresenta diversos artigos que fundamentam o uso do Registro de Preços, especialmente para contratações frequentes e indispensáveis, como segue:

Artigo 6º, Inciso XLV: Define o registro de preços como um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras.

Artigo 82: Dispõe sobre a obrigatoriedade de planejamento nas contratações públicas, reforçando a importância de mecanismos como o registro de preços para atender às demandas de forma estratégica.

Artigo 84: Trata da gestão de contratos e da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de bens e serviços essenciais, o que é facilitado pelo registro de preços.



**11.5.** Desta forma, a adoção do registro de preços reflete um compromisso com a gestão responsável e transparente, assegurando o fornecimento eficiente de bens e produtos essenciais, alinhado às melhores práticas de mercado e contribuindo para os objetivos estratégicos da instituição.

## 12. LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA

### 12.1. Geolocalização da Sede do Município de Jutaí/AM:

- **Localização Sede:** Jutaí é um município localizado no interior do estado do Amazonas, na Região Norte do Brasil. Suas coordenadas geográficas são aproximadamente 2° 44' 49" S de latitude e 66° 46' 01" O de longitude.
- **Área:** O município de Jutaí possui uma área territorial de cerca de 69.551,856 km<sup>2</sup>.
- **População:** De acordo com estimativas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a população de Jutaí é de aproximadamente 25.172 pessoas (Censo de 2022).
- **Limites:** Jutaí faz fronteira com os municípios de Fonte Boa, Juruá, Carauari, Itamarati, Eirunepé, Benjamin Constant, São Paulo de Olivença, Amaturá, Santo Antônio do Içá e Tonantins.
- **Clima:** O clima de Jutaí é equatorial, caracterizado por altas temperaturas e umidade elevada durante todo o ano.
- **Distância até a capital:** Jutaí está localizada a aproximadamente 632 km de Manaus, a capital do estado do Amazonas.

**12.2.** O Município de Jutaí/AM fica localizado no interior do estado do Amazonas, a uma distância significativa da capital Manaus/AM, com acesso limitado exclusivamente por transporte fluvial. A logística de abastecimento do município é um desafio devido às características geográficas da região e à dependência de embarcações para o transporte de mercadorias. Por esse motivo, é indispensável que o licitante interessado leve em consideração as especificidades logísticas e peculiaridades da região, a fim de garantir a plena capacidade de atender às demandas do município.

- **Critérios de Logística:** É essencial que os fornecedores demonstrem capacidade operacional para executar os fornecimentos, utilizando transporte fluvial apropriado para atender às necessidades específicas do município de Jutaí/AM.
- **Eficiência na Distribuição:** Empresas participantes do processo devem estar aptas a cumprir prazos rigorosos de entrega e ter estrutura logística compatível com a realidade da região, evitando interrupções na prestação dos serviços. A capacidade de organização e planejamento logístico será um dos critérios determinantes para a escolha do fornecedor.
- **Qualidade e Regularidade:** Os fornecimentos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos por regulamentações legais, mesmo diante de condições adversas na logística fluvial.
- **Desempenho nas Demandas Locais:** Por meio destes parâmetros, observa-se que o sucesso da contratação está diretamente ligado à adequação logística, alinhada às características únicas do município de Jutaí/AM. Essa abordagem fortalece a eficiência na gestão pública, assegura a qualidade na aquisição dos produtos e garante que as especificidades locais sejam respeitadas e atendidas plenamente.

## 13. LOCAL, DATA E ASSINATURAS

Jutaí/AM, 09 de maio de 2025.



**ELIAS ALVES SOARES**

Matrícula:1758

Professor

**JONATAS MARINHO MAFRA**

Nutricionista PNAE

CRN: 12990

*Termo de referência aprovado por,*

**ELIMAR JOSÉ DE PAULA ROL**

Secretário Municipal de Educação e Desportos  
Portaria nº 007/2025 – GP de 03/01/2025