

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 05, de 12 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0.DA COMPRA

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, isento de materiais terrosos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente informações nutricionais, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500
2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes	KG	100



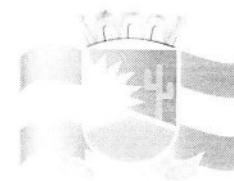


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



3	murchos e perfurados. A granel, peso 1kg. AMIDO DE MILHO: Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12/78. Embalagem 500g.	Unid.	600
4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1050
5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500
6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos, enriquecida com vitaminas e sais minerais, isento de sujidades, embalagem própria, contendo procedência e validade, obedecendo à legislação sanitária vigente. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 160g.	Unid.	500
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Salgado de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, textura crocante, de sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000
9	CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas	Unid.	600





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



	de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. EMBASAMENTO LEGAL de acordo com a Legislação vigente/ ANVISA. Embalagem de 250g.		
10	COLORÍFICO: Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. Pacote com 100 g.	Unid.	1120
11	CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, isenta de matéria terrosa ou parasitas. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 50g.	Pct.	100
12	CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e no máximo 10 % de sal de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 100g.	Unid.	500
13	CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, livre de impurezas. Data de validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem com no mínimo 400g.	Unid.	900
14	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, isentos de pele e sementes, acondicionado em embalagem tipo TETRAPACK ou SACHÊ, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 340 g.	Unid.	2020
15	FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, grupo seca, classe fina, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	700
16	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em flocos grandes, amarelos, sem sal, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, com visor transparente que permita a visualização do produto, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 g.	Unid.	4000
17	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: carioquinha. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e	KG	600



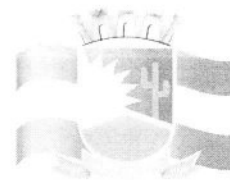


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



	prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg		
18	FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira qualidade. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01kg.	KG	100
19	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 100 g.	Unid.	100
20	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em sacos tipo alumínio, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200 g.	Unid.	4200
21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo espaguete, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	3220
22	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo parafuso, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 03 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	1120
23	MARGARINA: Com sal, óleo Interesterificado, no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	Unid.	1008
24	MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, grão duro. Embalagem:	Unid.	1000



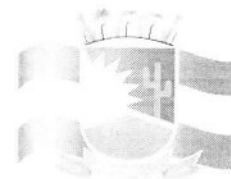


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



	pacotes de plástico atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.		
25	ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura trans, sem colesterol comestível; extrato refinado; limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900 ml.	Unid.	350
26	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; A embalagem deverá conter externamente informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de no mínimo 400g.	Unid.	280
27	SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	KG	210
28	SORDA: Massa composta por farinha de trigo, mel de rapadura e especiarias. Embalagem contendo rotulagem, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Embalagem de 480g.	Unid.	2000
29	VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ácido acético, com acidez mínima de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, e sem adição de açúcares, devendo estar intacta, bem vedada, de acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem 500 ml.	Unid.	600
30	XERÉM: De milho, amarelo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem contendo informação nutricional, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	250
31	IOGURTE: De frutas, composto de leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais. Produto próprio para consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Sabores diversos. Embalagem de 1 litro. Submetido à Inspeção Federal ou	LITRO	6000



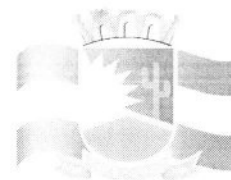


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



32	Estadual (SIF ou SIE). POLPA DE FRUTA– ACEROLA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	500
33	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	500
34	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	500
35	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	500
36	CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou Costela): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de	KG	960



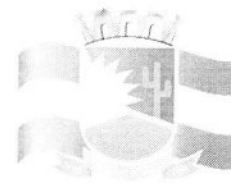


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



- inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.
- 37 CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg. KG 800
- 38 CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg. KG 1700
- 39 CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): Embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em Kg. KG 840
- 40 PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e sem osso, apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg. KG 2000





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



41	FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.	KG	200
42	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso médio de 50g, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas e 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 partir da data de entrega.	Unid.	17000
43	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	7500
44	PÃO DOCE: Peso de 50g. Cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	7500
45	BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, leite e fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 1 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de validade.	KG	5000
46	ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto lácteo isento de lactose,	Unid.	280





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



47	fortificado, rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D, C e E, essenciais para a nutrição. Lata de no mínimo 380g. FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja adicionada com ferro e adicionada com L-metionina. Lata de 800 g.	Unid.	1000
48	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula infantil de partida, para lactantes de 0-6 meses, em pó, com predominância protéica da proteína do soro do leite, contendo LcPufas (DHA e ARA). Enriquecida com vitaminas, minerais e outros elementos. Isenta de Glúten. Lata com 800 g.	Unid.	100
49	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula infantil de segmento em pó, para crianças a partir do 6º mês de vida. Adicionada de prebióticos e/ou probióticos. Contendo ácidos graxos oliinsaturados de cadeia longa-LcPUFAs, DHA E ARA. Lata de 800g.	Unid.	100
50	FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula infantil isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessário ao bom desenvolvimento e crescimento. Contendo nucleotídeos e LcPUFAs, DHA e ARA. Lata de no mínimo 380 g.	Unid.	1000
51	SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM SABOR: Alimento para nutrição oral ou enteral para crianças, em pó, nutricionalmente completo e rico em vitaminas e minerais, que permita preparo de diluições de 1.0 a 1.5 kcal. No máximo 20 % de sacarose. Sem sabor. Lata de 400 g.	Unid.	600

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

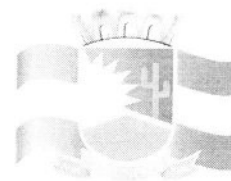
5.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

5.2.Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

5.3.Salienta-se que a Administração optou por preservar o sigilo da estimativa do valor da contratação até a conclusão da licitação. Nesse caso o orçamento estimado da contratação terá caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, sendo que o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo, nos termos do Art. 24, da Lei 14.133/21.

5.4.A justificativa para a opção do orçamento estimado sigiloso, observadas os aspectos e características da contratação, é fundamentada no entendimento da Administração no sentido de que, atribuindo-se o caráter sigiloso do valor estimado, aumenta a dinâmica da competitividade no





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



certame, com potencial fomento à disputa e, conseqüentemente, ampliando a probabilidade da obtenção de melhores ofertas, e sem qualquer prejuízo para os interessados, pela indispensável divulgação do detalhamento dos quantitativos e demais informações necessárias para a devida elaboração de suas propostas.

5.5.A estimativa do valor da pretensa contratação, com a indicação dos elementos que lhe dão suporte, constará de anexo classificado a este Termo de Referência, em decorrência da opção administrativa pelo orçamento estimado sigiloso.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

6.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

6.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

6.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

7.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

7.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

7.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

7.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

7.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

7.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

7.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

8.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

8.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



8.1.1. Entrega: 5 (cinco) dias.

8.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

8.3. A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2026, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

9.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

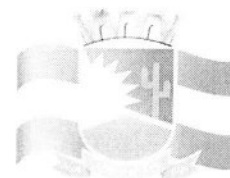
9.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

9.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

10.0. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



11.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

11.2.Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

12.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

12.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

13.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

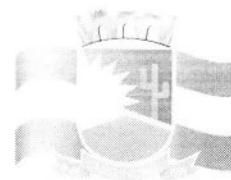
13.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

14.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

14.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

15.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

15.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16.0.DO ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

16.1.A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

17.0.DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

17.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2026, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo.

17.2.Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



17.3. Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

18.0. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

18.1. Conforme os elementos apresentados, a solução é: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

19.0. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

19.1. A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

19.2. Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

19.3. Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

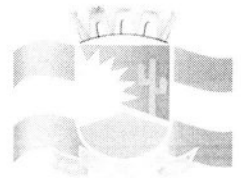
19.4. Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

19.5. Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

20.0. DA ANÁLISE DE RISCO

20.1. Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.



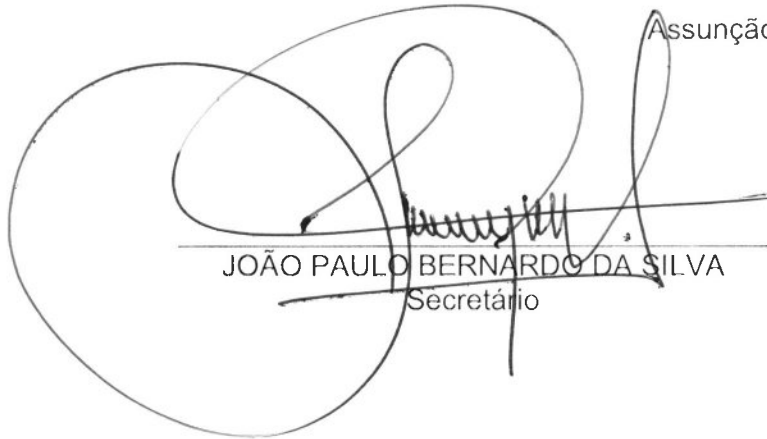


SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



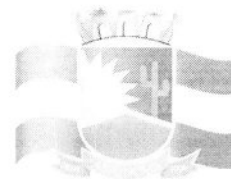
20.2. Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

Assunção - PB, 04 de Maio de 2026.



JOÃO PAULO BERNARDO DA SILVA
Secretário





ANEXO AO TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1.0.DO OBJETO

1.1.Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

2.0.DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

2.2.Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.


2.3.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; e pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

2.3.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

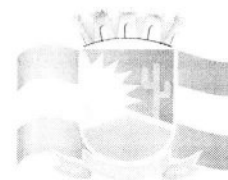
2.4.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o preço de referência considerado satisfatório.

2.5.O valor total é equivalente a R\$ 731.441,56.

Assunção - PB, 04 de Maio de 2026.


JOÃO PAULO BERNARDO DA SILVA
Secretário





GABINETE DO PREFEITO

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado - Art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:"

...

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

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Assunção - PB, 04 de Maio de 2026.

WAGNER FELIPE DE OLIVEIRA VILAR
Prefeito

