



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO
2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

TERMO DE REFERÊNCIA - FORNECIMENTO

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE
22/05/2026	DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA
RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO	
DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA	
GESTOR DA CONTRATAÇÃO	
Nome: SANDRA BATISTA DA SILVA E-mail: educacao@pedrodetoledo.sp.gov.br	
FISCAL DA CONTRATAÇÃO	
Nome: EMELYN LUNARA DE LIMA FERREIRA E-mail: merendapedrodetoledo@hotmail.com	
DIRETORIA DE DEPARTAMENTO	
SEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada, objetivando a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, através do Sistema de Registro de Preços, pelo prazo de 12 (doze) meses.

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
1	QUILO	AÇÚCAR REFINADO	AÇUCAR - Especial, filtrado ou peneirado, contendo no mínimo 95% de sacarose. Livre de fermentação e isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: aspecto, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. - Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primários e secundários deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
2	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante stévia 100% natural. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higienico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características organolépticas: Aspecto, cor, odor e sabor: características físico-químico: contém glicosídeos de steviol. Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução vigente. VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de no mínimo 100 ml.
3	UNIDADE	AGRIN BRANCO	Fermentado acético de álcool e vinho branco; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidade, parasitas e larvas. Aparência: líquido, límpido, Cor, cheiro e sabor próprios do agrin. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: frasco de plástico atóxico com volume líquido de 750 ml - Secundária: caixa de papelão ondulado contendo 12 frascos. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento e embalagem danificada.
4	QUILO	ARROZ AGULHINHA - TIPO 1	Especificação:Arrozagulhinhapolido,longofino,tipo01,100%grãos nobres. Máximo de 12% de umidade. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 177cal, Carboidratos 39g, Proteínas 3,9g, Fibras 0,5g, gorduras totais 0,5 g, sódio 0 g, gorduras saturadas 0,4g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 360 dias. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. O produto deverá ser acondicionadoemembalagematóxica,resistenteehermeticamente fechadacompesolíquidode5Kg. <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
5	QUILO	ARROZ INTEGRAL	Tipo 1, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos, finos, integral, isento de matéria terrosa, cascas, parasitas, detritos animais e vegetais Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. - Secundária: fardo de papel, resistente ou fardo plástico, atóxico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primários e secundários deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

			nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde e embalagem não condizente.
6	QUILO	CAFÉ EM PÓ	Café tradicional, torrado e moído, embalado no alto vácuo, contendo selo de certificado de pureza e qualidade (ABIC). Fabricação máxima 30 dias. Embalagens a vácuo contendo 500 gramas cada. Registro no Ministério da Saúde. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente
7	UNIDADE	CHA MATTE TOSTADO	Chá-mate tostado caixa com 250 a 300 gramas. Composição: folhas e talos de ervas-mate tostada, inseto matérias terrosas de parasitos e detritos animais. Embalagem caixa de papel. Embalagem fardo de 30 caixas. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente.
8	QUILO	COLORAU	O colorífico deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre nem rançoso; não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal, com ausência de sujidades, larvas e parasitos em quaisquer formas de seu Ciclo Vital (ovos, esporos, etc). Aparência: pó fino, de cor vermelha alaranjado, com cheiro e sabor característicos Embalagem: - Primária: Pacote Plástico, contendo 100g, 500g ou 1Kg de peso líquido do produto. - Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel. Rotulagem: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil) e Peso Líquido.
9	QUILO	FAROFA DE MANDICA COM AÇAFRÃO	Ingredientes: farinha de mandioca, óleo vegetal, sal, salsa, açafrão da terra, alho, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante. Espécies doadoras do gene: Agrobacteriumtumefaciens, Bacillusthuringiensis, AgrobacteriumTumefaciens, Bacillusthuringiensis e Streptomycesviridochromogenes. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER TRIGO E LEITE. Informação nutricional 100 g valor energético (kcal) 359 carboidratos (g) 73 açúcares totais (g) 0,1 açúcares adicionados (g) 0 proteínas (g) 1 gorduras totais (g) 7 gorduras saturadas (g) 1,1 gorduras trans (g) 0 fibras alimentares (g) 6,7 sódio (mg) 435. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
10	QUILO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa. Aparência: pó fino Cor: branca, Cheiro e sabor próprios, Validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 15 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno transparente atóxica ou de papel, com peso líquido de 1 quilo. - Secundária: Embalado em fardos de papel multifolhado ou plástico. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
11	QUILO	FEIJÃO CARIOQUINHA	Grupo:I;FeijãoComum;Classe:Cores;Tipo 01,deprocedêncianacional.Máximode15%deumidade.Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivasàsaúde.Composição nutricionalporporçãode60g:VCT: 164Kcal,Carboidratos17g,Proteínas11g,GordurasTotais1,3g, Gorduras Saturadas 0,4g, Fibras 20g, Sódio 0mg, ferro 3,92 mg, sódio 3,9g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico,contendo1Kg.Validademínimadefabricaçãode05 (cinco)meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
12	QUILO	FUBÁ DE MILHO	Embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico. Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico de 181 kcal, Carboidratos totais 37g, proteínas 3,2g, Gorduras totais máximo 1,6g, Gorduras Saturadas máximo 0,3g, Gorduras Trans máximo 0g, Fibra alimentar de 2,1g; Sódio 0mg; ferro 4,00 mg, ácido fólico 104 mg. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
13	UNIDADE	ÓLEO REFINADO DE SOJA	Preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos, sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: garrafa PET, contendo volume líquido de 900 ml. - Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas, contendo 20 (vinte) unidades. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassadas ou de qualquer outro defeito, assim como as garrafas PET não deverão estar amassadas ou de qualquer outro defeito.
14	QUILO	SAL REFINADO IODADO DE MESA	Sal refinado iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a legislação federal específica, embalagem contendo 1 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
15	QUILO	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO LEITE	ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar, óleo vegetal de soja, amido de milho (geneticamente modificado a partir de bacillusthuringiensis e/ou streptomycesviridochromogenes e/ou agrobacteriumtumefaciens e/ou zeamays e/ou sphingobiumherbicidovorans), açúcar líquido invertido, composto lácteo com gordura vegetal, sal, manteiga, fermentos químicos: bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e difosfato dissódico, emulsificante lecitina. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. Embalagem: - Primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 300 gramas. Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
16	QUILO	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR – COCO	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho (geneticamente modificado a partir de bacillusthuringiensis e/ou streptomycesviridochromogenes e/ou agrobacteriumtumefaciens e/ou zeamays e/ou sphingobiumherbicidovorans), coco ralado, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante: lecitina de soja e aromatizante: aroma idêntico ao natural de coco e vanilina. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. Embalagem: contendo descrição do produto, informações nutricionais, ingredientes, dados do fabricante e peso, pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 gramas. - Secundária: caixas de papelão ondulado. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
17	UNIDADE	BISCOITO ROSQUINHA SABOR – MORANGO	INGREDIENTES: Farinha de arroz refinada, fécula de mandioca, açúcar cristal, amido de milho, gordura de palma, suco desidratado de morango, aroma idêntico ao natural de morango, agente de massa polidextrose, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante goma xantana e lecitina de girassol, Vitamina E. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Peso líquido: 30g. Não contém glúten; Produto Vegano; Livre de alergênicos; Fonte de Vitamina E; não transgênico. Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
18	QUILO	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, emulsificante: lecitina de soja, fermento químico: bicarbonato de sódio e fermento biológico seco: contem glutem. Não contem lactose. Embalagem – primária: pacotes em papel impermeável lacrado com peso líquido de 400 gramas – secundária caixas de papelão ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações. Identificação do produto, inclusive a classificação e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
19	UNIDADE	BISCOITO DE POLVILHO	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho Composição: Biscoito de polvilho, Polvilho doce, óleo vegetal, ovo, sal, farinha de chia, farinha de linhaça EMBALAGEM: Primária: Saco plástico PEBD (polietileno de baixa densidade), transparente, inodoro, atóxico, próprio para o contato com alimentos, resistente, termosoldado e identificação de rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido 100 gramas Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
20	QUILO	COOKIE SABOR BAUNILHA ZERO AÇÚCAR	INGREDIENTES: Farinha de arroz integral*, fécula de mandioca*, edulcorante maltitol e glicosídeos de esteviol, gordura de palma, amido de milho, ameixa desidratada, agente de massa fibra alimentar polidextrose*, aroma idêntico ao natural de baunilha, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de girassol* e goma xantana, cacau alcalino*, e Vitamina E. (*) Fornece quantidades não significativas de açúcares. Embalagem primária com 100 grs. Não contém glúten; Produto vegano; Livre de alergênicos; Produto Integral 32%; Fonte de Vitamina E; não transgênico; 7) Zero açúcar. Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
21	UNIDADE	ACHOCOLATADO EM PÓ	Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, mix de vitaminas, emulsificante lecitina de soja, minerais, vitaminas (A, D, C, B6, B12), Tiamina, Riboflavina, niacina, ácido fólico, ácido pantotênico e aromatizantes. Não deverá apresentar problemas como homogeneidade, diluição inadequada e excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto. Embalagem- Primária: deve conter de 800 a 01 KG em filme laminado de PET + PEBD, atóxico e resistente, fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. – Secundária: caixa de papel multifolhada, resistente, totalmente fechada ou Fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente. Rotulagem: deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

			Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
22	UNIDADE	CACAU EM PÓ 100%	INGREDIENTES: Cacau em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem - Primária: sacos de polietileno leitoso contendo 1 kg. – Secundária: Caixas de papelão ondulado contendo 6 kg. Rotulagem: deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes específicos; Orientação sobre o preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido do produto. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
23	UNIDADE	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA – Fórmula infantil, indicada para lactentes a partir de 6 meses de vida, à base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, contendo prebióticos, embalagem lata de 400g, 98% de gordura vegetal (óleo de palma, óleo de canola, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol). Contém adição de ARA na concentração de 0,2% e de DHA na concentração de 0,2% dos lipídios totais, devendo atender todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
24	UNIDADE	FORMULA INFATIL DE PARTIDADE	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA – Fórmula infantil, indicada para lactentes de 0 à 6 meses de vida, à base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, contendo prebióticos, embalagem lata de 400g, 98% de gordura vegetal (óleo de palma, óleo de girassol alto oleico, óleo de canola, óleo de girassol) e 2% de gordura animal. Contém adição de ARA na concentração de 0,3% e de DHA na concentração de 0,2% dos lipídios totais, devendo atender todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
25	QUILO	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas A e D. Produto leite integral, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidratado e emulsificante lecitina de soja (INSS 322) com vitaminas (c, b2, b3, b6, a e d). Informação nutricional pra porção 100ml: valor energético 65 kcal, carboidratos 5,3g, açúcar total 5,3g, proteínas 3,2g, gorduras totais 3,4g, sódio 48mg. Embalagem primária: filme poliéster metalizado selado automaticamente pesando 400 grs. <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e título SIF.</u>
26	QUILO	MISTURA PARA MINGAU A BASE DE CEREAIS INTEGRAIS	Pó para Preparo de Mingau de cereais integrais, enriquecidos com Vitaminas e Minerais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 02 e 79 e Resolução Normativa n.º 23 de 16/03/00; a partir de matérias primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar; livre de materiais terrosos, parasitos e larvas. Aparência: pó grosso, cor creme, cheiro e sabor característico Embalagem: - Primária: Saco de polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação vigente ou lata de folha de flandrez, com verniz sanitário, contendo peso líquido de até 1000 gramas - Secundária: caixa de papel multifolhada, resistente, totalmente fechada, contendo de 06 à 24 unidades. Rotulagem: Deverá ser impressa na embalagem e especificar as seguintes informações: Identificação do Produto; Marca; Nome e Endereço do Fabricante; Ingredientes Específicos, Tabela nutricional; Orientação sobre o Preparo; Data de Embalagem, Número de Lote e/ou Data de Validade (tempo de vida útil); Peso Líquido.
27	UNIDADE	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA	GELATINA SABORES: limão, morango, abacaxi e uva. Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante. A embalagem deverá ser em saco plástico, atóxico, com 1kg do produto, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
28	QUILO	MASSA PARA MACARRONADA TIPO ESPAGUETE	Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão e deverá ter rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: - Primária: Saco de polietileno, atóxico, resistente, termosoldado, contendo peso líquido de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifolhado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
29	QUILO	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO	MACARRÃO PARAFUSO. Produto obtido através de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes normais (cúrcuma e urucum), base bixina. Informação Nutricional: porção: 100 grs – valor energético 133g, carboidratos 27g, açúcares totais 2,2 g, proteínas 4,7g, gorduras totais 05g, gorduras trans 0, fibras alimentares 1 g, sódio 0. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 500g. Validade: mínima de 01 (um) ano da data de fabricação. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
30	QUILO	MASSA PARA MACARRONADA TIPO FUSILI	Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo durum (20%), ovos, e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Informação Nutricional na porção de 100g: valor calórico de 174 kcal, Carboidratos 57g, proteínas 10g, Gorduras totais 0,7 g, Gorduras Saturadas máximo 0,6g, Gorduras Transmáximo 0g, Fibra alimentar de 1g; Sódio 0mg; O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO

ESTADO DE SÃO PAULO

2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

			estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
31	QUILO	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO - O produto deverá conter em sua formulação: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e água. O produto deverá ter o formato de parafuso. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Aparência (após cocção) solta, textura firme; odor (após cocção) característico; sabor (após cocção). EMBALAGEM: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 gr. Secundária: fardos plásticos reforçados, folha transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
32	QUILO	EXTRATO DE TOMATE	Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio, contendo 18° BRUX. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem - Primária: Bags com 2,0 kg - Secundária: Caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
33	QUILO	EXTRATO DE TOMATE	Extrato de tomate preparado com frutos maduros, sem sementes e pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar e sal. Aparência: Massa mole Cor: vermelha com cheiro e sabor próprio. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação, Embalagem - Primária: sachê com 300 grs. - Secundária: Caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
34	QUILO	POLPA DE TOMATE	POLPA DE TOMATE - Produto obtido através da industrialização de tomates, que após serem lavados, selecionados, triturados e refinados, são concentrados em evaporadores, constituído 100% (cem por cento) tomate, Brix mínimo de 30°, o produto deverá apresentar uma pasta homogênea, livre de sabores e odores estranhos e serem característicos a fruta extraída. Embalagem para entrega: embalagem plástica de polietileno, pesando aproximadamente 01 kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação.
35	QUILO	TEMPERO COMPLETO	Tempero completo, ingredientes: alho, cebola, sal, etc, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem - Primária: pote de plásticos, contendo peso líquido de 300 gramas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassados ou qualquer outro defeito.
36	UNIDADE	GELEIA DE MORANGO 100% FRUTA	Ingredientes: Morango e suco concentrado de maçã. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Embalagem em Pote de vidro com tampa metálica 980 g. Produto com validade de 12 meses (considerando o armazenamento à temperatura ambiente e em sua embalagem original). Conservar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração de 4°C a 10°C e consumir em até 15 dias. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
37	UNIDADE	GELEIA DE GOIABA 100% FRUTA	Ingredientes: Goiaba e suco concentrado de maçã. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Embalagem em Pote de vidro com tampa metálica 980 g. Produto com validade de 12 meses (considerando o armazenamento à temperatura ambiente e em sua embalagem original). Conservar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração de 4°C a 10°C e consumir em até 15 dias. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
38	UNIDADE	GELEIA DE UVA 100% FRUTA	Ingredientes: Uva e suco concentrado de maçã. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Embalagem em Pote de vidro com tampa metálica 980 g. Produto com validade de 12 meses (considerando o armazenamento à temperatura ambiente e em sua embalagem original). Conservar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração de 4°C a 10°C e consumir em até 15 dias. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
39	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250g	Ingredientes: Amido milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces griseus e/ou Agrobacterium tumefaciens), Bicarbonato de sódio, Fosfato monocalcico e Carbonato de cálcio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: pote plástico (pp) + tampas e rótulo termocolhível pvc, 250g. <u>Apresentar junto com a amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ño 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
40	QUILO	MARGARINA VEGETAL COM SAL	Fabricadas a partir de matérias-primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos hidrogenados, água, leite desnatado e ou soro de leite, sal e 15.000 U.I. Vitamina A por quilo, estabilizantes, lecitina de soja e mono e diglicerídios, conservador, acidulante ácido láctico, aroma de manteiga, antioxidantes BHT e ácido cítrico corante natural de urucum e cúrcuma ou natural Beta, caroteno. Deverá ter mínimo 80% de lipídeos e máximo de 62 mg de sódio/ 10 gr de produto. Isenta de Gordura Trans. Validade mínima de 04 meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: pote de plástico atóxico, contendo peso líquido de 500 gramas. - Secundária: caixa de papelão ondulado, contendo peso líquido de 06 Quilos. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Os rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.
41	QUILO	MANTEIGA EXTRA COM SAL	Embalagem com 500g, prazo de validade de no mínimo 120 dias a partir da data de entrega do produto, contendo creme de leite e cloreto de sódio. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
42	QUILO	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM MORANGO DESIDRATADO	Iogurte parcialmente desnatado com morango desidratado. Ingredientes: leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. alérgicos: contém derivados do leite de vaca. SEM CONSERVANTE, SEM AÇÚCAR. Informação nutricional: porções por embalagem: 4porção: 200 g (1 copo), valor energético (kcal) 57 ,carboidratos totais (g) 9 , açúcares totais (g) 4 , açúcares adicionados (g) 0, proteínas (g) 2,9 , gorduras totais (g) 1, Gorduras saturadas (g) 1,1 , Gorduras trans (g) 0 0Fibras alimentares (g) 0, Sódio (mg) 27 . Embalagem: Plástico rígido de Polietileno - Peso líquido: de 110 á 130 g. Validade: 15 dias a partir da data de fabricação. <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
43	QUILO	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM BANANA DESIDRATADO	Iogurte parcialmente desnatado com banana desidratada. Ingredientes: leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana), curcuma em pó e fermentos lácteos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. Alérgicos: contém derivados do leite de vaca. SEM CONSERVANTE, SEM AÇÚCAR. Informação nutricional: Porções por embalagem: 4Porção: 200 g (1 Copo), Valor energético (kcal) 57, Carboidratos totais (g) 9, Açúcares totais (g) 4, Açúcares adicionados (g) 0, Proteínas (g) 2,9, Gorduras totais (g) 1, Gorduras saturadas (g) 1,1, Gorduras trans (g) 0, Fibras alimentares (g) 0, Sódio (mg) 27. Embalagem: Plástico rígido de Polietileno - Peso líquido: de 110 á 130 g. Validade: 15 dias a partir da data de fabricação. <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>
44	QUILO	PÃO VEGANO SEM QUEIJO	Composição: água, polvilho doce, óleo de girassol, flocos de batata, polvilho azedo, amido de mandioca, levedo nutricional, sal e aroma natural de queijo. NÃO CONTEM GLUTEN. NÃO CONTEM LACTOSE. Embalagem: pacote com 01 kg. Validade: 6 meses. <u>Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</u>

1.2. Da Contratação:

1.2.1. Será necessário firmar instrumento de contrato, conforme disposto na Lei 14.133/21, sendo este complementado por AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

2. DOS LOTES

2.1. Do agrupamento de itens em lotes:

2.1.1. Na presente contratação haverá agrupamento de itens em 06 lotes distintos.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios objetiva a aquisição parcelada de alimentos destinados ao atendimento das demandas da merenda escolar, bem como das atividades esportivas e culturais desenvolvidas pelo município. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos consistem em produtos variados destinados à composição da alimentação escolar, compreendendo itens como grãos, farináceos e conservas, biscoitos e bolinhos, molhos, massas e produtos refrigerados, entre outros necessários à adequada execução do cardápio nutricional elaborado pelo setor competente.

3.2. Os referidos produtos possibilitarão enriquecer as refeições ofertadas diariamente aos alunos matriculados nas unidades de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Médio, assegurando uma alimentação adequada, balanceada e compatível com as necessidades nutricionais de cada faixa etária.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

3.3. Sabemos da importância desses itens na composição de uma alimentação saudável, principalmente por não somente assegurar refeições mais nutritivas, como também contribuir significativamente para a Educação, Saúde e Inclusão Social. Alunos alimentados adequadamente demonstram melhor desempenho escolar, maior disposição para o aprendizado e melhores condições de desenvolvimento físico e cognitivo.

3.4. Através desta aquisição, manteremos o município em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, devendo o município ofertar alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros e de qualidade, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, bem como para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde dos educandos, inclusive daqueles que necessitam de atenção específica.

3.5. Cabe destacar ainda a necessidade de incluir a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, tema que perpassa o currículo escolar, abordando alimentação, nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

3.6. Nesse processo, torna-se imprescindível a participação da comunidade no controle social e no acompanhamento das ações realizadas pelo município, garantindo a oferta de alimentação escolar saudável, adequada e de qualidade.

3.7. Outrossim, o direito à alimentação escolar visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, proporcionando acesso igualitário às refeições, respeitando as diferenças biológicas, faixas etárias e condições de saúde dos estudantes que necessitam de atenção específica, bem como daqueles em situação de vulnerabilidade social.

3.8. Com fulcro nas definições contidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o Departamento Municipal de Educação, Esporte e Cultura pretende contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.9. Por fim, cumpre salientar que a contratação ora solicitada possibilitará também o atendimento das demandas vinculadas à Coordenadoria de Cultura e à Coordenadoria de Educação Física e Desportiva, garantindo suporte adequado às atividades e eventos promovidos pelo município

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da participação de consórcios:

4.1.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

4.2. Da Subcontratação:

4.2.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

4.3. Da Sustentabilidade:

4.3.1. Não serão exigidos critérios de sustentabilidade na presente contratação.

4.4. Da Garantia da Contratação:

4.4.1. Será exigida a garantia de execução da contratação, nos moldes do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após a entrega do produto, no percentual de até 5% cinco por cento do valor total inicial da contratação, conforme regras estabelecidas na minuta contratual.

4.5. Condições e especificações da garantia dos produtos.

4.5.1. Além da garantia legal prevista pelo art. 26, do Código de Defesa do Consumidor (CDC) de (30 dias - produtos não-duráveis), aplicar-se-á, de modo complementar, a garantia contratual fornecida pelo licitante, pelo prazo de, no mínimo, 90 dias, contados do encerramento da garantia legal.

4.5.2. As garantias legais e contratuais não se sobrepõem, devendo os seus prazos serem somados.

4.5.2.1. A garantia será prestada com vistas a manter a qualidade dos produtos fornecidos, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

4.5.2.2. Os produtos que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídos por outros, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos dos utilizados originalmente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

4.5.2.3. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação dos produtos que apresentarem vício no prazo de até **72 (setenta e duas) horas**, contadas a partir da data de recebimento da notificação.

4.5.2.4. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

4.5.3. Decorrido o prazo para substituição do produto sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar fornecedor diverso para executar a substituição dos alimentos, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia do produto fornecido.

4.5.3.1. O custo referente à readequação do produto durante o período da garantia será de responsabilidade do Contratado.

4.5.4. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

4.6. Da Vistoria:

4.6.1. Os fornecedores interessados poderão realizar vistoria prévia para melhor conhecimento das condições de fornecimento do objeto desta contratação.

5. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO – SRP SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor valor por lote, (CONFORME ARTIGO 33, DA LEI FEDERAL Nº. 14.133/21), tendo em vista que com a referida contratação, a Administração espera solucionar a demanda no menor tempo possível.

5.2. Critérios da Aceitabilidade da Proposta

5.2.1. A proposta comercial deverá SER INSERIDA NO SISTEMA ELETRÔNICO, NO CAMPO PRÓPRIO e conter minimamente as seguintes informações:

5.2.1.1. Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre o fornecimento do produto;

5.2.1.2. Validade da proposta de 60 (SESSENTA) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do instrumento convocatório.

5.2.1.3. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com DUAS CASAS DECIMAIS.

5.2.1.4. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhadas, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

5.2.1.5. O instrumento de procuração deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, com firma reconhecida em Cartório ou por meio de assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras (ICP-Brasil).

5.2.2. (Inserir demais critérios de aceitabilidade da proposta em razão da especificidade do objeto, quando houver).

5.2.3. Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

5.2.3.1. Contiverem vícios insanáveis;

5.2.3.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

5.2.3.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

5.2.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.2.3.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

5.2.3.6. Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

5.2.3.7. Os atestados deverão conter:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

5.2.3.8. Nome empresarial e os dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).

5.2.3.9. Local e data de emissão.

5.2.3.10. Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

5.2.3.11. Período da execução da atividade e quantitativo do objeto prestado.

5.2.3.12. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

5.2.3.13. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

5.2.3.14. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

6. EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo e Condições do Fornecimento:

6.1.1. O prazo de entrega do objeto é de até 05 (cinco) dias úteis, contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente, caso o fornecimento seja para as Coordenadorias de Educação Física e Desportiva/ Cultura e Departamento de Educação, Esporte e Cultura.

6.1.2. Quando se tratar de fornecimento para a Alimentação Escolar, a contratada deverá rigorosamente respeitar a programação definida por Responsável Técnico da Seção.

6.2. Do Local e Horário da Entrega:

6.2.1. Os produtos deverão ser entregues dentro dos horários definidos pela Seção de Alimentação Escolar, nos seguintes endereços do município:

UNIDADES		COORDENADAS GEOGRÁFICAS	ENDERÇO	TELEFONE
1	EMEF PROF. DIRCEU ROVARI	LATITUDE -24.274770 LONGITUDE -47.231182	RUA JAIRO CASTILHO MARIETTO S/Nº - BAIRRO CENTRO	(13) 3419-2138
2	EMEF PROF. AGNELLO LEANDRO PEREIRA	LATITUDE -24.274675 LONGITUDE -47.237908	RUA DONA IZABEL S/N – BAIRRO CENTRO	(13) 3419-1128
3	EMEIEF JOSÉ PEREIRA SOARES	LATITUDE -24.292798 LONGITUDE -47.236174	EST MUNICIPAL MANOEL FRANCISCO DE CARVALHO, S/N - BAIRRO VILA BATISTA	(13) 3419-1420
4	EMEB EULÁLIO POLACO ILEK	LATITUDE -24.305804 LONGITUDE -47.267834	EST MUNICIPAL MANOEL FRANCISCO DE CARVALHO, 4.272 – BAIRRO F. SÃO JOSÉ	(13) 3419-2106
5	EMEI PICA-PAU AMARELO	LATITUDE -24.276653 LONGITUDE -47.229593	AVENIDA AMERICO NICOLINI S/N - BAIRRO CENTRO	(13) 3419-1441
6	CEI CLAUDIO MARIETTO PROFESSOR CACAU	LATITUDE -24.273423 LONGITUDE -47.236064	RUA GABRIEL BALOG S/N - BAIRRO CENTRO	(13) 3419-2819
7	EMEF BAIRRO SÃO LOURENCINHO	LATITUDE -24.162321 LONGITUDE -47.240669	EST. MUNICIPAL DE SÃO LOURENÇO, S/N - BAIRRO SÃO LOURENCINHO	(13) 3419-2138
8	EMEIEF BAIRRO MANOEL DE NÓBREGA	LATITUDE -24.227444 LONGITUDE -47.286864	RUA 2, S/N – BAIRRO MANOEL DE NÓBREGA	(13) 3419-2138
9	EMEIEF BAIRRO AMOREIRAS	LATITUDE -24.349933, LONGITUDE -47.291620	EST. MUNICIPAL DAS AMOREIRAS, S/N	(13) 3419-2106
10	EMEIEF BAIRRO MARIANOS	LATITUDE -24.302546 LONGITUDE -47.303283	EST. MUNICIPAL DOS MARIANOS, S/N	(13) 3419-2106
11	CEI EDSON DE MELO SILVA PROFESSOR TOTY"	LATITUDE -24.293919 LONGITUDE -47.240554	RUA LINO BATISTA, S/Nº - BAIRRO JARDIM CAJU I	(13) 3419-4025
12	APAE	LATITUDE -24.273072 LONGITUDE -47.235347	RUA IRENE CASTILHO MARIETTO, Nº 390 – BAIRRO CENTRO	(13) 3419-1791
13	PROJETO GURI	LATITUDE -24.276287 LONGITUDE -47.231677	AVENIDA AMERICO NICOLINI S/N - BAIRRO CENTRO	(13) 3419-1598
14	DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO ESPORTE E CULTURA	LATITUDE -24.277210 LONGITUDE -47.229429	AV. GUIDO MARIETTO, 260 – BAIRRO CENTRO	(13) 3419-1598
15	COORDENADORIA DE EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTIVA	LATITUDE -24.277210 LONGITUDE -47.229429	AV. GUIDO MARIETTO, 260 – BAIRRO CENTRO	(13) 3419-1598
16	COORDENADORIA DE	LATITUDE -24.277210	AV. GUIDO MARIETTO, 260 –	(13) 3419-1598



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO
2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

CULTURA	LONGITUDE -47.229429	BAIRRO CENTRO	
---------	----------------------	---------------	--

6.3. Dos Produtos a serem disponibilizados:

6.4. Para o perfeito fornecimento dos materiais, o Contratado deverá dispor de produtos de primeira qualidade e nas quantidades estimadas, cujas exigências estabelecidas no item 1 deste Termo de referência, promovendo sua imediata substituição quando necessário.

6.5. Condições de recebimento:

6.5.1. Os produtos fornecidos serão recebidos após o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, verificar o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

6.5.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade dos produtos fornecidos em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.5.1.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar, até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.5.1.3. A fiscalização não efetuará o ateste do fornecimento até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.5.2. Os produtos fornecidos serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo (s) detalhado (s) que comprove (m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 15 dias úteis, contados a partir do recebimento provisório.

6.5.2.1. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.5.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.5.3.1. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se ao fornecedor para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.5.4. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.5.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o fiscal do contrato dará ciência ao Contratado, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas, determinando prazo para a correção.

7.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.4.1. Caberão ao gestor os controles administrativo-financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

7.5. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

7.6.1. O Contratante reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações deste termo de referência, do instrumento convocatório e de seus anexos, e da proposta comercial do Contratado.

7.7. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

7.8. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

8.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 30 (trinta) dias corridos contados da data da entrega definitiva do produto e respectivo aceite do Contratante.

8.2. 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:

8.2.1. O prazo de validade;

8.2.2. A data da emissão;

8.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

8.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

8.2.5. O valor a pagar;

8.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.3. 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;

8.4. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.5. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

8.6. No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia –SELIC. Não se aplica.

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

8.8. Independentemente do percentual de tributo inserido pelo Contratado na planilha de custo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.9. 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.

9. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES.

9.1. Do Contratante:

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

9.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas;

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetivo fornecimento dos materiais, objeto do Termo de Referência.

9.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os materiais fornecidos, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

9.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9.1.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do objeto fornecido, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento;

9.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

9.1.10. Aplicar ao Contratado as sanções regulamentares.

9.1.11. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

9.1.12. Disponibilizar local adequado para o recebimento dos materiais.

9.2. Do Contratado:

9.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990;

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

9.2.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.2.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais nela empregados;

9.2.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.2.1.6. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.

9.2.1.6.1. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais fornecidos, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

9.2.1.7. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

9.2.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.2.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.2.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

9.2.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.2.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea d, art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.2.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.2.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.2.1.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.2.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.2.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O Contratado que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 14.133, de 2021, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções dispostas no seu art. 156, sendo observado ainda, quando couber, o disposto nos arts. 157 a 163 da mesma Lei.

10.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental ao processo de contratação ou ao processo de execução contratual que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Contratado.

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

10.4. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

10.5. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação do Contratado de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 5.151,117,71 (cinco milhões, cento e cinquenta e um mil, cento e dezessete reais e setenta e um centavos).

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei Municipal nº 1.828 de 12/12/2025.

12.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

12.3. 10.306.0113.2039 –Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 01 – Ficha 145 / MERENDA - FUNDAMENTAL

12.4. 10.306.0113.2041 –Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 05 – Ficha 147 / MERENDA - FUNDAMENTAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

ão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

- 12.5.** 10.306.0113.2044–Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 05 – Ficha 150 / MERENDA - PRÉ-ESCOLA
- 12.6.** 10.306.0113.2045–Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 05 – Ficha 151 / MERENDA –CRECHE
- 12.7.** 10.306.0113.2047–Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 05 – Ficha 153 / MERENDA –EJA
- 12.8.** 12.361.0114.2050– Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 01 – Ficha 161 / FUNDAMENTAL
- 12.9.** 12.361.0115.2051 – Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 05 – Ficha 168 / QESE
- 12.10.** 12.365.0116.2052 – Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 01 – Ficha 175 / INFANTIL-CRECHE
- 12.11.** 27.812.0127.2083 – Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 01 – Ficha 143 / ESPORTE
- 12.12.** 13.392.0127.2082 – Elemento 3.3.90.30.00 – Fonte 01 – Ficha 139 / CULTURA
- 12.13.** A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Pedro de Toledo, 22 de maio de 2026.

Sandra Batista da Silva
Diretora do Departamento Municipal de Educação, Esporte e Cultura
GESTORA DA CONTRATAÇÃO

Emelyn Lunara de Lima Ferreira
Nutricionista – RT
FISCAL DA CONTRATAÇÃO