



000947

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº 08.01.01/2024,  
QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE JOÃO LISBOA  
(MA) E A EMPRESA M O S PANIFICADORA E  
COMERCIO LTDA

O Município de João Lisboa (MA), pessoa jurídica de direito público interno inscrito no CNPJ sob o nº 07.000.300/0001-10, com sede administrativa na Av. Imperatriz nº 1331, Centro, representado pelo Secretário Municipal de Educação Sr. **DAVISON SORMANI ALMEIDA ALVES**, brasileiro, casado, agente político, portador da cédula de identidade de nº 20729882002-4 SSP-MA e do CPF nº 729.428.193-91, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **M O S PANIFICADORA E COMERCIO LTDA**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob o nº 25.376.685/0001-04, com sede na Av. Imperatriz, 144 – Centro, João Lisboa - Ma, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **MATUZALEM DE OLIVEIRA SILVA**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 038136782009-4 e do CPF nº 282.379.603-78, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 12.046/2023** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 022/2023**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da merenda escolar, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do **Pregão Eletrônico nº 022/2023**, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

| ITEM | OBJETO  | UND | QTD  | P. UNT. | P. TOTAL  |
|------|---|-----|------|---------|-----------|
| 1    | AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente. deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 (um) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. <b>Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   | KG  | 400  | 3,37    | 1.348,00  |
| 2    | AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente. deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 (dois) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. <b>Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> | KG  | 5000 | 3,40    | 17.000,00 |
| 3    | ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante líquido dietético,   | FRC | 10   | 13,85   | 138,50    |



000948

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|   |   |     |       |       |           |
|---|---|-----|-------|-------|-----------|
|   | 100 %STÉVIA , em frasco com 60 ml ou 100ml, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses. <b>Marcas de referência: Linea e Finn, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   |     |       |       |           |
| 4 | ALHO TIPO EXTRA. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deve estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Desta forma, o mesmo deve estar intacto, embalados em sacolas tipo rede de 1kg.   | KG  | 850   | 16,17 | 13.744,50 |
| 5 | ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada-empapamento. <b>Marcas de referência:Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>  | KG  | 12750 | 4,74  | 60.435,00 |
| 6 | ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada-empapamento. <b>Marcas de referência:Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b> | KG  | 4250  | 2,82  | 11.985,00 |
| 7 | ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada-empapamento. <b>Marcas de referência:Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>                               | KG  | 700   | 3,92  | 2.744,00  |
| 8 | AVEIA EM FLOCOS FINOS. Embalagem em caixa com 250 g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses estampado na embalagem, a contar da data da entrega. Produto Nacional. <b>Marcas de referência: Yoki e Quaker</b>  | UND | 800   | 2,93  | 2.344,00  |
| 9 | BANANA PRATA. Tamanho médio, peso médio de 120g, produto <i>in natura</i> , em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e / ou  | KG  | 1500  | 4,90  | 7.350,00  |



000949

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |  |    |      |       |           |
|----|--|----|------|-------|-----------|
|    | agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20 kg.  |    |      |       |           |
| 10 | BATATA INGLESA. <i>In natura</i> , produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, macucados, e coloração não característica.   | KG | 5000 | 4,99  | 24.950,00 |
| 11 | BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.  | KG | 800  | 4,53  | 3.624,00  |
| 12 | BETERRABA. De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.  | KG | 2600 | 4,36  | 11.336,00 |
| 13 | BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO. Tradicional: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja e acidulante ácido fólico. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio e protease. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, livre de gorduras <i>trans</i> . rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito- até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 350 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b> | KG | 3000 | 13,26 | 39.780,00 |
| 14 | BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO. Tradicional: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja e acidulante ácido fólico. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio e protease. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, livre de gorduras <i>trans</i> . rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito- até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 350 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30  | KG | 1000 | 13,45 | 13.450,00 |



000950

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |  |    |      |       |           |
|----|--|----|------|-------|-----------|
|    | dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b>  |    |      |       |           |
| 15 | BISCOITO TIPO MAISENA - SABORES: CÔCO, LEITE, CHOCOLATE. O biscoito deve ser sem umidade, seco e crocante. Deve conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas ou com caracteres organolépticos anormais. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, fechada a vácuo reembaldados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado, pacotes de 400g, validade mínima de 6 meses a contar da entrega. <b>Marcas de referência: Hiléia e Mabel, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   | KG | 2000 | 7,25  | 14.500,00 |
| 16 | BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE<br>Característica técnica: Biscoito tipo maisena sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter lactose e corantes artificiais. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível. <b>Marca de referência: Liane, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   | KG | 25   | 46,00 | 1.150,00  |
| 17 | CACAU ALCALINO EM PÓ, Cacau em pó solúvel, obtido de mistura de 100% de cacau, alcalinizado, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de gorduras trans. Não deve apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, de 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega no depósito do Departamento de Alimentação Escolar de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve conter registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certidão do tipo de produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses. <b>Marcas de referência: Mavalério ou Melken, equivalentes ou de melhor qualidade (COTA DE AMPLA</b> | KG | 1500 | 33,40 | 50.100,00 |



000951

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

| CONCORRÊNCIA) |  |    |      |       |           |
|---------------|--|----|------|-------|-----------|
| 18            | CACAU ALCALINO EM PÓ, Cacau em pó solúvel, obtido de mistura de 100% de cacau, alcalinizado, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de gorduras trans. Não deve apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequada ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, de 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega no depósito do Departamento de Alimentação Escolar de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve conter registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certidão do tipo de produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses. <b>Marcas de referência: Mavalério ou Melken, equivalentes ou de melhor qualidade (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b> | KG | 500  | 33,40 | 16.700,00 |
| 19            | CAFÉ EM PÓ. 100% puro, torrado e moído, acondicionado à vácuo - Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento, misturas e peso insatisfatórios, sabo não característico. Embalagem intacta, acondicionadas em pacotes de 250g com selo da ABIC. <b>Marcas de referência: Maratá ou Viana, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   | KG | 1500 | 26,76 | 40.140,00 |
| 20            | CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DE FORA). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 5% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos. <b>(COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>   | KG | 4000 | 22,48 | 89.920,00 |
| 21            | CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DE FORA). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 5% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado,  | KG | 1000 | 24,95 | 24.950,00 |



000952

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |   |    |      |       |           |
|----|---|----|------|-------|-----------|
|    | resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos. <b>(COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b>  |    |      |       |           |
| 22 | CEBOLA. Cebola de cabeça, amarela, de primeira, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou brotos na casca. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.   | KG | 4000 | 4,48  | 17.920,00 |
| 23 | CENOURA. Vermelha, extra, produto novo, tamanho médio, in natura, intacto, limpo, sem brotos, embalado em sacos para viagem, sem unidades estragadas, amassadas, que proporcionem defeitos entre as demais, odor e cor característicos. Não apresentando ardidos, bolores, manchas ou alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.  | KG | 4000 | 5,98  | 23.920,00 |
| 24 | CHIMICHURRI - tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo de 10 a 100 g.  | KG | 60   |       | -         |
| 25 | CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ. Produto natural obtido a partir do urucum, com matéria-prima de boa qualidade e mantendo suas características organolépticas. Sem adição de sal. Embalagens de polietileno transparentes, resistente, atóxica de até 1000g em sub-pacotes de 10 x 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade mínima de 12 meses na entrega, lote e informações nutricionais. Legislação RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005. <b>Marcas de referência: Maratá e Nutrivita, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>                     | KG | 750  | 8,20  | 6.150,00  |
| 26 | EXTRATO DE TOMATE. Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Composto dos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem adição de qualquer tipo de conservante. isento de fermentação. deve conter zero de gordura trans. acondicionada em copos com 190 gramas. prazo de validade mínima de 12 meses. data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> | KG | 3000 | 13,00 | 39.000,00 |
| 27 | FEIJÃO CARIOCA. Feijão carioca tipo 1 - Sadios, variedade carioca de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%. - Embalagem: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente e resistente, contendo 1 kg.  | KG | 1500 | 6,70  | 10.050,00 |



000933

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |   |    |      |       |           |
|----|---|----|------|-------|-----------|
|    | - Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. - Validade: restar no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo total da validade, a partir da data de entrega do produto para a Secr. de Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Kicaldo e Camil, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   |    |      |       |           |
| 28 | FLOCÃO DE MILHO- flocos de milho tipo farinha de milho flocada, embalada em pacotes plásticos contendo 400 ou 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega para a Sec. De Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Nutrivita e Sinhá, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   | KG | 5000 | 3,80  | 19.000,00 |
| 29 | FILÉ DE PEITO DE FRANGO, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de maditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 10 meses a partir da entrega para a Sec. de Educação de João Lisboa. Em pacote de 1 kg. <b>Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>  | KG | 3500 | 16,00 | 56.000,00 |
| 30 | FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO. Produto congelado, caixa com peso em média de 20 kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá ter excesso de gelo. Prazo de validade: Mínimo de 10 (dez) meses. data de fabricação: máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), procedência da carne ou marca, lote e informações nutricionais. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico). <b>Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b> | KG | 9750 | 8,23  | 80.242,50 |
| 31 | FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO. Produto congelado, caixa com peso em média de 20 kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá ter excesso de gelo. Prazo de validade: Mínimo de 10 (dez) meses. data de fabricação: máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data  | KG | 3250 | 8,29  | 26.942,50 |



000954

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |   |    |      |       |            |
|----|---|----|------|-------|------------|
|    | de validade, data de processamento, carimbo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), procedência da carne ou marca, lote e informações nutricionais. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico). <b>Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b>   |    |      |       |            |
| 32 | LARANJA PÊRA OU NATAL. Classificação/Características gerais deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, com prazo de utilização conforme data de entrega e utilização no cardápio. estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento. | KG | 1200 | 3,83  | 4.596,00   |
| 33 | LEITE EM PÓ. Integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. <b>Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>   | KG | 4000 | 29,73 | 118.920,00 |
| 34 | LEITE EM PÓ. Integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. <b>Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade. (COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b>  | KG | 1000 | 29,75 | 29.750,00  |
| 35 | LEITE EM PÓ. Integral, SEM LACTOSE, ser leite de espécie bovina, acrescido da ENZIMA LACTASE e de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega no Departamento de Alimentação Escolar( DAE). Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. <b>Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>                                      | KG | 30   | 52,66 | 1.579,80   |
| 36 | MAÇÃ. Fuji comercial. Casca de cor acentuada e  | KG | 4500 | 11,35 | 51.075,00  |



000955

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |   |    |       |       |           |
|----|---|----|-------|-------|-----------|
|    | brilhante, polpa firme, pesadas, sem parte moles, furos ou rachaduras. O produto não poderá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. deverá apresentá-lo intacto, embalados em caixas de 18 (dezoito) kg. <b>(COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>   |    |       |       |           |
| 37 | MAÇÃ. Fugii comercial. Casca de cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesadas, sem parte moles, furos ou rachaduras. O produto não poderá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. deverá apresentá-lo intacto, embalados em caixas de 18 (dezoito) kg. <b>(COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b>  | KG | 1500  | 11,33 | 16.995,00 |
| 38 | MACARRÃO TIPO SPAGUETTI. Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Embalado em pacotes com 500g aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega. <b>Marcas de referência: Fortaleza e Galo equivalentes ou de melhor qualidade.</b>  | KG | 7300  | 4,71  | 34.383,00 |
| 39 | MARGARINA COM SAL. Sem gorduras trans (0 g, isto é, 0% de gorduras trans), contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa, com adição desal. Produto obtido de vegetais, líquidos hidrogenados, de consistência cremosa aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. a rotulagem deve ter carimbo de inspeção estadual ou federal, nome ou marca, lote, ingredientes, data de validade e informações nutricionais, não devem apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Doriana e Puro Sabor, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> | KG | 750   | 12,60 | 9.450,00  |
| 40 | MANTEIGA com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem plástica com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF-DIPOA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. <b>Marca de referência: Piracanjuba, equivalente ou de melhor qualidade.</b>  | KG | 400   | 32,37 | 12.948,00 |
| 41 | MELÃO. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.   | KG | 10000 | 3,44  | 34.400,00 |
| 42 | MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem  | KG | 2000  | 1,72  | 3.440,00  |



000966

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |  |      |      |       |           |
|----|--|------|------|-------|-----------|
|    | desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.   |      |      |       |           |
| 43 | ÓLEO DE SOJA REFINADO. Características técnicas: óleo de soja refinado. Embalado em garrafa plástica tipo pet atóxico, não contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Marcas de referência: Sinhá e Comigo, equivalentes ou de melhor qualidade.</b>   | UND  | 3000 | 6,45  | 19.350,00 |
| 44 | OVOS. Ovo de galinha branco, classe A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 POA/MA, a qual estabelece: ser de galinha, branco, isento de sujidades, fungos, substancias toxicas, cor, odor, e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidades, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo no mínimo 10 bandejas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, e Resolução RDC nº 35 de 17/06/09. <b>(COTA DE AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>  | CART | 3000 | 16,08 | 48.240,00 |
| 45 | OVOS. Ovo de galinha branco, classe A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 POA/MA, a qual estabelece: ser de galinha, branco, isento de sujidades, fungos, substancias toxicas, cor, odor, e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidades, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo no mínimo 10 bandejas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, e Resolução RDC nº 35 de 17/06/09. <b>(COTA EXCLUSIVA ME, EPP, MEI)</b> | CART | 1000 | 16,05 | 16.050,00 |
| 46 | PÃO DOCE. Peso líquido de 50g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter brumato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem:  | KG   | 2000 | 18,87 | 37.740,00 |



000957

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |  |    |      |       |           |
|----|--|----|------|-------|-----------|
|    | acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.   |    |      |       |           |
| 47 | PERA. Aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria  | KG | 1000 | 11,45 | 11.450,00 |
| 48 | PIMENTA DO REINO MOÍDA, de boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada. Prazo de validade mínimo: 1 ano a partir da data da entrega. Embalagem pode conter de 10 a 100g.  | KG | 400  | 31,12 | 12.448,00 |
| 49 | POLPA DE FRUTAS - SABOR ACEROLA. Polpa de fruta; sabor ACEROLA; Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar/ com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução-CNNPA nº12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicos no respectivo Regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. <b>Marca de referência: Kifruta, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> | KG | 4500 | 8,61  | 38.745,00 |
| 50 | REPOLHO VERDE. Produto <i>in natura</i> , acondicionado em embalagem para viagem, novo, com odor e cor característicos, próprio para o consumo humano. Não apresentando ardidos, bolores, rachaduras, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.   | KG | 1000 | 3,95  | 3.950,00  |
| 51 | SAL REFINADO IODADO. Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou polietileno. prazo de validade: Mínimo de 11 meses. data da fabricação:   | KG | 1000 | 0,95  | 950,00    |



000958

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|   |  |  |  |                     |
|---|--|--|--|---------------------|
| Máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. <b>Marcas de referência: Bom de mesa e Nota 10, equivalentes ou de melhor qualidade.</b> |  |  |  |                     |
| <b>TOTAL</b>  |  |  |  | <b>1.233.373,80</b> |

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de 08/01/2024 e encerramento em 31/12/2024, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ 1.233.373,80 (um milhão, duzentos e trinta e três mil, trezentos e setenta e três reais e oitenta centavos)

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município, na classificação abaixo:

12.306.0004.2-047 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar

3.3.90.30 – Material de Consumo

## 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.



000959

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

#### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

#### 15.1. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, na imprensa oficial, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

#### 16.1. CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA – FORO

16.1. É eleito o Foro da cidade de João Lisboa (MA) para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

João Lisboa (MA), 08 de janeiro de 2024

  
Responsável legal da CONTRATANTE

  
Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 - \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

2 - \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_