

TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE.

1.1. Secretaria de Educação

1.2. **FUNDAMENTAÇÃO:** Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 031/2023.

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

2.1. O presente documento é referente à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR JUNTO A ESCOLAS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO MANTIDAS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA**, conforme especificações contidas neste instrumento.

2.2. O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio eletrônico (E- mail, Banco de preço públicos praticados, sites e links da internet) constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de **R\$ 2.617.414,10 (Dois milhões seiscentos e dezessete mil quatrocentos e quatorze reais e dez centavos)** de acordo com tabela abaixo:

LOTE 01: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EMM GERAL					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL BRANCO - Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 10 kg. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	11.000	R\$ 5,09	R\$ 55.990,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético líquido, 100% Stévia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante. Embalagem de 60 ml.	UND	20	R\$ 14,08	R\$ 281,60
3	ARROZ BRANCO - Tipo 1, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA). Data de fabricação e validade expressas, com prazo de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg.	KG	10.000	R\$ 5,82	R\$ 58.200,00
4	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1.000g em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	10.000	R\$ 6,48	R\$ 64.800,00
5	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 5.000g em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	350	R\$ 31,95	R\$ 11.182,50
6	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. o amido deve produzir	CX	600	R\$ 16,00	R\$ 9.600,00

	ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos embalagem original de fábrica de 500g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.				
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 165g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, além de especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote.	UND	1.500	R\$ 6,99	R\$ 10.485,00
8	AVEIA EM FARELO - Farelo de aveia obtido a partir da camada externa do grão de aveia, próprio para o consumo humano, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, insetos, fragmentos estranhos ao produto. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente, adequada ao contato com alimentos, embalagem secundária que garanta proteção durante transporte e armazenamento, com peso líquido de 165 g, acondicionada em caixas lacradas. Não serão aceitas embalagens violadas, amassadas, rasgadas ou com indícios de umidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	1.500	R\$ 7,13	R\$ 10.695,00
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de 350g , SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. Produto deve atender a legislação vigente (RDC nº 263 de 22/09/05 – Anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98 – Anvisa). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDE nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – Anvisa, lei nº10674/03).	PCT	6.800	R\$ 8,18	R\$ 55.624,00
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - Biscoito salgado integral, tipo cream cracker, sem açúcar, à base de farinha integral, de textura crocante, sem gordura trans ou hidrogenada. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo mínimo de 300 g.	PCT	75	R\$ 8,40	R\$ 630,00
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares. De acordo com a legislação vigente (portaria nº 31 13/01/1998 anvisa/ms) (rdc nº 263 22/09/05 anvisa/ms). Rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc nº 266 de 22/09/05, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco de polietileno atóxica contendo 300g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva.	PCT	6.800	R\$ 8,40	R\$ 57.120,00
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - biscoito sem recheio e sem cobertura, isento de proteína do leite, lactose e de produtos de origem animal, isenta de gorduras trans, de primeira qualidade. A rotulagem deve seguir a RESOLUÇÃO Nº 429/2020, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150 mg. Acondicionada em embalagem de 350 gramas. Deve possuir data de fabricação e validade. Acondicionada em embalagem de 350 gramas.	PCT	60	R\$ 11,90	R\$ 714,00

13	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE / CHOCOLATE - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 300g de produto. Prazo mínimo de validade de 06 meses.	PCT	4.000	R\$ 7,38	R\$ 29.520,00
14	BISCOITO SEM GLÚTEN - Biscoito obtido através do processamento dos grãos de arroz integral a altas temperaturas, causando sua expansão e condensação. Ingredientes: Arroz integral e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN . Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	PCT	50	R\$ 15,80	R\$ 790,00
15	CACAU EM PÓ , produto solúvel composto de puro em 100%, composto do pó das amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem gluten, sem lactose, e sem aromatizantes em sua composição. Isento de outros ingredientes, tais como manteiga, açúcar. Acondicionado em embalagem primaria plástica com soldas resistentes contendo no mínimo 200g do produto e embalagem secundária de papelão resistente contendo a denominação, denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	UND	350	R\$ 38,00	R\$ 13.300,00
16	CAFÉ : torrado, moído e embalado a vácuo, em embalagens unitárias de 250g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada, apresentando selo de pureza da Associação Brasileira de Industria de Café - ABIC.	PCT	500	R\$ 16,00	R\$ 8.000,00
17	COCO RALADO - produto elaborado a partir do coco <i>in natura</i> , de aspecto fino, sem açúcar, sem conservantes, sem gluten, em embalagens plásticas contendo 100g do produto.	PCT	500	R\$ 5,89	R\$ 2.945,00
18	COLORIFICO EM PÓ - a base de urucum, contendo ingredientes do tipo farinha de milho, sal e óleo vegetal na composição, armazenados em embalagens unitárias de 100g, apresentando registro no órgão competente. O prazo de validade no ato da entrega deverá ser de no mínimo 06 meses.	PCT	500	R\$ 2,42	R\$ 1.210,00
19	FARINHA DE MILHO FLOCADA – Tipo flocão, com flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.	PCT	12.000	R\$ 2,91	R\$ 34.920,00
20	FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio; de aspecto pó fino ou granulado, sem presença de terra, insetos, fungos, parasitas e objetos estranhos, não fermentadas. Embalagem de polietileno contendo 1kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	KG	500	R\$ 8,01	R\$ 4.005,00
21	FELJÃO PRETO TIPO 1 - novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	KG	500	R\$ 10,30	R\$ 5.150,00
22	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor proprio, com fermento. Embalagem deve conter 1kg do produto, contendo dados de identificação e informações nutricionais, acondicionadas em fardos de 10kg.	KG	250	R\$ 8,13	R\$ 2.032,50
23	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão tipo parafuso com ovos na composição. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco, plástico de polietileno atóxica contendo 400g do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	PCT	5.500	R\$ 7,40	R\$ 40.700,00
24	MACARRÃO SEM GLÚTEN . Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo espaguete. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.845/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura características. Embalagem primária, saco plástico hermeticamente selado, ou caixa tipo Box, atóxica,	PCT	30	R\$ 9,50	R\$ 285,00

	resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 6 meses de validade. Embalagem 500 gramas.				
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 400g do produto e embalagem secundária: saco plástico tipo fardo. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	PCT	12.000	R\$ 5,23	R\$ 62.760,00
26	MILHO DE PIPOCA - Classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	PCT	1.000	R\$ 6,02	R\$ 6.020,00
27	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades.	GARRAFA	2.200	R\$ 10,59	R\$ 23.298,00
28	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	1.500	R\$ 1,20	R\$ 1.800,00
29	VINAGRE ACÉTICO - fermentado de álcool, isento de substâncias estranhas à sua composição normal, e ausência de corantes, ácidos orgânicos, e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos vegetais. Rotulagem nutricional obrigatória, hermeticamente lacrados, com data de validade impressa de no mínimo 12 (doze meses) a partir da data da entrega. Embalagens contendo 500ml do produto.	GRF	450	R\$ 5,54	R\$ 2.493,00
30	CREME VEGETAL SEM SAL (MARGARINA): isento de sal e gordura trans, pronta para consumo, em temperatura ambiente, deve possuir textura cremosa, cor amarelado uniforme, sabor suave característico e odor agradável; rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem contendo 500g do produto, apresentando-se de forma rígida ou semirígida, intacta, sem rachaduras ou violação, devidamente lacrada. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	UND	500	R\$ 6,30	R\$ 3.150,00
31	DUETO - produto contendo ervilha, milho e água, em embalagem de sachê contendo 170 gramas do produto. Opção sem gluten, sem conservante, sem adição de sal. Embalagem deve estar isenta de estufamento, sujidades e preservadas de forma íntegra.	SACHÊ	1.250	R\$ 4,50	R\$ 5.625,00
32	EXTRATO DE TOMATE - concentrado, à base de tomate, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 320g e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saches, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	1.250	R\$ 6,24	R\$ 7.800,00
33	SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva no próprio suco e em óleo comestível. Embalada à vácuo em lata com tampa abre fácil, intacta, sem amassados, estufamentos e sujidades com peso líquido de 125g. Produto deve seguir a legislação vigente e apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	7.000	R\$ 8,14	R\$ 56.980,00

VALOR TOTAL É DE R\$ 648.105,60

LOTE 02: FORNECIMENTO DE CARNES DIVERSAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
1	CARNE BOVINA - Carne bovina de músculo, magra, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de 1.000g e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) e/ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado a temperatura de -18 graus Celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a -12 graus Celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.	KG	4.000	R\$ 42,33	R\$ 169.320,00
2	CARNE BOVINA TIPO ISCA - feito exclusivamente a partir dos cortes paleta ou acém, produto congelado, cortada em tiras; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, apresentando no máximo 15% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, contendo 1.000g do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	KG	3.250	R\$ 42,90	R\$ 139.425,00
3	CARNE BOVINA MOÍDA 1.000G – coxão mole moído, de 1ª qualidade, isento de ossos cartilagem ou aponevroses. Gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/3 Branca, inteira, não amassada..59 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e IN n.º 83 Anexo II de 21/11/03, lei n.º 10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 1.000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	9.500	R\$ 41,96	R\$ 398.620,00
4	CARNE SUINA – lombo suíno de 1ª qualidade, sem osso, congelada até -18°C, armazenadas em embalagem plástica contendo 1.000g do produto, de maneira flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A embalagem secundária deve ser em monoblocos, limpos, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento consumo. A embalagem externa deverá conter os dados de identificação e procedência do produto.	KG	2.000	R\$ 31,85	R\$ 63.700,00
5	FILÉ DE TILÁPIA - de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em rifes de 100g em média e embalagem primária constituída de plástico contendo 1.000g, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características físicas, aturais químicas organolépticas.	KG	1.800	R\$ 50,91	R\$ 91.638,00
6	FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	10.000	R\$ 18,40	R\$ 184.000,00
7	FRANGO - PEITO CONGELADO – corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	10.000	R\$ 20,40	R\$ 204.000,00

8	OVOS DE GALINHA - Tipo médio, classe A, de cor branca. Embalagem contendo 30 unidades integras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso líquido mínimo de 1800 g. O produto deve ser de acordo com as Normas e/ ou Regulações vigentes da ANVISA /MS ou Ministério da Agricultura.	CAIXA	800	R\$ 23,70	R\$ 18.960,00
VALOR TOTAL R\$ 1.269.663,00					

LOTE 03 - HORTFRUTI EM GERAL					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	UNITARIO	TOTAL
1	ALHO - novo, gráudo, de 1ª qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com o mínimo 145g, com prazo de validade mensal e especificações do produto.	KG	1.250	R\$ 33,90	R\$ 42.375,00
2	BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500	R\$ 11,24	R\$ 16.860,00
3	CEBOLA BRANCA - Classe média, tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 75 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser entregues em sacos de polietileno atóxico, e transportadas respeitando as legislações vigentes.	KG	2.000	R\$ 8,71	R\$ 17.420,00
4	MAÇÃ - fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas. Devem ser sadias, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Entregues encarteladas em caixas de papelão, cujas caixas devem conter de 120 a 135 maçãs em cada caixa com peso de 18kg.	KG	4.500	R\$ 15,00	R\$ 67.500,00
5	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA – com especificação 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente contendo 1.000g do produto, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Contendo informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.	PACOTE	1.000	R\$ 15,77	R\$ 15.770,00
VALOR TOTAL E DE R\$ 159.925,00					

LOTE 04 - LATICÍNIOS EM GERAL E DIVERSOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	UNITARIO	TOTAL
1	BEBIDA VEGETAL EM PÓ DE ARROZ - Bebida a base de arroz em pó enriquecida com Cálcio, contendo arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (Cálcio) entre outras Vitaminas, minerais e fibra. Naturalmente sem lactose, sem conservantes, sem gluten, sem adição de açúcares, em sachê contendo 300g do produto. Validade Mínima de 06 meses após a entrega.	PACOTE	50	R\$ 22,00	R\$ 1.100,00
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Embalagem primária de alumínio, contendo 750g do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF/ER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	PACOTE	11000	R\$ 38,15	R\$ 419.650,00
3	LEITE SEM LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em sachê contendo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima 06 meses apartir da data de entrega.	UNIDADE	50	R\$ 24,44	R\$ 1.222,00
4	LEITE DE SOJA INTEGRAL - Leite de soja em pó, contendo como principal ingrediente extrato de soja, 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionando em embalagens de 300g . Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deve conter informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual	UNIDADE	50	R\$ 32,55	R\$ 1.627,50

	(SIE).				
5	LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO - Embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, malto dextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Registro do Produto no ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNIDADE	6000	R\$ 8,90	R\$ 53.400,00
R\$ 476.999,50					

LOTE 05- PAES					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
1	PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE - Unidade de 40g. Especificação: Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães acondicionados na embalagem primária (10 unidades por pacote) deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.	PACOTE	6.000	R\$ 9,50	R\$ 57.000,00
2	PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA - ingredientes mínimos - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, gordura/ óleo vegetal, sal, conservantes. Produção deve estar conforme normas da ANVISA e as legislações vigentes. Embalagem: saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, devidamente identificado. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega, com peso do produto atingindo aproximadamente 20g a 30g por unidade, embalados em pacotes de 400g.	PACOTE	300	R\$ 9,57	R\$ 2.871,00
3	PÃO DE FORMA INTEGRAL - pão de forma integral, fatiado em porções individuais de 25g, em média, de consistência macia, assado e próprio para o consumo; composto de farinha de trigo integral (no mínimo 30%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico e com teor de Fibras entre 3 e 5%. Deve ser isento de gorduras trans e corantes artificiais. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, limpa, de 400 a 500 gramas cada. No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. A data de validade mínima deverá ser de 21 dias a contar da data de entrega. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente.	PACOTE	300	R\$ 9,50	R\$ 2.850,00
R\$ 62.721,00					

2.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

2.3. A estimativa de valores para esta contratação fora elaborada através de pesquisas de preços realizadas a partir dos parâmetros e métodos descritos no do Decreto Municipal nº 031/2023. de 01 de junho de 2023, tudo visando à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade.

2.4. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

2.4.1. Da Justificativa para exigência de amostra:

D) A exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação se baseia em diversos motivos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos à realidade do órgão licitante. Entre os principais pontos que justificam essa exigência, podemos destacar:

- a) Verificação da qualidade e das características do produto
- b) Adequação do produto à realidade do órgão ou entidade
- c) Padronização da qualidade dos produtos
- d) Promoção da concorrência leal
- e) Ampliação da transparência do processo licitatório
- f) Prevenção de fraudes e falhas na entrega
- g) Melhoria do planejamento das compras
- h) Eficiência na gestão dos contratos

II) Em resumo, a exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação é uma medida fundamental para garantir a qualidade, a segurança, a adequação e a padronização dos produtos fornecidos, além de promover a concorrência leal, a transparência e a eficiência na gestão dos contratos públicos.

2.4.2. Deverá ser exigido, dos licitantes declarados vencedores, **01 (uma) amostra de cada gênero alimentício** especificado no item 2.2 deste Termo de Referência, **com exceção de hortifrutigranjeiros (frutas e hortaliças)**, sob pena de desclassificação, conforme [Acórdão 2368/2013-Plenário](#), TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013.

2.4.3. No caso de itens de origem vegetal, deverá ser encaminhada a classificação vegetal referente à safra de 2025 e/ou 2026. Os itens que exigem essa documentação são: arroz branco, arroz parboilizado, e óleo de soja.

2.4.4. As amostras deverão ser apresentadas em até **24 (vinte e quatro) horas**, após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Setor da Merenda Escolar da Prefeitura Municipal de Ibiapina, situado à Avenida Deputado Fernando Melo, 148, no Centro desta cidade de Ibiapina/CE, no horário de 8h00min às 11h30min e de 13h30min às 16h00min.

2.4.5. As amostras serão submetidas a avaliação organolépticas (aparência, cor, odor, sabor e textura), testes de preparo, rendimento e qualidade avaliadas pelo responsável do Setor da Prefeitura Municipal de Ibiapina o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste Termo de Referência e os resultados destes testes;

2.4.6. A licitante deverá apresentar sua amostra e demais documentações em embalagem semelhante à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e acompanhado de **FICHA TÉCNICA, LAUDO FÍSICO-QUÍMICO, BROMATOLÓGICO E MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO**. Os laudos físico-químicos e microbiológicos de laboratório qualificado e acreditado, emitidos no máximo 1 (um) ano antes da abertura do pregão, garantindo a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos. Para produtos isentos de lactose, o laudo físico-químico deve incluir a análise de lactose. A ficha técnica deverá ser apresentada em via original ou cópia autenticada, contendo as seguintes informações: nome da empresa, telefone, e-mail, número da Licitação e identificação do item/lote para análise técnica do produto.

FICHA TÉCNICA, LAUDO FÍSICO-QUÍMICO, BROMATOLÓGICO E MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DOS SEGUINTE ITENS.

LOTE – 01 GENEROS ALIMENTICIOS

ITEM 30

CREME VEGETAL SEM SAL (MARGARINA): isento de sal e gordura trans, pronta para consumo, em temperatura ambiente, deve possuir textura cremosa, cor amarelado uniforme, sabor suave característico e odor agradável; rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem contendo 500g do produto, apresentando-se de forma rígida ou semirígida, intacta, sem rachaduras ou violação, devidamente lacrada. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega

LOTE 02 – CARNES DIVERSAS

ITEM 01

CARNE BOVINA - Carne bovina de músculo, magra, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de **1.000g** e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) e/ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado a temperatura de -18 graus

Celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a – 12 graus Celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.

ITEM 02

CARNE BOVINA TIPO ISCA - feito exclusivamente a partir dos cortes paleta ou acém, produto congelado, cortada em tiras; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, apresentando no máximo 15% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, contendo **1.000g** do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.

ITEM 03

CARNE BOVINA MOÍDA 1.000G – coxão mole moído, de 1ª qualidade, isento de ossos cartilagem ou aponevroses. Gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/3 Branca, inteira, não amassada.59 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e IN n.º 83 Anexo II de 21/11/03, lei n.º 10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com **1.000g** do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.

ITEM 04

CARNE SUINA – lombo suíno de 1ª qualidade, sem osso, congelada até -18°C, armazenadas em embalagem plástica contendo 1.000g do produto, de maneira flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A embalagem secundária deve ser em monoblocos, limpos, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento consumo. A embalagem externa deverá conter os dados de identificação e procedência do produto.

ITEM 05

FILÉ DE TILÁPIA - de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em rifes de 100g em média e embalagem primária constituída de plástico contendo 1.000g, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características físicas, aturais químicas organolépticas.

ITEM 06

FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com **1 kg** do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.

ITEM 07

FRANGO - PEITO CONGELADO – corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.

LOTE 04 – LATICÍNIOS EM GERAL

ITEM 02

LEITE EM PÓ INTEGRAL - Embalagem primária de alumínio, contendo **750g** do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF/ER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se

localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.

ITEM 03

LEITE SEM LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em sachê contendo **300g** do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima 06 meses apartir da data de entrega.

ITEM 05

LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO - Embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, malto dextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Registro do Produto no ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.

2.4.7. As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

2.4.8. Os critérios de avaliação das amostras serão, dentre outros, a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

2.4.9. Serão critérios para desclassificação:

- a) Produtos que não atendam as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- b) Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou outro órgão competente;
- c) Amostras com marca e peso divergente da proposta;
- d) Amostras com data de validade vencida;
- e) Amostras com embalagem danificada.

2.4.10. O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 2.4.4, como também o não cumprimento dos critérios do item 2.4.9, serão motivos de desclassificação da proposta.

3. A JUSTIFICATIVA

3.1. Considerando a inovação da NLLC, e em atendimento ao Art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/21, a instauração do presente processo se faz necessário para contratação de empresas do ramo pertinente para fornecimento de gêneros alimentícios para suprir a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, a fornecer alimentação saudável aos alunos da rede municipal de ensino.

3.2. Considerando que o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais antigo programa social do Governo Federal na área da Educação e repassa recursos para alimentar estudantes de toda a educação básica, matriculados em escolas públicas e filantrópicas durante os 200 dias do ano letivo (calendário escolar 2026).

3.3. Considerando o intuito de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

3.4. Considerando que a presente aquisição visa ainda o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Ibiapina-CE, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3.5. Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Ibiapina, afim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009: Vejamos:

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE tem por objetivo 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 cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.6. A contratação em apreço justifica-se ainda tendo em vista que a merenda escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos estudantes, ao adquirir gêneros alimentícios, é possível oferecer uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados, que contribuem para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de melhorar seu desempenho no processo de ensino aprendizagem, estimulando a concentração, a memória e o rendimento escolar.

3.7 JUSTIFICATIVA PARA A FORMAÇÃO DE LOTES

A divisão de lotes deste processo licitatório justifica-se por grupos com mesmas características, garantindo assim a melhor concorrência no certame visto que empresas que são específicas na fabricação, venda e prestação de serviço de determinado lote, possa participar. Foram divididos 5 lotes possibilitando assim que mais de uma empresa seja vencedora.

É válido considerar que os produtos são usados nas diversas secretarias do município. Realizando o processo por lotes isso pode uniformizar as entregas, melhorando assim o funcionamento das repartições públicas, pois não fica dependente de diversos fornecedores para entrega e distribuição dos equipamentos e serviços.

Nesse caso o processo licitatório em lotes é melhor para o controle, gestão e fiscalização, tendo em vista o grande número de itens. O controle de diversos aspectos da contratação como, por exemplo, o período de garantia e agilidade na resolução de problemas (como economicidade) advindos de falhas de equipamentos ou outros eventos relacionados ao contrato de aquisição e do serviço.

A divisão em lotes neste caso propicia um gerenciamento eficiente e racionalizado dos recursos públicos, reduzindo as despesas administrativas, evitando a elaboração de um número excessivo de chamadas, homologação, extrato de contrato além da economicidade de tempo e agilidade na aquisição dos itens.

A pesquisa de mercado realizada comprova que diversas empresas fornecem os objetos propostos, não ocasionando restrições na concorrência ou competitividade do certame.

Portanto a formação de lotes visa melhorar a eficiência na compra dos produtos licitados, possibilitando um certame com fornecedores qualificados para cada lote e melhor administração dos contratos.

3.8. JUSTIFICATIVA DA NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME E EPP

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o Art. 47, da Lei Complementar nº 123/2006 e Art. 6º do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional, CF 1988, Art. 170, IX, sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Nesse sentido, o Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos, enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC Nº 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que, caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, então a Administração poderá aplicar as regras excludentes do art. 49, II da LC nº 123/2006, permitindo a participação dos demais fornecedores interessados.

Nesse ponto, cabe registrar que não foi encontrado, em pesquisa de mercado realizada para obter cotações válidas para balizar esta contratação, o número mínimo de três fornecedores locais com a qualificação de micro e pequena empresa. Ademais, não se identificou ferramenta, cadastro ou outro instrumento seguro apto a sustentar a tomada de decisão desta Secretaria, acerca da vantajosidade de se garantir a exclusividade para as ME e EPP.

Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição, concedendo exclusividade, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, podendo, a Administração conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores, podendo a unidade demandante, ser levada a repetir o procedimento licitatório, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao município.

Não se desconhece que a razão de ser da norma, é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, conforme Art. 47 da LC nº 123/2006). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 14.133/2021. A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada

igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, esta licitação não será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local ou regionalmente, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição da necessidade da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6.1. O item supracitado tem natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. O fornecimento de gêneros alimentícios destinados a composição da merenda escolar é enquadrado como continuado, tendo em vista que ausência destes insumos acarretará em prejuízos para a promoção da serviço público municipal, uma vez que os gêneros alimentícios destinados a merenda escolar são fundamentais e imprescindíveis, objetivando atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, considerando ainda que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, do Governo Federal, é aplicado e desenvolvido de forma permanente junto as escolas municipais de Ibiapina.

6.3. A empresa vencedora quando do recebimento/conferência de qualquer produto for constatado produtos defeituosos, este produto deverá, ser imediatamente substituído.

6.4. O prazo de entrega do objeto licitado deverá ser de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de compra ou nota de empenho, podendo ser prorrogado por solicitação devidamente justificada.

6.5. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.6. A (s) empresa (s) contratada (s) deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

6.7. A (s) contratada (s) deverá (ão) obedecer (em) às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. O prazo de execução do objeto contratual até o dia **31 (trinta e um) de dezembro do exercício financeiro vigente**, a ser iniciado na data de assinatura do contrato.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Condições de execução:

7.2.1. Os itens deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, obedecendo a um cronograma de execução, a partir das características que se apresentam nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA pela administração, no local, dia e horário estabelecidos pela Unidade Gestora, podendo haver dilatações de prazos a pedido da empresa vencedora quando firmado o termo de contrato;

7.2.2 A execução dos fornecimentos será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da Unidade Gestora;

7.2.3 LOCAL DE ENTREGA: deverão ser entregues no horário de 08:00h as 11:30h as 13:00h as 16:00 no Setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Ibiapina sito à Avenida Deputado Fernando Melo, 148, no Centro desta cidade de Ibiapina, estado do Ceará, CEP 62.360-000.

7.2.5 O objeto será executado de acordo com necessidade da unidade gestora, conforme emissão de nota de fornecimento enviada para o contratado que de devera cumprir os prazos estabelecidos.

7.2.5.1. **PRAZO DE ENTREGA:** As entregas serão parceladas conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, sendo que os itens deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (cinco)** dias úteis a contar da autorização de fornecimento.

7.2.6. Verificada a desconformidade de algum dos itens, a licitante será notificada e deverá reparar de maneira imediata, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

7.2.6.1. O item a ser entregue deverá ser adequadamente, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. 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.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

8.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da

ORDEM DE COMPRA, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.9.1. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.9.2. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8.11. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

8.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9. CRITÉRIOS DE REEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1 – Recebimento

9.1.1 - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.1.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.1.4 - 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.

9.1.5 - 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 à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

9.2 – LIQUIDAÇÃO

9.2.1 - Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

9.2.2 - O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3 - Para fins de liquidação, quando cabível, 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:

- a) - o prazo de validade;
- b) - a data da emissão;
- c) - os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) - o período respectivo de execução do contrato;
- e) - o valor a pagar; e
- f) - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.2.4 - 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;

9.2.5 - A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no SICAF, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.6 - A Administração deverá realizar consulta ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.2.7 - Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.2.8 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.2.9 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.2.10 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

9.3 – PAGAMENTO

9.3.1 - Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice IGP-M de correção monetária.

9.3.3 - O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.3.4 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.3.5 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, conforme o caso.

9.3.6 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.3.7 - 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.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

10.2. O regime de execução do contrato será **Empreitado por Preço Unitário. Modo de Disputa: Aberto e Fechado.**

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

10.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a). Representante legal: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b). Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c). Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d). Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e). Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).
- f). Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g). Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- h). Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764/1971](#).
- i). Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.3.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b). Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c). Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d). Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;
- e). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f). Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- g). Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h). Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i). Declaração da Licitante em papel timbrado e assinado pelo representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#). – ou seja, de que não utiliza trabalho de

menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de trabalho de menor de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.

j). Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991;

k). O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

l). Declaração de pleno cumprimento dos requisitos do edital e seus anexos.

10.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a). Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.

a.1). Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

b). Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

c). As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

d). Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

e). Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando a empresa for optante ou obrigada pelo regime adotado.

10.4.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A). Comprovação de aptidão para execução de fornecimento equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

B) O licitante 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

b.1) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.

b.2) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item "a", instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectivo ao qual o atestado faz vinculação.

b.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

C) O licitante 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10.5.1. DA PARTICIPAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS:

10.5.1.1. As MICROEMPRESAS, ou EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, deverão apresentar comprovação de enquadramento em um dos regimes, para que possa ter o benefício do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, junto aos documentos de habilitação.

10.5.1.2. Será exigida a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, mesmo que esta apresente alguma restrição. Neste caso, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial se dará no momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, consoante o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

10.5.1.3. Na forma do que dispõe o art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, a comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

10.5.1.4. Para efeito do disposto no item acima, as ME e EPP, por ocasião de participação neste procedimento, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.5.1.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis (Lei nº 123/2006 e suas alterações), contado a partir do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5.1.6. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 2.617.414,10 (Dois milhões seiscientos e dezessete mil quatrocentos e quatorze reais e dez centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela constante do subitem, 2.2 deste termo. Com base nas pesquisas de preços realizadas na forma do regulamento.

11.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado.

11.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;
- d) Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações que poderão advir desta licitação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal vigente, inerente à Secretaria Contratante, nas seguinte Dotação Orçamentária: 05.01.12.361.1215.2.030 - 05.01.12.366.1201.2.029 - 05.01.12.306.1215.2.015 - 05.01.12.365.1208.2.028 - 05.01.12.361.1201.2.022, Elemento de despesa: 3.3.90.30.00.

Ibiapina/CE, 23 de abril de 2026.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência:

FRANCISCO CLEANO LIMA MELO
ORDENADOR DE DESPESA DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO