



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 3425PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00009.20251001/0001-60

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DESTINADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IPAPORANGA-CEARÁ PARA O ANO DE 2026, GARANTINDO ASSIM UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, SEGURA E ADEQUADA AOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES, PRÉ-ESCOLAS, ENSINO FUNDAMENTAL E EJA., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	OVO DE GALINHA – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão, plástico ou isopor, contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	1100	Bandeja	20,99	23.089,00
2	PÃO DE QUEIJO - pacote congelado de 1kg - pão de queijo congelado (embalagem com 1 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em	400	Quilo	29,96	11.984,00



	saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho, água, ovo, queijo, fécula de mandioca, óleo e sal. Zero de gordura Trans. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.				
3	AVEIA – aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Caixa com 170g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	700	Caixa	5,00	3.500,00
4	AMIDO DE MILHO – Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 kg	600	Pacote	4,84	2.904,00
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 1kg. Externa fardo de papel dupla folha com capacidade de até 10kg.	2250	Quilo	39,63	89.167,50
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 1kg. Externa fardo de papel dupla folha com capacidade de até 10kg.	750	Quilo	39,63	29.722,50



7	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	100	Unidade	8,92	892,00
8	LEITE DE SOJA EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2(riboflavina), vitamina A, vitamina B3(niacina), vitamina B6(piridoxina), vitamina B1(tiamina), vitamina B9(ácido fólico), vitamina D e vitamina B12). Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto.	150	Lata	24,32	3.648,00
9	LEITE DESNATADO - Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 1kg de peso. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	200	Quilo	48,40	9.680,00
10	LEITE EM PÓ DE ORIGEM ANIMAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto.	150	Pacote	36,45	5.467,50
11	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. 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 da espécie 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	3000	Quilo	4,09	12.270,00



	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 1kg do produto, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.				
12	ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	60	Quilo	6,85	411,00
13	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1kg do produto, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura.	14500	Quilo	5,47	79.315,00
14	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	1000	Quilo	5,63	5.630,00
15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - Farinha de trigo sem fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1kg. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias	400	Quilo	6,29	2.516,00



	nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.				
16	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). 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 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg a 30 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	6000	Pacote	2,43	14.580,00
17	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 500g do produto.	300	Pacote	4,13	1.239,00
18	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN no12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.	1000	Quilo	6,80	6.800,00
19	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a	2700	Quilo	7,50	20.250,00



	Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.				
20	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN no12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.	2700	Quilo	6,63	17.901,00
21	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto	1000	Quilo	7,83	7.830,00
22	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2000	Caixa	3,74	7.480,00
23	EXTRATO DE TOMATE – Características técnicas: extrato de tomate simples, concentrado. Ingrediente	2000	Sachê	2,89	5.780,00



	único: tomate. Sem adição de açúcar e sal ou outro ingrediente. A embalagem deve estar intacta e conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem: 300g.				
24	MILHO VERDE EM CONSERVA - sachê de 260g peso líquido, 170g peso drenado. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal e/ou açúcar. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	2000	Sachê	3,70	7.400,00
25	BISCOITO DE POLVILHO- tradicional, salgado e crocante. Isento de glúten. Características: polvilho azedo, sal, ovos, óleo de coco, leite integral. Tipo peta. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g não quebrados, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5000	Pacote	11,85	59.250,00
26	BISCOITO DE QUEIJO - Produto preparado com polvilho e queijo. Deverão estar embalados em sacos de papel pardo, bem fechado e dentro de sacolas plásticas de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso médio unitário de 100 gramas.	5000	Pacote	13,95	69.750,00
27	BISCOITO DOCE: Biscoito ou bolacha doce tipo "Maria", consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.	8000	Pacote	6,79	54.320,00
28	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de	6000	Pacote	7,04	42.240,00



	trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Com peso de 350g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
29	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO – Características técnicas: tipo cabelo de anjo, contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	5000	Pacote	4,87	24.350,00
30	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g, tempo de cozimento 7 a 9 mim, acondicionado em fardo de 14pct, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	10000	Pacote	4,41	44.100,00
31	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Validade mínima 12 meses. o produto deverá ser entregue com sua validade em dias iguais ou superior a 80% do seu prazo de validade a contar da data da entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.	5000	Pacote	5,20	26.000,00
32	PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de	10125	Pacote	8,74	88.492,50



	cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.				
33	PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.	3375	Pacote	8,74	29.497,50
34	PÃO DE FORMA - fatiado pronto para o consumo. o odor, a coloração, o formato e o sabor deverão ser próprios do produto. o produto não deverá apresentar impurezas de qualquer tipo. O produto deverá ser de 500g e conter em média 20 fatias. O produto deverá apresentar validade de 20 dias a partir da data de entrega. O rótulo deverá seguir a legislação vigente, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.	5000	Pacote	8,74	43.700,00
35	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a	100	Pacote	9,57	957,00



	partir da entrega.				
36	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 –ANVISA, Portaria nº242 MAPA). 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: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.	1450	Quilo	36,29	52.620,50
37	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC no. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 200g. 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	750	Pacote	9,32	6.990,00
38	MANTEIGA SEM SAL – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g.	300	Pote	8,79	2.637,00
39	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. 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, acondicionado em caixas com 20 unidades; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	1500	Garrafa	9,22	13.830,00
40	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. 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: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	1000	Garrafa	2,28	2.280,00



41	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2000	Quilo	1,04	2.080,00
42	ALHO BRANCO – Tamanho médio, de 1ª qualidade, tipo branco, grão, comum, inteiro e fresco em perfeito estado de conservação, adquirido em kg.	700	Quilo	27,33	19.131,00
43	FRANGO EM CORTES: COXA E SOBRECOXA: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperada, proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. ISENTO DE: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	5250	Quilo	13,75	72.187,50
44	FRANGO EM CORTES: COXA E SOBRECOXA: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperada, proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. ISENTO DE: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1750	Quilo	13,75	24.062,50
45	CARNE TIPO BISTECA SUÍNA - carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado	6000.0	Quilo	22,57	135.420,00



	e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.				
46	CARNE TIPO BISTECA SUÍNA - carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.	2000	Quilo	22,57	45.140,00
47	FARINHA DE MANDIOCA, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes contendo 01 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, data de embalagem e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	1000	Quilo	5,13	5.130,00
48	FÉCULA (TAPIOCA FRESCA), massa fresca de tapioca, isenta de mofo, embalado convencionalmente em embalagem transparente contendo 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, data de embalagem e prazo de validade.	1300	Quilo	5,15	6.695,00
49	PÃO FRANCÊS - Pão francês pesando 50g por unidade, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, água, açúcar e fermento biológico. Produto deverá ser entregue fresco, bem assado, com validade mínima de 24h após entregue. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxicos microperfurados (12 microfuros/cm ²) que permitam que o produto mantenha crosta crocante. Embalagem resistente e transparente de forma que o	5000	Quilo	13,58	67.900,00



	produto seja entregue íntegro. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Produto entregue ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares).				
50	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2500	Quilo	16,26	40.650,00
51	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2500	Quilo	16,30	40.750,00
52	POLPA DE FRUTA (MANGA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionadas em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2500	Quilo	16,26	40.650,00
53	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Congelada isenta de contaminação, embalagem de 1kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2500	Quilo	22,86	57.150,00

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.487.417,00 (um milhão, quatrocentos e oitenta e sete mil, quatrocentos e dezessete reais)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.



2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Erimar Ribeiro de Paiva, 27, Alto do Bom Princípio, Ipaporanga / CE.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. 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 (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).



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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

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

6.7. 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.

6.7.1. 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;

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

6.7.3. 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.

6.7.4. 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.

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

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.



6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. 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 serviço, 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.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, 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.

6.9.2. 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 ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. 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.

6.11. 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.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. 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.



7.2. 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 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, 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.

7.4. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. 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.

7.6. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.9.1. 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.

7.10. 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.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. 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 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.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o 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.

7.14. 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.

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

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

7.17. 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).



7.18. 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.

7.19. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

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

7.23. 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.

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. 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 Item.

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

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;





- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. 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>;
- 8.6. 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;
- 8.7. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. 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
- 8.10. 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, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista





8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;



8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante);
e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).;

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

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

8.2.4.4. 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.

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional 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, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

8.31. 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.

9. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS.

9.1. Após declarada vencedora, o(a) licitante, deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item que compõe o Lote cotado na proposta de preços referente ao objeto deste Edital para análise, em até 02 (dois) dias após nomeada vencedora do(s) LOTE(s), junto a Secretaria de Educação do Município no horário de 08:00 às 12:00 horas, com as informações obrigatórias da embalagem primária, do Anexo I deste edital.

9.2. As amostras devem ser entregues por lote, ficando ciente o(s) licitante(s) vencedor que não serão devolvidos os produtos apresentados e não será permitida a substituição de mercadoria ou a inclusão de novo produto para formação do lote, devendo ainda, todos os produtos estarem identificados individualmente, com sua rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.

9.2.1. Os produtos que servirão de amostra deverão ser apresentados com etiquetas no qual constem as seguintes informações:

- a) Nome da Licitante;
- b) Número da Licitação;
- c) Número do Lote;
- d) Nome do item apresentado como amostra;

9.3. A comissão técnica terá um prazo de 02 (dois) dias úteis para emitir os laudos das amostras apresentadas, reservando-se o direito de rejeitar todo em partes as amostras entregues em desacordo com os termos do presente edital, ficando assim a licitante vencedora intimada num prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a regularização da amostra, sob pena de não adjudicação e por conseguinte a convocação do segundo remanescentes.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0902.12.361.0227.2.053 - Manutenção do PNAE, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo 33903007 - Material de Consumo.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Ipaporanga/CE, 28 de outubro de 2025