

## Termo de Referência

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR, COM O OBJETIVO SUPRIR AS NECESSIDADES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ITAITINGA/CE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

| LOTE 01 |                                                                                                                                                                   |              |        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|
| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                     | UNID. MEDIDA | QUANT. |
| 1.1     | POLPA DE ABACAXI CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA.  | QUILOGRAMA   | 925    |
| 1.2     | POLPA DE ACEROLA CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA.  | QUILOGRAMA   | 8581   |
| 1.3     | POLPA DE CAJÁ CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA.     | QUILOGRAMA   | 925    |
| 1.4     | POLPA DE CAJU CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA.     | QUILOGRAMA   | 3124   |
| 1.5     | POLPA DE GOIABA CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA.   | QUILOGRAMA   | 8581   |
| 1.6     | POLPA DE MANGA CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA.    | QUILOGRAMA   | 3124   |
| 1.7     | POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. REGISTRO NO MAPA. | QUILOGRAMA   | 925    |

| LOTE 02 |                                                                                                                                                                                                               |                 |          |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                 | UNID.<br>MEDIDA | QUANT.   |
| 2.1     | COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E INDIVIDUAL. APRESENTAR CARIMBO DO SIF, DATA DE VALIDADE. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | QUILOGRAMA      | 18194,00 |
| 2.2     | ISCA DE CARNE BOVINA CONGELADA. APRESENTAR CARIMBO DO SIF, DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVOLÁVEL, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.                                                                         | QUILOGRAMA      | 14015,00 |
| 2.3     | FILE DE PEIXE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. NÃO DEVE CONTER ESPINHA.                                                               | QUILOGRAMA      | 2878,00  |
| 2.4     | LOMBO SUÍNO EM CUBO CONGELADO. APRESENTAR CARIMBO DO SIF, DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVOLÁVEL, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.                                                                          | QUILOGRAMA      | 9821,00  |
| 2.5     | MÚSCULO BOVINO EM CUBO CONGELADO. APRESENTAR CARIMBO DO SIF, DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVOLÁVEL, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.                                                                       | QUILOGRAMA      | 15675,00 |
| 2.6     | MÚSCULO BOVINO MOÍDO CONGELADO. APRESENTAR CARIMBO DO SIF, DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVOLÁVEL, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.                                                                         | QUILOGRAMA      | 18807,00 |
| 2.7     | PEITO DE FRANGO CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E INDIVIDUAL. APRESENTAR CARIMBO DO SIF, DATA DE VALIDADE. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO E EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.  | QUILOGRAMA      | 10509,00 |

| LOTE 03 |                                                                                                                                                                                                             |                 |         |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                               | UNID.<br>MEDIDA | QUANT.  |
| 3.1     | OVO DE GALINHA FRESCO, BRANCO, MÉDIO 50 A 55G DE 1ª QUALIDADE, CLASSE A. ACONDICIONADO EM BANDEJA COM 30 UNIDADES, ENVOLVIDOS EM SACO LACRADO. APRESENTAR DATA DE CLASSIFICAÇÃO, VALIDADE E CARIMBO DO SIF. | BANDEJA         | 4479,00 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 3.2 | ABACAXI DE 1ª QUALIDADE COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. PESO ACIMA DE 1 KG CADA, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.                                                                                      | QUILOGRAMA | 12101,00 |
| 3.3 | ALHO IN NATURA A GRANEL, GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E SÃ, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS, DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTO DE SUJIDADES.                                                                                                                              | QUILOGRAMA | 1521,00  |
| 3.4 | BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM A CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS, FUNGOS, UMIDADE OU FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR PONTOS ESTRAGADOS, AMASSADOS, BROTAMENTOS E MURCHOS.                                         | QUILOGRAMA | 6852,00  |
| 3.5 | BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM A CASCA ÍNTEGRA, UNIFORME E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, E ISENTA DE SUJIDADES.                                                              | QUILOGRAMA | 4134,00  |
| 3.6 | CEBOLA PERA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS, FUNGOS, UMIDADE OU FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR PONTOS ESTRAGADOS, AMASSADOS, BROTAMENTOS E MURCHOS.                                                                         | QUILOGRAMA | 5650,00  |
| 3.7 | CHUCHU DE 1ª QUALIDADE, GRANDE, SELECIONADO, VERDE, FRESCO, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, SEM RACHADURAS E CORTES. | QUILOGRAMA | 4080,00  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |          |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 3.8  | BRÓCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.                                                                                                                                                   | QUILOGRAMA | 2.624    |
| 3.9  | CENOURA DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, COR LARANJA-VIVO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, SEM RACHADURAS E CORTES, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA.                                                                                                        | QUILOGRAMA | 4201,00  |
| 3.10 | COUVE FLOR DE PRIMEIRA, DE COR CREME, ISENTA DE FOLHAS E COM TALO MÁXIMO DE 3 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.                                                                                                | UNIDADE    | 833,00   |
| 3.11 | COUVE MANTEIGA ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. | UNIDADE    | 1506,00  |
| 3.12 | LARANJA PERA DE 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA E LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADA DE MANEIRA                                                                                                                                                                             | QUILOGRAMA | 24596,00 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
|      | ADEQUADA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |         |
| 3.13 | FRUTA, TIPO 1:MAÇÃ, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA - MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA E LISA, CONSISTÊNCIA E POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES,SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADA DE FORMA ADEQUADA.              | QUILOGRAMA | 5.185   |
| 3.14 | MELÃO JAPONÊS DE 1ª QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA E LISA, CONSISTÊNCIA E POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER TRANSPORTADA DE FORMA ADEQUADA.                                                                   | QUILOGRAMA | 4217,00 |
| 3.15 | REPOLHO VERDE, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. | QUILOGRAMA | 563     |
| 3.16 | REPOLHO ROXO TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.   | QUILOGRAMA | 563     |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |        |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| 3.17 | UVA PASSA TIPO SECA, SEM CAROÇO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DIZERES DE ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. COM VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM INTEGRAL E INVOLÁVEL. | QUILOGRAMA | 213,00 |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|

| LOTE 04 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNID. MEDIDA | QUANT.   |
| 4.1     | AÇÚCAR CRISTAL, EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. DEVE APRESENTAR-SE ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E/OU NOCIVAS. COM PRAZO MÍNIMO DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO E TERMOSSELADO. EMBALAGEM DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER TRANSPARENTE E INCOLOR. | QUILOGRAMA   | 15825,00 |
| 4.2     | ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA APRESENTAR DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                       | QUILOGRAMA   | 26283,00 |
| 4.3     | ARROZ INTEGRAL. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                                               | QUILOGRAMA   | 35,00    |
| 4.4     | ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01, CLASSE LONGO E FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS, E CARUNCHOS. EMBALAGENS INTACTAS, EM POLIETILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE CONTENDO 05 KG DE PESO LÍQUIDO, EM FARDOS PLÁSTICOS REFORÇADOS DE ATÉ 30 KG. DEVE POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE                            | QUILOGRAMA   | 3557,00  |

|     | ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| 4.5 | AVEIA EM FLOCOS FINOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES QUANTO AOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 170G.                   | CAIXA   | 2111,00  |
| 4.6 | CAFÉ EM PÓ: TIPO TORRADO, APRESENTAÇÃO MOÍDO, PACOTE À VÁCUO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, SELO DE PUREZA ABIC OU DE OUTROS LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS DE SAÚDE HABILITADOS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA ATESTAR A QUALIDADE DO PRODUTO EM QUESTÃO, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, EXPRESSA NA EMBALAGEM. PACOTE COM 500G. | PACOTE  | 2514,00  |
| 4.7 | CANELA EM PÓ EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE CONTENDO 30G.                                                                                                                                                                                                               | UNIDADE | 317,00   |
| 4.8 | CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PARCIALMENTE DESENGORDURADO E AROMATIZADO. EMBALAGEM PRÓPRIA, DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CONTER OS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM: 200G.                              | UNIDADE | 10670,00 |
| 4.9 | ERVILHA EM CONSERVA. NÃO DEVE TER A ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR. PRODUTO EMBALADO EM SACHÊ OU TETRA PACK CONTENDO 200G DO PRODUTO. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, QUANTIDADE DO PRODUTO.                                                                                                                                | UNIDADE | 2140,00  |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |          |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 4.10 | FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.                                                                                                                                                          | QUILOGRAMA | 5679,00  |
| 4.11 | FARINHA DE MILHO FLOCADA. FLOCÃO DE MILHO PRÉ-COZIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO OU SACO DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.                                                                  | PACOTE     | 31814,00 |
| 4.12 | FEIJÃO DE CORDA. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                                                                            | QUILOGRAMA | 12095,00 |
| 4.13 | FEIJÃO PRETO TIPO 01. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                                                                       | QUILOGRAMA | 2165,00  |
| 4.14 | LEITE DE SOJA EM PÓ 300G. APRESENTAR EM SUA COMPOSIÇÃO: EXTRATO DE SOJA, ÓLEO DE SOJA REFINADO, VITAMINAS E MINERAIS, MALTODEXTRINA, SAL REFINADO, L-METIONINA, AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ESPESSANTE GOMA GUAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. NÃO DEVE CONTER LACTOSE. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. | UNIDADE    | 80,00    |
| 4.15 | LEITE INTEGRAL EM PÓ APRESENTAR EM MÉDIA 26 DE GORDURA TOTAL, 26 DE PROTEÍNA, 38 DE CARBOIDRATO, ADICIONADO DE VITAMINAS A E D, CÁLCIO E LECITINA EMBALAGEM INVIOLADA, FLEXÍVEL E METALIZADA APRESENTAR DATA DE VALIDADE, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ACONDICIONADO EM PACOTES DE 200G                                            | PACOTE     | 64235,00 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |          |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 4.16 | LEITE SEM LACTOSE EM PÓ CONTENDO LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM INVOLADA, FLEXÍVEL E METALIZADA. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ACONDICIONADO EM PACOTES DE 400G.                                                                                 | PACOTE     | 75,00    |
| 4.17 | LEITE DE CÔCO 500ML - EMBALAGEM 500ML, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM INTEGRA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.                                                                            | UNIDADE    | 390,00   |
| 4.18 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, FINO, ISENTO DE OVOS, DE 1ª QUALIDADE. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.                                                                                                                                                                                             | PACOTE     | 26502,00 |
| 4.19 | MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE. PRODUTO CONTENDO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. COMPOSTO DE MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. EMBALADO . EM SACO REFORÇADO, ATÓXICO E TRANSPARENTE. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 SEIS MESES NA DATA DA ENTREGA. | QUILOGRAMA | 47,00    |
| 4.20 | MACARRÃO PARAFUSO COM VEGETAIS 300G. MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA COM VEGETAIS CENOURA E BETERRABA , SEM OVOS, DE TEXTURA LISA, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3MÊSES, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. ACONDICIONADO EM PACOTE DE 300G.                                                                       | PACOTE     | 207,00   |
| 4.21 | MACARRÃO DE ARROZ 500G MACARRÃO DE ARROZ TIPO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN. MASSA PROVENIENTE DE ARROZ E SEM MISTURAS DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO, EMBALAGEM TRANSPARENTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.                                                                                                     | PACOTE     | 35,00    |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| 4.22 | MILHO PARA PIPOCA 500G GRÃOS OU PEDACOS DE GRÃOS DE MILHO QUE APRESENTAM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEN, EM FUNÇÃO DO PROCESSO DE ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO 500 G DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PACOTE     | 1165,00 |
| 4.23 | ORÉGANO 100G . DESIDRATADO, EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE. EMBALAGEM COM 100G DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                           | PACOTE     | 145,00  |
| 4.24 | ÓLEO DE SOJA. OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. VALIDADE 6 MESES. UNIDADE CONTENDO 900ML.                                                                                                                           | UNIDADE    | 3548,00 |
| 4.25 | SAL REFINADO IODADO. DE 1ª QUALIDADE. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, INVOLADA. PACOTE COM 1KG.                                                                                                                                                                                                               | QUILOGRAMA | 2650,00 |
| 4.26 | QUEIJO BRANCO TIPO COALHO. PRODUTO REFRIGERADO, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, N° DE LOTE, CERTIFICAÇÃO SIF OU SIE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 45 DIAS. UNIDADE DE 1KG.                                                                    | QUILOGRAMA | 1653,00 |

| LOTE 05 |                                                                                                                                                |              |          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                  | UNID. MEDIDA | QUANT.   |
| 5.1     | PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG. APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA INVOLÁVEL, DATA DE VALIDADE, EM BOA CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO. PACOTE COM 10 UNIDS. | PACOTE       | 18660,00 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |          |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 5.2 | PÃO DE FORMA. MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO E FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 CINCO DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA: PACOTE DE APROX.500G E 20 FATIAS APROXIMADAMENTE. | PACOTE | 4095,00  |
| 5.3 | BISCOITO DE MAISENA TIPO MARIA. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, EMBALAGEM INVOLADA, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PACOTE COM 350G CONTENDO 3 REFIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PACOTE | 19871,00 |
| 5.4 | BISCOITO CREAM CRACKER. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES, EMBALAGEM INVOLADA, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PACOTE COM 350G CONTENDO 3 REFIS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PACOTE | 19871,00 |

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, contados do(a) prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que e seu consumo pela Administração é permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa.

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação do Registro de Preços, da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. Justifica-se a instauração de processo licitatório diante da necessidade de adquirir gêneros alimentícios variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.2.1. Justifica-se o critério de julgamento da licitação ser o Menor Preço Global por Lote, por ser econômica e logisticamente o mais viável, tendo em vista que os produtos aglutinados em lotes são similares, minimizando a cotação de itens ou lotes de valores insignificativos, e o seu agrupamento perfaz um valor maior a ser cotado, sendo um atrativo aos licitantes, proporcionando uma maior economia de escala, logística e gerenciamento dos serviços, bem como maior agilidade no julgamento do processo.

2.2.2. Considerando por fim, que a opção pelo Sistema de Registro de Preços decorre da vantagem de otimizar as aquisições, sendo um importante instrumento de planejamento e controle das necessidades da Administração Pública.

2.3. A contratação ocorrerá na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços fundamentada Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável.

2.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E 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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Da exigência de amostra**

4.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.5. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Manoel de Souza, nº 215, Centro, Itaitinga - CE, em dias úteis, no horário das 08:00 às 12:00 e 13:00 às 16:00h, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.6. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.8. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.9. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação

.....

da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues poderão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 3 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.11. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

#### **Subcontratação**

4.12. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.13. Não haverá exigência da garantia da contratação.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do(a) solicitação, em remessa única.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os itens deverão ser entregues conforme cronograma enviado pelo setor responsável da secretaria de Educação na circunscrição do município, em dias e horários normais de expediente, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 12:00 e de 13:00 às 16:00 h.

5.5. Os itens deverão ser fornecidos de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, disposições legais de Vigilância Sanitária, conforme normatização aplicável a cada produto e de acordo com as especificações técnicas dos itens constantes no Termo de Referência.

5.6. Somente serão aceitos os produtos que estiverem rigorosamente de acordo com as especificações contidas na descrição do item e neste edital, devendo conter padrão de identificação e qualidade de acordo com as normas estabelecidas pelos órgãos competentes, apresentando ainda na embalagem informações sobre prazo de validade e peso.

5.7. Serão sumariamente não recebidas, ou devolvidas as mercadorias que não apresentarem as condições estabelecidas, as quais deverão ser repostas sem ônus para o Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.8. Os produtos deverão ser transportados em veículo adequado, previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física dos produtos, química ou biológica aos alimentos, objeto da presente licitação, sob pena de serem devolvidas caso apresentem alguma avaria em seu estado de conservação.

a) Transportar os gêneros de características congelados ou refrigerados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega, devendo:

b) Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico;

5.9. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios, possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

5.10. A entrega dos produtos poderá ocorrer de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Contratante.

## 6. 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.

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.

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

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

6.5. 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 conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal 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 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 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 aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente.

6.7.5. O fiscal 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 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 ocorra 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;

Gestor do Contrato

6.10. 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.

6.11. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.12. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.13. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.14. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

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

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento**

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 no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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.

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 de 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 dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação**

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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, 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. 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, através da documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, 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.

#### **Prazo de pagamento**

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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 IPCA de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

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.

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

#### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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 GLOBAL/LOTE.

#### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

#### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **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;

8.6. **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.

8.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **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;

8.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.11. 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 n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.13. 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 n.º 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

8.16. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal 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.

8.17. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.18. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei n.º 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

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

8.19.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.19.2. 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. • • • • •

8.19.3. 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;

8.19.4. 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.

8.20. Caso a empresa 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 de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

8.21. 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).

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

### **Qualificação Técnica**

8.23. 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/lote pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.23.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

- a) Os atestados devem se referir a contratos já concluídos ou, se em execução, devem expressar somente os quantitativos efetivamente fornecidos até o momento da expedição do atestado e desde que a prestação do serviço tenha sido iniciada a pelo menos 6 meses.
- b) O atestado de capacidade técnica deverá apresentar a descrição completa dos itens, quantidades, prazo/vigência, número do processo e contrato, nome e cargo da pessoa que assinou, comprovando boa qualidade dos serviços prestados, bem como se foram cumpridos os prazos e obrigações assumidas.

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

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

8.26. Certificado da Vigilância Sanitária Estadual, ou Municipal se houver, de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer (art. 11, §6º, III da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04);

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco realizada.

9.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, 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 (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.5.1. 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;

9.5.2. 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;

9.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

#### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

12.02.12.306.0181.2.043.0000 - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE - MDE; Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo; Fontes de Recurso: 1.500.1001.00 - Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Educação / 1.552.0000.00 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

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