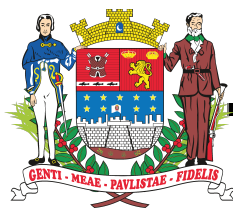
**Termo de Referência****1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO****Número da Requisição: 434/2025****Número do Estudo Técnico Preliminar: ETP 61/2025****2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis (estocáveis) para atendimento à Alimentação Escolar, a fim de garantir a oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados na rede pública do Município de Franca, de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pela Lei no 11.947/2009 e Resolução no 06 de 08 de maio de 2020, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL R\$
1	Arroz Branco tipo 1	KG	50.000	12,840	642.000,000
2	Biscoito Cream Cracker Integral	KG	1.000	16,6700	16.670,0000
3	Cereal matinal sem açúcar	KG	8.530	50,0200	426.670,6000
4	Feijão carioca	KG	35.000	7,5500	264.250,0000



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

5	Folhas de louro	KG	25	58,7900	1.469,7500
6	Alho em pasta ou triturado (Potes de 700g à 1,2 Kg)	KG	5.500	24,0900	132.495,0000
7	Alho em pasta ou triturado (Potes de 200 g à 500 g)	KG	500	19,0800	9.540,0000
8	Orégano	KG	200	21,5100	4.302,0000
9	Urucum / colorau	KG	5.250	34,4200	180.705,0000

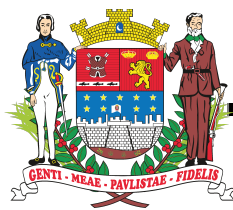
O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do artigo 34 do Decreto Municipal nº 11.748/23, se caracterizando como bens de uso comum, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei ° 14.133/2021.

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Frisa-se que a administração municipal poderá de ofício proceder a modificação da proposta nos casos em que o licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto e não tiver feito voluntariamente a adequação de sua proposta para o menor preço.

3-FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO



A fundamentação completa que dá base à presente contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

4-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo se encontra devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

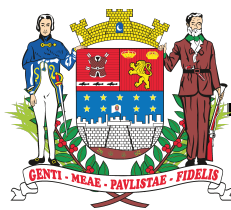
5- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a contratação/aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

1- Arroz branco tipo 1

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

- Arroz agulhinha, classe longo, fino (com no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros medindo 6,0 mm ou mais no comprimento), beneficiado/polido (produto maduro submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca). Não deverá apresentar impurezas (detritos do próprio produto como a casca do arroz aberta, os grãos “chochos” e pedaços de talo), matérias estranhas (corpos ou detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies de vegetais, sujidades, insetos ou larvas), substâncias nocivas à saúde, substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos. Deverá estar de acordo com a RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS, sendo elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de



acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a resolução CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA.

“Após o cozimento deve apresentar coloração branca, grãos íntegros, cozidos e soltos. O rendimento deverá ser de no mínimo 2,3 vezes.”

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 5kg (cinco quilos).

Embalagem secundária: fardo de polietileno transparente, resistente, totalmente fechado termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento com peso líquido de 30 kg (trinta quilos).

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

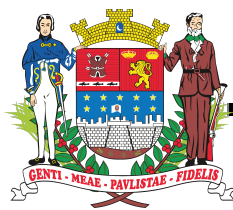
Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

Item 2 - Biscoito Cream Cracker Integral

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

- Biscoito salgado tipo cream cracker integral, deverá atender a RDC nº 712, de 01/07/2022, com produto **contendo no mínimo 30% de ingredientes integrais**, a quantidade dos ingredientes integrais deve ser superior à quantidade dos ingredientes refinados. Deve possuir em sua composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura/óleo vegetal, sal, amido, fermentos químicos



e outros ingredientes permitidos pela legislação que não descaracterizem o produto, desde que declarados no rótulo. É vedada a presença de gordura trans, açúcar invertido e corantes artificiais.

Deve conter informações sobre glúten (RDC nº 40 de 8 de fevereiro de 2002 da ANVISA-MS).

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: massa torrada, sem recheio e sem revestimento; Textura, cor, cheiro, sabor: característicos.

Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais. O biscoito não pode apresentar-se quebradiço, murcho ou com excesso de dureza.

5.2 Prazo de fabricação/validade

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega, **não serão aceitos produtos com validade inferior.**

5.3 Forma de acondicionamento do objeto

1 – Embalagem primária:

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 170 a 400 gramas.

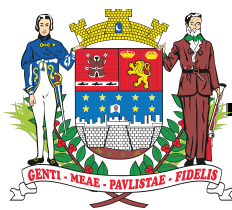
2 – Embalagem secundária:

Caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, fechado, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

Item 3 - Cereal Matinal sem açúcar

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Cereal matinal feito com flocos de milho. Sem adição de açúcar e sem aditivos químicos. Devem ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não podem ser utilizados no seu polimento ou



brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. O cereal não pode ter mais de 15% de umidade. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5.2 Prazo de fabricação/validade

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega, **não serão aceitos produtos com validade inferior.**

5.3 Forma de acondicionamento do objeto

1 – Embalagem primária:

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500g a 2kg.

2 – Embalagem secundária:

Caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, fechado, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte .

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

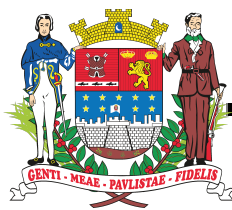
Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

Item - 4 Feijão Carioca

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

- Feijão-carioca, grupo comum, tipo 1, constituído de grãos inteiros com formatos naturais, novos, sadios, maduros, limpos e secos (percentagem máxima de impurezas de 2%). Isento de matéria terrosa, defeitos graves, carunchos, germinados, pedras, fungos ou



parasitas, fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Assim, torna-se vedada a presença de qualquer substância estranha de origem biológica, química ou física, como micotoxinas ou resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, que são nocivos à saúde e que possam indicar mau estado de conservação. Deverá estar de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978, com o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007 e Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008. - Após o cozimento deve apresentar grãos íntegros, cozidos e imersos em caldo leve de coloração marrom clara.

- O rendimento deverá ser de no mínimo 2,3 vezes.

5.2 Prazo de fabricação/validade

Prazo de fabricação/validade

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 5 (seis) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto

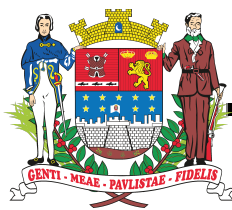
1 – Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, vedado por aquecimento automático, com capacidade para 1 kg (um quilo).

2 – Embalagem secundária: Fardo de polietileno contendo até 30 pacotes de 1 kg (um quilo), transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.



5) Folhas de louro

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

- Folhas secas de louro, em sua maioria inteiras, isentas de sujidades ou compostos estranhos, constituídos de matéria prima de boa qualidade.

Deverá apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, não poderá conter sal em sua composição.

5.2 Prazo de fabricação/validade

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto

1 – Embalagem primária:

Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 5 g à 10 g.

2 – Embalagem secundária:

Caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, fechado termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

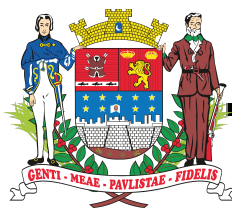
5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

6) Orégano

5.1 Padrões mínimos de qualidade:



Deverá ser constituído por folhas e talos de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio Isento de sujidades e outros materiais estranhos.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

1-Embalagem Primária:

Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado na vertical e horizontal, resistente, com peso líquido de 100g a 200g

2- Embalagem secundária:

Caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, totalmente fechado termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

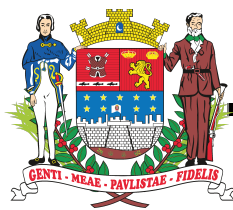
Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade:Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial,Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente,termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

7) Alho em pasta ou triturado

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

- Alho em pasta ou triturado produto deverá estar envasado, submetido à adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades não poderá apresentar



cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde ingredientes: alho descascado, picado em pasta ou triturado. Poderá conter acidulante e conservantes, sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

1-Embalagem primária:

Pote de polietileno atóxico, resistente, vedado (selado), com peso líquido de 700 g à 1,200 kg.

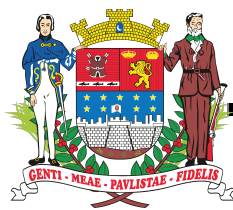
2-Embalagem secundária:

Caixa de papelão ondulado, reforçado e lacrado, adequado ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Conteúdo líquido de 10 kg ou 24 kg.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:

- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:



Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

8) Alho em pasta ou triturado

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

- Alho em pasta ou triturado produto deverá estar envasado, submetido à adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde ingredientes: alho descascado, picado em pasta ou triturado. Poderá conter acidulante e conservantes, sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

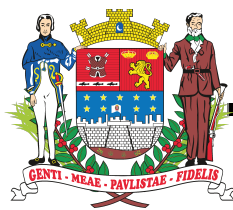
1-Embalagem primária:

Pote de polietileno atóxico, resistente, vedado (selado), com peso líquido de 200 g à 500 g.

2-Embalagem secundária:

Caixa de papelão ondulado, reforçado e lacrado, adequado ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Conteúdo líquido de 5 kg ou 24 kg.

Rotulagem primária deverá conter as seguintes informações:



- Nome do produto e marca;
- Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);
- Data de validade;
- Ingredientes;
- Peso Líquido;
- Número do lote;
- Informação nutricional;
- Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno , transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

9) Urucum / colorau

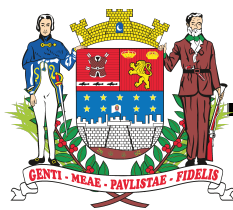
5.1 Padrões mínimos de qualidade

- Colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, obtidos a partir da moagem do urucum misturado ao fubá ou farinha de mandioca, de coloração vermelho intenso com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie.

5.2 Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:



1-Embalagem primária:

A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 g.

2-Embalagem secundária:

Caixas de papelão ou fardos de polietileno transparente, resistente, fechado, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte .

Rotulagem:

- O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA-MS, RDC nº 429/2020 de 08 de outubro de 2020 e com a portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

5.3.1 Rotulagem Primária deverá conter as seguintes informações:

Nome do produto e marca;

Data de validade;

Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);

Peso líquido;

Número do lote;

Informação nutricional;

Rotulagem nutricional frontal;

Condições de armazenamento;

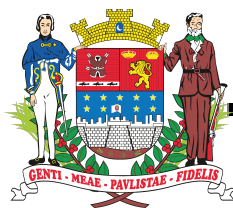
Modo de preparo (para arroz branco tipo 1)

5.3.2 Rotulagem secundária deverá conter as seguintes informações:

Nome e/ou marca do produto;

Número de unidades;

Nº do lote;



Data de fabricação e prazo de validade;

Empilhamento máximo para armazenagem;

Condições de armazenamento.

5.4 Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Sempre que possível atender os 5 pilares da sustentabilidade: Sustentabilidade ambiental, Sustentabilidade social, Sustentabilidade empresarial, Sustentabilidade econômica e Sustentabilidade agrícola.

-Embalagem secundária sempre que possível serão de fardo de polietileno, transparente, termossoldado na vertical e horizontal de modo a garantir resistência a danos durante o transporte, manuseio e armazenamento sem oferecer prejuízos à integridade do produto e gerando menor quantidade de lixo residual.

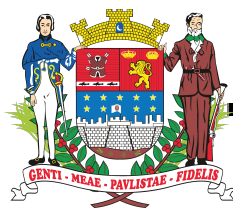
5.5 Certificações para todos :

O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional); RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional); Regulamento Técnico Metrológico no 249/2021 (Portaria INMETRO), que estabelece as novas regras de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas; RDC 429/2020 e a IN 75/2020 (sobre rotulagem nutricional, com o objetivo de facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos, a fim de dar maior clareza e auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes); RDC No 727, de 01 de julho de 2022 (dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados) e demais resoluções e legislações vigentes.

5.6 O licitante deverá anexar no portal de licitações:

5.6.1 DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

- a) Ficha técnica, contendo Identificação do produto;- Nome e endereço do fabricante;- Prazo de validade;- Ingredientes;- Informações nutricionais;- Peso líquido;- Embalagem



primária e secundária- Informação do número do registro no Ministério da Agricultura se for o caso ou declaração de isenção; Condições de armazenamento e Modo de preparo se for o caso.

- b) Laudo bromatológico com análise sensorial, microbiológica, microscópica expedidos por laboratórios de rede oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, ou Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, além de documento informando o registro do produto no Ministério da Agricultura se for o caso , com data não superior a **2 anos**.

- Responsável Técnico e nome do produto.

Esses documentos deverão ser originais ou autenticados e devem apresentar assinatura do responsável técnico.

5.6..2 Da recusa dos produtos

Não será aceito embalagens furadas, abertas e com rótulos rasurados e sem as informações descritas nas especificações do produto;

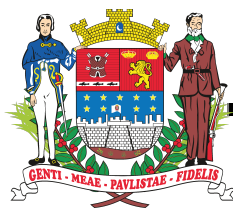
5.7 Logística:

5.7.1 A entrega será feita de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar considerando o cardápio em vigência.

5.7.2 A entrega deverá ser feita no seguinte endereço: Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petrágli, nos seguintes horários: 7h00 às 11h00 e das 12h00 às 15h00. Os horários deverão ser cumpridos rigorosamente sob pena de devolução do produto.

5.7.3 O veículo para o transporte dos produtos deverá ser apropriado e autorizado pela vigilância sanitária. Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada (transportadora), a responsabilidade e garantia de qualidade, continua sendo da empresa vencedora da concorrência e a mesma será notificada para tomar ciência e correção dentro do prazo máximo de 20 dias e quando não respeitado esse item, será analisado pela assessoria jurídica do Município de Franca.

5.7.4 A proponente vencedora tem a obrigação de:



5.7.4.1 Fornecer e entregar o produto de acordo com as exigências previstas no Edital, bem como respeitando as datas e horários designados para este fim.

5.7.4.2 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado.

5.7.4.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido.

5.7.4.4 Reparar, corrigir e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento do objeto da licitação

5.7.4.5 Realizar a troca no prazo máximo de 7 dias corridos, se o produto apresentar problemas como: rompimento de soldas”, rompimento das embalagens, amassamentos e/ou

estufamentos, vazamento do produto quando em embalagem lacrada, contaminação por matéria por orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo.

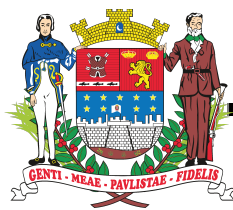
5.7.4.6 A qualquer momento a Seção de Alimentação Escolar poderá determinar a realização de testes laboratoriais, em laboratórios escolhidos por ela e custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues.

5.8 Amostras

5.8.1 Havendo 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.

5.8.2 Deverá ser apresentado 5 unidades de cada produto como amostras, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Divisão de Alimentação Escolar.

5.8.3 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petrágliã, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, no prazo limite de 3 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.



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

5.8.5 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.

5.8.6 Serão considerados para avaliação os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade descritos no tópico 5.1 deste de cada item acima relacionado, para análise da amostra, também será examinada a documentação técnica solicitada no item “5.6 Certificações”, que deverão já ter sido anexadas junta às demais documentações solicitadas no Pregão.

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

5.8.8- 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.

5.8.9- As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital.

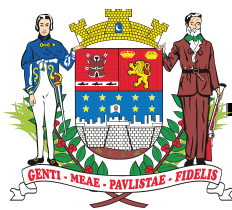
5.8.10- As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- nome da empresa licitante;
- número da concorrência;
- número do item

-6 Condições de Entrega

O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, a entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma que segue anexo a este edital para o ano de 2025.

A entrega ocorrerá 10 após a solicitação formal da Seção de Alimentação escolar . Em



caso de impossibilidade de entrega nas condições e prazos apontados, a empresa contratada deverá comunicar as razões respectivas imediatamente (no máximo 1 dia útil após solicitação formal).

- Do local da entrega:

Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço – A entrega deverá ser feita no seguinte endereço: Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petráglio, nos seguintes horários: 7h00 às 11h00 e das 12h00 às 15h00. Os horários deverão ser cumpridos rigorosamente sob pena de devolução do produto.

- Garantia

- Deverá ser realizada a troca no prazo máximo de 7 dias corridos, se o produto apresentar problemas como: rompimento de soldas das embalagens, amassamentos e/ou estufamentos, vazamento do produto quando em embalagem lacrada, contaminação por matéria por orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo.

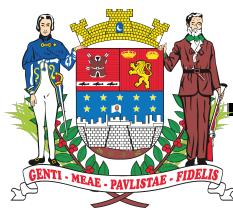
- Prazo

- Para fins prazo , deverá ser respeitado, no mínimo, o prazo legal estabelecido na Lei no 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

- Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos produtos que apresentarem irregularidades no prazo de até 7 dias corridos, contados a partir da data de comunicação formal.

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

- Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar produto equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade da oferta da alimentação



aos alunos. Solicitando previamente de maneira formal a autorização de substituição de marca do produto ao Setor de Nutrição dentro do prazo estipulado para entrega (10 dias).

-7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

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.

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.

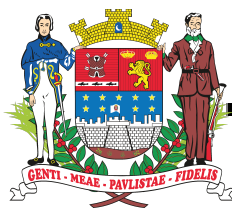
As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

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.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidor(a) Patricia dos Santos Sousa , designado fiscal técnico do contrato, na forma do que estabelece o artigo 19, §1º do Decreto Municipal no 11.748/23, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do que determina a Lei no 14.133/2021, art. 117, caput, para a boa execução técnica e administrativa do contrato celebrado.

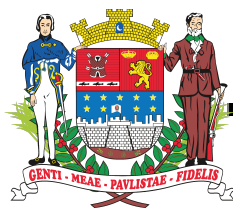
Compete ao fiscal do contrato o regular exercício das atribuições previstas no artigo 3º do



Decreto Municipal no 10.766/18, sem prejuízo das competências legais expressas no Decreto Municipal 11.748/23, em especial:

- Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- Neste contrato específico em caso de ocorrências formalmente notificadas que caracterizem a presença de ingredientes/ traços de alergênicos não declarados conforme determina a RDC 727 de 2022, o fiscal poderá solicitar que exames laboratoriais para detectar a presença ou não desses alergênicos em que o Contratado irá subsidiar sem custos ao contratante.
- Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que entender necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;
- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme se verifica no artigo 22, inciso III do Decreto Municipal no 11.748/23.
- Informar 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;
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 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.

Constitui rotina de fiscalização a verificação da manutenção das condições de habilitação



da contratada, acompanhamento o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

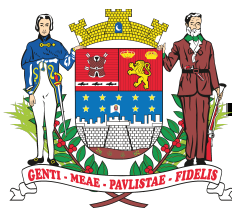
De acordo com o que estabelece o artigo 20 do Decreto Municipal no 11.748/23, o gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, 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.

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.

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.

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.

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.



O fiscal 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.

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

• Recebimento do Objeto

As mercadorias serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) fiscal do contrato, agente 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. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega,

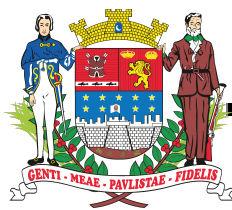
As mercadorias poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 7 dias corrido, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

• Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, em ato motivado do agente competente pela liquidação.

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:

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.

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.

- **Prazo de Pagamento:**

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

- **Forma de Pagamento**

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

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

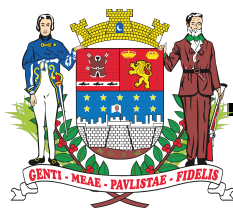
9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

9.1 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica

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

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

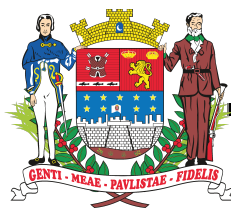
Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso; 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. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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;



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

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

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] 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.

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

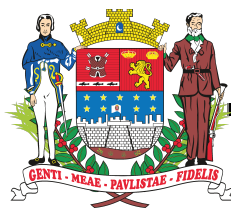
Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei no 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

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

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

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.

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;

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.[1]

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).

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

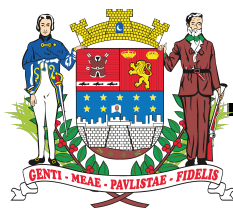
Qualificação Técnica

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

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

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.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



O custo estimado total da contratação é de \$R\$ 1.678.102,35 (um milhão seiscentos e setenta e oito mil cento e dois reais e trinta e cinco centavos) conforme custos unitários apostos na tabela abaixo do item 2.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual no 9450/2024

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Fonte de Recursos: TRANSFERÊNCIAS E CONVÊNIOS FEDERAIS-VINCULADOS
- Ficha: PNAE
- 02.00.00 Município de Franca;
- 02.05.02 Fundo de Educação Básica;
- 33.90.30 Material de Consumo;
- 123062021 Merenda Escolar.

Franca, 15 agosto de 2025



Documento assinado digitalmente

CLEUNICE RAMOS DOMINGOS BERNARDES

Data: 15/08/2025 15:46:03-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Cleunice Ramos Domingos Bernardes
Responsável Técnico- CRN 3 58793
Seção de Alimentação Escolar/ Setor de Nutrição