



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Seção De Contratos Da Secretaria Municipal De Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 368/2026

Número do Estudo Técnico Preliminar: 52/2026

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 04 de 26 de fevereiro de 2026, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR
1	Amido de milho	kg	140	R\$ 16,0400	R\$ 2.245,60
2	Arroz branco tipo 1 "Para fins de formulação das propostas e execução contratual, o objeto será fornecido obrigatoriamente em embalagens/pacotes fechados de 5 kg, conforme descrito no item 5.1, mantendo-se a equivalência proporcional direta com o valor unitário cotado por quilograma (kg)."	kg	250.000	R\$ 4,9400	R\$ 1.235,00
3	Aveia em flocos	kg	10.000	R\$ 23,2300	R\$ 232,30
4	Barra de frutas	kg	75,500	R\$ 95,6000	R\$ 7.205,00
5	Batata desidratada	kg	12.000	R\$ 32,1800	R\$ 386,16
6	Farinha de trigo	kg	11.500	R\$ 5,2000	R\$ 59,80
7	Feijão carioca	kg	125.000	R\$ 9,8300	R\$ 1.228,75
8	Fermento em pó químico	kg	2.390	R\$ 31,9100	R\$ 76,16
9	Macarrão sem ovos tipo espaguete	kg	47.020	R\$ 8,3100	R\$ 390,54
10	Milho de pipoca	kg	8.000	R\$ 13,57	R\$ 108,56

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo 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 84 da Lei nº 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.

2.1 SUBCONTRATAÇÃO

O objeto do presente edital não permite subcontratação.

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.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas 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:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Item 1 – Amido de milho

- Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos;
- Não poderá conter glúten e nem traços, devendo essa declaração constar no rótulo;
- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar: aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.

Prazo de fabricação/validade:

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

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Embalagem plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos, com peso líquido de 500g.

2 - Embalagem secundária

Caixa de papelão, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Item 2 - Arroz branco tipo 1

- Arroz agulhinha, classe longo, fino, beneficiado/polido (produto maduro submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca).
- Não deverão apresentar impurezas (detritos do próprio produto como a casca do arroz aberta, os grãos chochos e os pedaços de talo), matérias estranhas (corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhas ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos ou larvas), substâncias nocivas à saúde, substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas 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 2,5 vezes.**

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, vedado por aquecimento automático, com capacidade para 5 kg (cinco quilos).

2 - Embalagem secundária

Fardo de polietileno contendo 6 pacotes de 5 kg (cinco quilos), 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.

Item 3 - Aveia em flocos

- Aveia em flocos. Obtida por meio de laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática;
- Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa e nem apresentar características estranhas;
- Deverá apresentar informações sobre o glúten;
- Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano e 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.
- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
 - Característica física: grãos laminados de aveia, em partículas médias e pequenas;
 - Aroma: característico, isento de odores estranhos;
 - Coloração: bege;
 - Sabor: característico, sem sabores estranhos.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Embalagem plástica ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos, com peso líquido de 170 a 250 gramas.

2 - Embalagem secundária

Caixa de papelão ondulado tipo envoltório, com abas superiores e inferiores lacradas, resistentes e com capacidade

para, no máximo, 20 (vinte) unidades.

Item 4 - Barra de frutas

- Barra de frutas com cobertura sabor chocolate (composto por cacau em pó, açúcar e leite em pó). Pode conter lecitina de soja. Diversos sabores, possuindo os ingredientes abaixo e outros permitidos por legislação:

- Sabor coco: coco ralado, polidextrose, flocos de cereais (trigo, aveia e cevada);
- Sabor castanha-do-pará: mel, aveia, cupuaçu e castanha-do-pará;
- Sabor morango: morango, cassis, cenoura, corante natural, aveia e maltodextrina;
- Sabor ameixa: preparado de ameixa, polidextrose, aveia;
- Sabor banana: banana-passa, polidextrose, aveia.

- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

- Características físicas: próprias do produto e de acordo com seus ingredientes;
- Coloração: própria do produto e de acordo com seus ingredientes;
- Odor: próprio do produto e de acordo com seus ingredientes;
- Sabor: próprio do produto e de acordo com seus ingredientes;

Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação e somente será recebido o produto que tiver até 30 (trinta) dias de fabricação.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Embalagem individual, em material flexível de plástico, metalizado, com peso líquido de 15 a 20 gramas.

2 - Embalagem secundária

Caixa display, em papelão ou papel cartão, contendo 20 a 30 unidades individuais.

3 - Embalagem terciária

Caixa de papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, adequado ao empilhamento, lacradas com fita adesiva ou termossoldagem, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto, durante todo o seu período de validade, contendo de 12 a 20 embalagens secundárias.

Item 5 - Batata desidratada em flocos para o preparo do purê de batata

- Batata desidratada em flocos, para o preparo de purê de batata pela adição de água, preparo instantâneo. Após o preparo, deverá apresentar consistência pastosa, homogênea, sem formação de grumos ou pedaços.

- Deve ser composto por: batata em flocos desidratada, leite em pó integral, gordura vegetal em pó, fécula pré-gelatinizada, sal e outros ingredientes, desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto;

- Não poderá conter gordura trans, amido de milho, glúten, pimenta, cebolinha, salsinha, cominho, manjeriço, aromas, corantes artificiais e realçador de sabor glutamato monossódico;

- Deverá conter no máximo 1.250 mg de sódio em 100g do produto em pó;

- Deverá ser 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 sendo desenvolvido a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação e isentos de parasitos;

- Deverá conter declaração de ausência de glúten (RDC nº 40 de 8 de fevereiro de 2002).

- O produto não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, devendo ser reconstituído apenas com água.

- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar: aspecto, cor, sabor, aroma e consistência: característicos.

- O rendimento deverá ser de no mínimo 2 vezes o peso inicial do produto

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Saco de polietileno laminado, resistente, termossoldado e hermeticamente fechado com peso líquido de 1 kg.

2 - Embalagem secundária

Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores, resistentes ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 10 a 20 kg.

Item 6 - Farinha de trigo

- Farinha de trigo tipo 1, com adição de ácido fólico (B9) e ferro (de acordo com a resolução RDC nº 344 de 13/12/2002). Deve ser obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo são e limpos, em perfeito estado de conservação. Isento de matéria terrosa, sem umidade (será tolerada no máximo 14% de umidade), sem fermentação e sem estar rançosa.

- Deverá estar de acordo com o decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978.

- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

- Aspecto: aspecto de pó fino;
- Coloração: branca;
- Cheiro: próprio;
- Sabor: próprio.

Prazo de fabricação/validade:

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

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Pacotes de polietileno atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg (um quilo).

2 - Embalagem secundária

Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fardo de papel multifolhado, resistente, fechado, com costura resistente, ambos com peso líquido de 10 a 15 kg.

Item 7 – Feijão carioca

- 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 vezes.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.

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 10 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.

Item 8- Fermento em pó químico

- Produto formado por substâncias químicas que, por influência do calor e /ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.
- Composto por pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico.
- Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 81 (*decreto 12.486 de 20/10/78*).
- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar aparência, cor, cheiro e sabor próprios

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Pote plástico com tampa e lacre pesando entre 170g e 250g

2 - Embalagem secundária

Caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como: data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando até 12Kg.

Item 9 - Macarrão sem ovos tipo espagete

- Macarrão sem ovos tipo espagete composto por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Poderá conter outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados.
- Não pode conter ovos e nem traços;
- Deverá ser fabricado 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 *resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005* da ANVISA-MS.
- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
 - Aspecto: característico
 - Textura: característica
 - Cor: própria
 - Cheiro: próprio
 - Sabor: próprio
- O produto não poderá turvar a água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após o cozimento, o produto deverá manter a integridade.
- Não será aceito produto quebrado ou com alteração em suas características.
- **Tempo de cozimento entre 4 a 10 minutos com rendimento de no mínimo 2 vezes.**

Prazo de fabricação/validade:

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

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Embalado em saco plástico transparente, resistente, termossoldado na vertical e horizontal com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas).

2 - Embalagem secundária

Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10kg a 15kg.

Item 10 – Milho de pipoca

- Milho para pipoca tipo 1, classe amarelo, grupo duro
- Deverá estar isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas e detritos de animais;
- Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar: aspecto, cor, cheiro e sabor próprios;

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Acondicionado em saco plástico, transparente, resistente, atóxico, lacrado, contendo 500 gramas.

2 - Embalagem secundária

Fardo de filme plástico (PE) atóxico, termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado, pesando até 30 kg.

5.2 Rotulagem

- O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções *RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002*, *RDC n° 359 e n° 360 de 23 de dezembro de 2003* da ANVISA-MS, *RDC n° 429/2020* de 08 de outubro de 2020 e com a portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002.

- 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;
- Número de registro no órgão competente;
- Lista de ingredientes (com os devidos alertas de alergênicos)
- Tabela nutricional;
- Rotulagem nutricional frontal;
- Condições de armazenamento;
- Modo de preparo (para arroz, feijão, batata desidratada, macarrão tipo espaguete)

Além das informações obrigatórias das legislações vigentes, nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével os dizeres: **“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

À Contratada será facultada a opção de “rótulo autoadesivo”, nas opções abaixo desde que a apresentação seja clara e indelével e a embalagem se descaracterize/rasgue nas tentativas de “descolamento” da etiqueta. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, ficando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis quando cometer irregularidades.

OPÇÃO A: Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações pertinentes a rotulagem de alimentos

das legislações vigentes e dizeres: “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”

OPÇÃO B: Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação: “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”.

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

5.3 A proponente vencedora tem a obrigação de

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

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

5.3.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.3.4 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;

5.3.5 Realizar a troca no prazo máximo de **10 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; má qualidade, características divergentes com o edital;

5.3.6 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.

5.4 Certificações

5.4.1 A tabela a seguir determina quais documentos devem ser entregues de cada produto.

ITEM	DOCUMENTAÇÃO
Amido de milho	- Ficha técnica - Laudo microbiológico (ausência de Salmonella e contagem de bolores e leveduras) - Laudo macroscópico/microscópico (ausência de matérias estranhas)
Arroz branco tipo 1	- Ficha técnica - Certificado de Classificação Vegetal - Laudo microbiológico (Contagem de Bacillus cereus e ausência de Salmonella) - Laudo físico-químico e toxicológico (ausência de micotoxinas, metais pesados e resíduos de pesticidas) - Laudo macroscópico/microscópico (ausência de matérias estranhas)
Aveia em flocos	- Ficha técnica
Barra de frutas	- Ficha técnica dos sabores que serão entregues * Não será aceito a entrega do sabor que não for apresentado ficha técnica

Batata desidratada	- Ficha técnica - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas) - Laudo microbiológico (Contagem de Bacillus cereus e ausência de Salmonella)
Farinha de trigo	- Ficha técnica
Feijão carioca	- Ficha técnica - Certificado de Classificação Vegetal - Laudo microbiológico (ausência de Salmonella e contagem de bolores e leveduras) - Laudo físico-químico e toxicológico (ausência de micotoxinas, metais pesados e resíduos de pesticidas) - Laudo macroscópico/microscópico (ausência de matérias estranhas) - Laudo de Teste de Cocção (Método Mattson)
Fermento em pó químico	- Ficha técnica
Macarrão sem ovos tipo espaguete	- Ficha técnica - Laudo microbiológico (Contagem de Enterobactérias e ausência de Salmonella) - Laudo físico-químico (umidade) - Laudo macroscópico/microscópico (ausência de matérias estranhas) -
Milho de pipoca	- Ficha técnica

5.4.2 Os laudo bromatológicos devem ser 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 Ministério da Agricultura ou da Saúde, com data não superior a 2 anos (24 meses).

5.4.3 Os laudos poderão ser entregues até **15 (quinze) dias corridos** após a solicitação no sistema

5.4.4 As fichas técnicas deverão conter no mínimo as seguintes informações:

- 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 (quando necessário)
- Modo de preparo (quando necessário)

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

5.5 Amostras

5.5.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro

lugar deverá apresentar amostras dos produtos vencedores, 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.

5.5.2 A contratação visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja execução exige a observância rigorosa de padrões de qualidade, higiene e valor nutricional. Diferentemente de outros bens de consumo comum da Administração, os gêneros alimentícios destinados aos alunos da rede pública de ensino impactam diretamente a saúde e o desenvolvimento.

5.5.3 A análise prévia permite verificar se o produto atende às especificações descritas no edital (como textura, cor, odor, sabor e ausência de corpos estranhos), elementos que as certificações em papel, isoladamente, não conseguem atestar na prática e resguarda a Administração contra o recebimento de itens de qualidade inferior ou adulterados que possam colocar em risco a integridade física e a saúde dos estudantes.

5.5.4 Deverá ser apresentado amostra dos produtos, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Seção de Alimentação Escolar, nas quantidades determinadas na tabela abaixo:

ITEM	QUANTIDADE DE AMOSTRA
Amido de milho	3 pacotes (1,5 kg)
Arroz branco tipo 1	3 pacotes (15 kg)
Aveia em flocos	2 pacotes (1 kg)
Barra de frutas	5 unidades de cada sabor que for apresentado ficha técnica
Batata desidratada	3 pacotes (3 kg)
Farinha de trigo	3 pacotes (3 kg)
Feijão carioca	5 pacotes (5 kg)
Fermento em pó químico	2 potes
Macarrão sem ovos tipo espaguete	3 pacotes (1,5 kg)
Milho de pipoca	2 pacotes (1 kg)

5.5.5 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petrágia, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, **no prazo limite de 7 (sete) dias corridos**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega. **Conforme descrito no item 5.5.3 os laudos poderão ser entregues em até 15 (quinze) dias corridos após a solicitação.**

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

5.5.7 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.

5.5.8 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade

ITEM	PADRÃO MÍNIMO DE ACEITABILIDADE
------	---------------------------------

Amido de milho	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em seu estado cru para verificar pureza, integridade física e ausência de contaminações. O amido deve apresentar coloração branca pura (sem amarelados ou acinzentados) e textura solta, livre de grumos rígidos que resistam ao toque. O odor deve ser neutro, com ausência total de notas de mofo ou azedo. • Na etapa pós-cocção, o produto deve formar uma pasta opaca, fluida, espessa e homogênea, sem pontos esbranquiçados. Após o resfriamento, espera-se a formação de um gel firme e cortável. Quanto à palatabilidade, a textura deve ser completamente lisa e aveludada, sem qualquer residual arenoso ou farinhento.
Arroz branco tipo 1	• Deverá apresentar fator de cocção (FC) mínimo de 2,5, entendido como a relação entre o peso do arroz cozido e o peso do arroz cru, calculado pela fórmula: $FC = \text{Peso do arroz cozido (g)} / \text{Peso do arroz cru (g)}$, de modo que cada 1 kg de arroz cru produza, no mínimo, 2,5 kg de arroz cozido. • Após a cocção o produto deverá apresentar aroma característico, suave e isento de quaisquer odores estranhos ao alimento (tais como cheiro de mofo, rancidez, fumaça, combustíveis ou produtos químicos), além de apresentar grãos uniformes, predominantemente translúcidos ou brancos, característicos do tipo 1, mantendo uma tonalidade branca homogênea, sem manchas, pontos escuros, amarelo ou alterações cromáticas decorrentes de defeitos ou de avarias no lote. • A avaliação da consistência será realizada logo após o término da cocção, exigindo-se que o produto apresente grãos soltos ("<i>soltinho</i>"), com textura firme, porém macia, sendo vedada a aprovação de amostras que resultem em grãos empastados, excessivamente duros (crus) ou excessivamente moles (quebrados e unidos em bloco). No tocante ao sabor, o arroz cozido (preparado apenas com água e sal para fins de teste neutro) deve apresentar sabor próprio e característico, sendo sumariamente desclassificada a amostra que apresente qualquer sabor residual azedo, amargo, metálico ou estranho à palatabilidade padrão do grão.
Aveia em flocos	• A avaliação será dividida em duas etapas. Primeiro, o produto será analisado em seu estado cru para verificar a integridade dos flocos, o padrão de coloração e ausência de contaminações (físicas ou biológicas). Os flocos devem apresentar-se levemente cremosos, de cor castanho-clara, tamanho uniforme de acordo com a especificação (finos) e ausência de poeira excessiva ou grumos causados por umidade. O odor deve ser característico de cereal fresco, sendo rejeitadas amostras com notas de mofo, ranço ou azedo. • Na etapa pós-cocção, o produto deve hidratar uniformemente, formando uma preparação cremosa e encorpada, sem separação excessiva de líquido (água ou leite). Quanto à palatabilidade, a aveia cozida deve apresentar textura macia, porém com leve resistência à mastigação (sem ficar excessivamente elástica) e sabor suave, livre de amargor residual.

Barra de frutas	• A barra deve apresentar coloração uniforme e condizente com as frutas de composição (sem escurecimento oxidativo acentuado ou tom acinzentado), formato íntegro, corte regular e ausência de deformações. A textura super deve ser firme, porém flexível, sem melosidade excessiva que faça o produto grudar na embalagem, nem apresentar ressecamento, cristalização de açúcares na superfície, pontos de mofo ou presença de matérias estranhas. Deve apresentar harmonia gustativa perfeita, com o sabor natural, vívido e reconhecível das frutas, mantendo o equilíbrio ideal entre doçura e acidez (sem dulçor enjoativo ou mascaramento por açúcares adicionados ou acidez pungente). Quanto à palatabilidade, a textura ao morder deve ser macia, fácil de mastigar, promovendo uma dissolução homogênea na boca. Serão desclassificadas amostras que apresentem sabor residual metálico, amargo, alcoólico (indicativo de fermentação indesejada) ou textura arenosa, "borrachuda" em excesso, grudenta nos dentes com presença de fragmentos duros e indesejados de caroços e cascas.
Batata desidratada em flocos	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em seu estado cru (desidratado) para verificar a coloração, a uniformidade dos flocos e a ausência de defeitos. O insumo deve apresentar cor amarela clara ou marfim homogênea, textura de flocos soltos e secos, e ausência de pontos escuros (fragmentos de casca ou queima). O odor deve ser característico de batata seca, sendo rejeitadas amostras com notas de mofo, ranço ou produtos químicos. • Na etapa pós-reconstituição (cozido/hidratado), o produto deve absorver o líquido rapidamente, resultando em um purê de consistência cremosa, firme e encorpada, com um rendimento mínimo de duas vezes o peso inicial do insumo seco. Quanto à palatabilidade, a textura em boca deve ser perfeita: macia, lisa, leve e aveludada, sem apresentar elasticidade excessiva (aspecto "puxa-puxa" ou grudento) e sem residual arenoso de flocos mal hidratados.

Farinha de trigo	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu estado cru (pó) para aferir de seus atributos visuais, táteis e olfativos imediatos. O insumo deve apresentar coloração branca a levemente marfim, com absoluta homogeneidade de cor e textura deve ser de um pó muito fino, solto, seco e de granulometria regular, sendo estritamente rejeitados lotes que apresentem grumos compactos induzidos por umidade, presença de insetos, larvas ou sujidades, bem como pontos escuros evidenciam uma taxa excessiva de fragmentos de casca e farelo. O odor deve ser estritamente neutro e característico de grão fresco, resultando na desclassificação imediata de amostras com quaisquer notas olfativas de mofo, ranço, acidez ou contaminação química. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-cocção ou hidratado (submetido à mistura e ao tratamento térmico de assamento ou cozimento em água), avalia-se a capacidade tecnológica e a palatabilidade do insumo. A farinha deve demonstrar alta eficiência na absorção de líquidos, desenvolvendo uma rede de glúten ideal para gerar uma massa homogênea, maleável e com adequada capacidade de retenção de gases para a expansão volumétrica. Após o processamento final, o produto deve exibir um rendimento volumétrico satisfatório e estabilidade estrutural. No aspecto sensorial e de palatabilidade, a textura em boca deve ser perfeitamente macia, uniforme e com o miolo/massa aveludado ou aerado conforme a tipicidade da receita, sem qualquer percepção de granuloso ou arenoso, rigidez borrachuda ou sabor residual de amido cru.
Feijão carioca	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em seu estado cru (grão seco) para verificar a coloração, a uniformidade dos grãos e a ausência de defeitos. O insumo deve apresentar cor característica homogênea, textura de grãos firmes e secos, e ausência de pontos escuros, bolor, grãos carunchados, partidos ou impurezas (pedras e torrões). O odor deve ser característico de cereal fresco, sendo rejeitadas amostras com notas de mofo, umidade ou produtos químicos. • Na etapa pós-cocção (cozido), o produto deve absorver a água de forma eficiente, resultando em grãos macios, mas que mantêm sua integridade física (sem desmanchar excessivamente), envoltos por um caldo encorpado homogêneo. Quanto à palatabilidade, a textura em boca deve ser perfeitamente macia, com a casca tenra e o interior cremoso, sem apresentar grãos duros ou residual arenoso. • Deverá apresentar fator de cocção (FC) mínimo de 2, entendido como a relação entre o peso do feijão cozido (sem caldo) e o peso do feijão cru, calculado pela fórmula: $FC = \text{Peso do feijão cozido sem caldo (g)} / \text{Peso do feijão cru (g)}$, de modo que cada 1 kg de feijão cru produza, no mínimo, 2 kg de feijão cozido sem caldo.

Fermento em pó químico	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu estado cru (pó) para garantir a integridade e a ausência de reações prematuras. O insumo deve apresentar coloração estritamente branca, homogênea e brilhante. A textura deve ser de pó extremamente fino, leve, solto e perfeitamente seco. Serão rejeitados lotes apresentem grumos rígidos, pedras ou compactação, sinais claros de que o produto absorve umidade externa e iniciou a liberação antecipada de gases da embalagem, o que anula seu poder de ação. O odor deve ser neutro, sem reações químicas divergentes, ácidas ou de armazenamento inadequado. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-hidratação e cozedura (misturado à massa e submetido ao calor do forno), avalia-se o potencial de expansão e o impacto sensorial. O fermento deve demonstrar dupla ação: leve liberação de gases ao entrar em contato com os líquidos da receita e, principalmente, uma forte expansão térmica ao atingir a temperatura de forneamento, resultando em um crescimento uniforme, com alvéolos pequenos e bem distribuídos na massa. O produto final deve apresentar excelente ganho de volume, leveza e estabilidade estrutural (sem colapsar ou solar após sair do forno). Na palatabilidade, o alimento deve ser macio e livre de qualquer sabor residual amargo, metálico ou "adstringente/picante" na boca, efeitos comuns causados por desequilíbrio ou má qualidade dos ácidos e bases que compõem o insumo.
Macarrão sem ovos tipo espaguete	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu estado cru para verificação de seus atributos visuais e estruturais. O espaguete deve apresentar coloração amarela ou amarelo-dourada homogênea e brilhante (para massas de semolina) com aspecto vítreo e ausência de manchas brancas ou pontos escuros. Os fios devem ser perfeitamente retos, uniformes em sua espessura, lisos e com flexibilidade adequada, quebras mínimas e ausência de trincas longitudinais na embalagem. O odor deve ser neutro e característico de sêmola/trigo limpo, sem notas de mofo, umidade ou odores estranhos. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-cozimento (após cozimento em água fervente), avalia-se o tempo de cozimento, rendimento e a palatabilidade da massa. O espaguete deve demonstrar alta capacidade de hidratação, apresentando um rendimento mínimo de duas vezes o seu peso inicial seco. Durante o cozimento, a perda de sólidos deve ser mínima, mantendo a água de cozimento e sem excesso de amido liberado. Após escorrido, os fios devem se manter separados. Na palatabilidade, a massa deve atingir o ponto ideal de firmeza (<i>consistente</i>), oferecendo resistência adequada à mordida, com textura externa ligeiramente macia, e total ausência de sabor residual de farinha crua ou textura pastosa/borrachuda.

Milho de pipoca	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu estado cru (grão seco) verificação de sua sanidade, umidade e padronização. Os grãos devem apresentar coloração amarela ou alaranjada intensa, brilhante e uniforme, com forma padronizada, sem rachaduras, furos ou deformações. A textura do grão deve ser rígida e seca, sendo rejeitados lotes que apresentem grãos murchos, mofo, ardidos, manchados, com presença de pragas, teias ou excesso de sujidade e impurezas de campo. O odor deve ser estritamente neutro e característico de milho seco fresco, sem notas olfativas de mofo, umidade armazenada ou ranço. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-estouro (submetido a aquecimento térmico com pouca gordura), avalia-se o potencial de expansão e palatabilidade final. O insumo deve demonstrar altíssima eficiência de estouro apresentando um rendimento mínimo de capacidade de expansão volumétrica de 35 a 40 vezes o volume inicial do grão cru, com taxa residual de grãos estourados (piruás) inferior a 2% do peso total. A pipoca pronta deve exibir os grãos volumosos, bem abertos, de coloração branca e uniforme. Quanto à palatabilidade a textura deve ser extremamente leve, crocante e macia ao mastigar, com casca fina que se desmancha facilmente, sem apresentar residual duro, amargo ou presença de fragmentos rígidos que causem desconforto durante a mastigação.
-----------------	---

5.5.9 A avaliação prática das amostras, englobando os testes de fator de cocção, odor, coloração, consistência e sabor, será realizada de forma soberana e fundamentada por Comissão Técnica especialmente designada para este fim, composta pelos nutricionistas: **Thaís Neves Cervilha, Bruno Moreira Fonseca e Thatiane Danielly Santos**. A comissão emitirá parecer técnico detalhado atestando a conformidade ou desconformidade do produto, garantindo a lisura, a impessoalidade e o rigor técnico necessários.

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

5.5.11 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.

5.5.12 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.

5.5.13 As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

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

5.6 Atendimento a critérios de sustentabilidade

Os critérios de sustentabilidade deverão ser fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade. Com menor impacto sobre recursos naturais, dando preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local e maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 Condições de Entrega

A entrega será feita de forma parcelada, conforme solicitação e necessidade da contratante.

O prazo de entrega do produto é de **10 (dez) dias corridos**, contados da data de formalização do pedido junto ao

fornecedor contratado.

Em caso de impossibilidade de entrega nas condições e prazos apontados, a empresa contratada deverá comunicar as razões, em até com **1 (um) dia útil** após a formalização do pedido, para que qualquer pedido de prorrogação de prazo de entrega seja analisado, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito e de força maior.

6.2 Local da entrega:

A entrega deverá ser feita na Divisão de Alimentação Escolar, localizada na Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Antônio Petrágli – Franca – SP CEP 14.409-170, nos seguintes horários: 07h às 11h e 12h às 15h. Os horários deverão ser cumpridos rigorosamente sob pena de devolução do produto.

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 pela servidora **Pâmela de Castro Rogério**, designada fiscal 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;
- 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 inexecução 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 aprezadas, 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, a gestora do contrato, **Camila Garcia Gonçalves**, 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.

Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

- Conferência da qualidade do produto no ato da entrega; se em não conformidade com o edital, realizará a devolução do item e a contratada deverá substituir no prazo de até 10 dias corridos.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1 Recebimento do Objeto

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, junto 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.

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 **10 dias corridos**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 30 dias, a contar do recebimento da nota fiscal do instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, bem como a integral execução do objeto contratado, e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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.

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 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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.

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

8.2 Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.2.1 Forma de Pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente da empresa vencedora da licitação e que foi efetivamente contratada. Neste sentido, caso a empresa vencedora da licitação não tenha prestado tais informações na proposta adequada ao último lance ofertado, nos exatos termos da cláusula 5.22.4 do Edital, Parte II, o pregoeiro poderá diligenciar junto a empresa para que indique referidas informações antecipadamente a fase de habilitação dos licitantes, sob pena de futura obstrução dos pagamentos pela tesouraria ante a carência de informações bancárias que possibilitem o efetivo pagamento por parte da Municipalidade.

9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

9.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão para REGISTRO DE PREÇOS, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

9.2 Exigências de Habilitação

Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar que preenche o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar sua capacidade em realizar o objeto da licitação, nos termos do que estabelece o artigo 62 da Lei 14.133/2021 e de acordo com as disposições normativas previstas no artigo 80 e seguintes do Decreto Municipal nº 11.748/23.

As informações e documentos exigidos serão pormenorizados oportunamente na minuta do edital de abertura do processo licitatório, devendo contemplar a Habilitação Jurídica; Técnica; Fiscal, Social e Trabalhista; Econômico-financeira.

9.2.1 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.

9.2.2 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.

9.2.3 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);
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 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.
- 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.

9.2.4 Qualificação Técnica

- Comprovação de capacidade operacional para execução de 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, quando for o caso, necessariamente em nome do licitante.
- 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\$ 3.727.555,45** (Três milhões, setecentos e vinte e sete mil, quinhentos e cinquenta e cinco reais e quarenta e cinco centavos) conforme custos unitários apostos na tabela acima do item 2.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual nº 9.746/2025

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Fonte de Recursos: Transferência e convênios federais vinculados
- Ficha orçamentária: PNAE
- 02.00.00 Município de Franca;
- 02.05.02 Fundo de Educação Básica;
- 33.90.30 Material de Consumo;
- 123062021 Merenda Escolar.

Franca, 05 de outubro de 2026

Thaís Neves Cervilha
Nutricionista CRN3 45921

sei!
assinatura
eletrônica



Documento assinado eletronicamente por **Thaís Neves Cervilha, Nutricionista**, em 06/10/2026, às 13:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/franca/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0558966** e o código CRC **B4E60B1E**.

Referência: Processo nº 3516200.410.00025698/2026-41

SEI nº 0558966