TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 415/2026

Número do Estudo Técnico Preliminar: 53/2026

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 TOTAL
1	Adoçante(sucralose) em sachê	Unidade	16.000	R$ 0,0700	R$ 1.120,0000
2	Adoçante (sucralose) líquido	Unidade	300	R$ 8,9800	R$ 2.694,0000
3	Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos	kg	300	R$ 36,0700	R$ 10.821,0000
4	Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor coco	kg	420	R$ 173,500	R$ 72.870,0000

5	Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor Chocolate/ e ou Cacau	kg	420	R$ 173,5000	R$ 72.870,0000
6	Extrato de tomate sem glúten, sem leite, sem ovo, sem soja	kg	500	R$ 27,4200	R$ 13.710,0000
7	Macarrão Zero Glúten Parafuso pacotes 500 g (Celíaco) Não pode conter glúten . Não conter leite e ovo. Não pode conter soja. Pode conter corantes desde que naturais/orgânicos sintéticos idênticos ao natural.	kg	100	R$ 11,8100	R$ 1.181,0000
8	Macarrão Integral Parafuso pacote 500g (Diabético) Não pode conter glúten . Não conter leite e ovo.	kg	100	R$ 17,400 *"Considerando como base o pacote de 500 g, no valor unitário*	R$ 1.740,0000

	Não pode conter soja. Pode conter corantes desde que naturais/orgânicos sintéticos idênticos ao natural.			*de R$ 8,07. Para fins de cálculo do valor por quilograma, considera-se: 500 g × 2 unidades = 1.000 g (1 kg)”*	
9	Macarrão Parafuso sem soja (250 a 500g). Não pode conter soja. Pode conter corantes desde que naturais/orgânicos sintéticos idênticos ao natural.	kg	50	R$ 12,800 *“Considerando como base o pacote de 500 g, no valor unitário de R$ 6,40. Para fins de cálculo do valor por quilograma, considera-se: 500 g × 2 unidades = 1.000 g (1 kg)”*	R$ 640,0000
10	Bebida de Arroz	kg	300	R$ 68,5000	R$ 20.550,0000
11	Azeite Extra virgem	Unidade	200	R$ 32,8300	R$ 6.566,0000

*A presente estimativa de preços foi realizada pela Seção de Contratos, conforme procedimento previsto na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

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 º 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:

Item 1 – *Adoçante (sucralose) em sachê .*

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Especificação:

Edulcorante derivado da cana-de-açúcar proveniente de fonte natural, obtido através da cana-de-açúcar, com sabor e odor característicos e sem gosto residual amargo. Composto por: Lactose, Edulcorantes Artificiais: Sucralose, Acessulfame de Potássio, Antiumectante: Dióxido de Silício, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima: de 12 meses à partir da data de entrega.

Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem com 50 ***Sachês*** *no mínimo e no máximo 1000 unidades pesando de 500mg a 1g.*

Item 2 - Adoçante (sucralose) líquido

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

Especificação:

Edulcorante derivado da cana-de-açúcar proveniente de fonte natural, obtido através da cana-de-açúcar, com sabor e odor característicos e sem gosto residual amargo.

Composto por: Lactose, Edulcorantes Artificiais: Sucralose, Acessulfame de Potássio, Antiumectante: Dióxido de Silício, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima: de 12 meses à partir da data de entrega.

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem primária: frasco plástico, atóxico, próprio para acondicionamento de alimentos, resistente e devidamente lacrado, contendo sistema de fechamento que assegure a integridade e conservação do produto. O frasco deverá possuir **bico dosador**, permitindo a dispensação do produto em gotas, e deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

2 - Embalagem secundária: caixa de papelão resistente e adequada para transporte e armazenamento, contendo os frascos devidamente acondicionados, de forma a garantir sua proteção contra danos físicos, vazamentos, umidade e demais condições que possam comprometer a integridade do produto e da embalagem primária.

Item 3 - Bebida vegetal de coco em pó ou grânulo

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**
Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos , sabor original: bebida vegetal para diluir em água, tendo como característica final um produto com uma cremosidade fluida (em média de 26 a 30g de produto para diluir em 200ml de água - proporções menores ou maiores será feito o cálculo conforme estipulado no edital), sem adição

de açúcar, enriquecido com cálcio (pode haver outros minerais). Deve ser naturalmente livre de lactose. Pode conter sal, maltodextrina, vitaminas (como B6, B12), estabilizantes/conservantes **(desde que não possuam soja ou traços , derivados e traços de leite, derivados ou traços de glúten e açúcar**). Aromas somente naturais, podendo conter demais ingredientes desde que não o descaracterize.

5.2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem primária
Embalagem: acondicionado em sachê ou potes de 200g à 1000g , e que contenha especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. A embalagem deve ser própria para contato com alimentos, atóxica, resistente, íntegra, devidamente selada e que assegure proteção contra umidade, contaminação, deterioração e alterações das características do produto durante o transporte e armazenamento. Data de fabricação: máximo 45 dias antes da entrega no depósito (Seção de Alimentação Escolar). A embalagem deverá conter a quantidade de produto estabelecida para o item e apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária
Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, com abas superiores e inferiores, adequada para transporte e armazenamento ou saco craft reforçado com no máximo 10 kg.

Item 4 **- Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor coco**

5.1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Feito a partir de farinha de arroz, e/ou fécula de mandioca, açúcares , amido de milho, gordura , fermentos químicos , aroma idêntico ao natural de coco,

emulsificante e lecitina de girassol . **Não pode conter glúten, ovos , leite e soja, corantes artificiais e gordura trans.**

'Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e que não descaracterize o produto"

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem Primária:

Individual, em material flexível de plástico, metalizado, com peso líquido de 30 a 40 gramas.

Embalagem Secundária:

Caixa de papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, adequado ao empilhamento e resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto, durante todo o seu período de validade.

Item 5 - *Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor Chocolate/ e ou Cacau*

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**

Feito a partir de farinha de arroz, e/ou fécula de mandioca, açúcares pode conter, amido de milho, gordura vegetal ou óleo vegetal , desde não seja de soja , fermentos químicos, cacau em pó, emulsificante e lecitina de girassol . Possuir sabor ou aroma idêntico ao natural cacau e/ou chocolate . **Não pode conter ovos , leite, soja, glúten, corantes artificiais e gordura trans.**

"Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e que não descaracterize o produto"

5.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem Primária:

Individual, em material flexível de plástico, metalizado, com peso líquido de 30 a 40 gramas.

Embalagem Secundária:

Caixa de papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, adequado ao empilhamento e resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto, durante todo o seu período de validade.

ITEM 6 - Extrato de tomate sem glúten, sem leite, sem ovo, sem soja

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**

Extrato de tomate simples sem glúten, sem traços de leite, ovo, e soja , resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes, por processo tecnológico adequado. O produto será designado, por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate, ou concentrado de tomate. Preparado com tomate, açúcar e sal (será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio), com BRIX entre 12 e 15º. Deverá ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978, e com resoluções (RDC) vigentes conforme tópico 5.6 para certificações.

Não poderá conter glúten, leite, ovo e soja.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: *massa semiconsistente*

Textura: *própria*

Cor: *vermelha*

Cheiro: *próprio*

Sabor*: próprio*

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
Em **tetrapack** ou lata de folha de **flandres**, com peso líquido entre 270g a 340 g .

Embalagem secundária
Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado.

ITEM 7 - Macarrão Zero Glúten Parafuso (Celíaco)

5.1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Macarrão tipo parafuso composto por: farinha de arroz/e ou milho enriquecida com ferro e ácido fólico, e outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes conforme tópico 5.6 para certificações**. Não pode conter glúten e nem traços. Pode conter traços de soja. Não pode conter leite, ovo e nem traços. Pode conter corantes desde que naturais/orgânicos sintéticos idênticos ao natural.**

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
***Aspecto**:* característico
Textura: característica
Cor: própria
***Cheiro**:* próprio
Sabor: próprio
O produto não poderá turvar água de cozimento quando for submetido a cocção. Após o cozimento, o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 10 a 20 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

5.2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:
***Embalagem Primária**:* Embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).
***Embalagem secundária**:* Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10 kg (dez quilos).

ITEM 8 - Macarrão Integral Parafuso (Diabético)

5.1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Macarrão integral tipo parafuso com alto teor de fibras composto por: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, e outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados.
Não conter leite e ovo. Pode conter glúten, pode conter traços de soja. Pode conter corantes desde que naturais/orgânicos sintéticos idênticos ao natural.

Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes conforme tópico 5.6 para certificações**.**
Deve estar de acordo com a RDC Nº 712, DE 1° DE JULHO DE 2022 pois serão classificados como integral quando os seguintes requisitos de composição forem atendidos no produto tal como exposto à venda:
I - o produto contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e
II - a quantidade dos ingredientes integrais for superior à quantidade dos ingredientes refinados.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
***Aspecto**:* característico
Textura: característica
Cor: própria
***Cheiro**:* próprio
Sabor: próprio
O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após o cozimento, o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 10 a 20 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

5.2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:
***Embalagem Primária**:* Embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).
***Embalagem secundária**:* Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10 kg (dez quilos).

ITEM 9 - MACARRÃO PARAFUSO SEM SOJA

5.1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Macarrão tipo espaguete composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com resoluções (RDC) vigentes conforme tópico 5.6 para certificações.. **Pode conter glúten. Não pode conter traços de soja, proteína de soja, farinha de soja, lecitina de soja ou qualquer outro derivado de soja, visando atendimento**

às necessidades alimentares especiais dos escolares com restrição ao consumo de soja, conforme demanda da rede de ensino. Não pode conter leite e nem traços. Não pode conter ovos e nem traços . Pode conter corantes desde que naturais/orgânicos sintéticos idênticos ao natural.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
***Aspecto**:* característico
Textura: característica
Cor: própria
***Cheiro**:* próprio
***Sabor**:* próprio
O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após o cozimento , o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 10 a 20 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

5.2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem Primária: Embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).
***Embalagem secundária**:* Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10 kg (dez quilos).

ITEM 10 - BEBIDA DE ARROZ

5.1 Padrões mínimos de qualidade:
Bebida vegetal de Arroz em pó, sabor baunilha: bebida vegetal para diluir em água com concentração mínima de 20 g para 200ml de produto pronto para o consumo , sem adição de açúcar, enriquecido com cálcio (pode haver outros minerais). Deve ser naturalmente livre de lactose. Pode conter sal, maltodextrina, vitaminas (como B6, B12), estabilizantes e emulsificantes (desde que não possuam soja ou traços,

derivados e traços de leite, derivados ou traços de glúten e açúcar). Aromas somente naturais, podendo conter demais ingredientes desde que não o descaracterize. Aspecto: próprio do produto. Cor: próprio do produto.

5.2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem primária
Embalagem: acondicionado em sachê ou potes/latas de 200g à 1000g , e que contenha especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, cor não característica ou problemas na vedação da embalagem. Data de fabricação: máximo 45 dias antes da entrega no depósito (Seção de Alimentação Escolar).
Embalagem secundária
Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, com abas superiores e inferiores, ou saco kraft reforçado com no máximo 10kg

ITEM 11 - AZEITE EXTRA VIRGEM

5.1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Azeite de Oliva Extra virgem: 100% derivado do fruto da oliveira, puro e sem misturas, não podendo conter soja ou traços de soja. O produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE n° 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %.
O produto não poderá conter glúten, traços de soja ou outros óleos vegetais.

Aspecto:próprio do produto
Cor:próprio do produto
Odor:próprio do produto

Sabor:próprio do produto

5.2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.

5.3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem primária
Embalagem escura, de frasco plástico, vidro ou lata de folha de flandres com bico dosador. Material resistente, atóxico, pesando 500 ml.
Data de fabricação: máximo 45 dias antes da entrega no depósito (Seção de Alimentação Escolar).
Validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega.
Embalagem secundária
Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, com abas superiores e inferiores

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 nº 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;
Data de fabricação;
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 - **NÃO CONTEM/ PODE CONTER**)
Tabela nutricional;

Rotulagem nutricional frontal;

Condições de armazenamento quando necessárias para manutenção da qualidade e segurança do produto;

Modo de preparo e instruções de uso (para adoçante, bebida vegetal em pó, extrato de tomate, macarrão);

Além das informações obrigatórias das legislações vigentes, nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével os dizeres.

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.

5.5 Certificações

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

ITEM	DOCUMENTAÇÃO
Adoçante(sucralose) em sachê	- Ficha técnica
Adoçante (sucralose) líquido	- Ficha técnica
Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos	- Ficha técnica - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas) - Laudo microbiológico (ausência de *Salmonella, Escherichia coli e Bacillus cereus*) - Laudo de TPVA (Taxa de Permeabilidade ao Vapor d'Água) (este laudo técnico pode ser emitido pelo fabricante da embalagem, atestando suas características e requisitos de segurança e será aceito independentemente de seu ano de emissão, não sendo obrigatório que sua data coincida com o ano de exercício deste processo licitatório, desde que o documento permaneça válido e que não tenham ocorrido alterações substanciais) - se sachês ou Ficha técnica/especificação técnica da embalagem primária - se latas

Biscoito tipo rosquinha sabor coco	- Ficha técnica - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas) - Laudo microbiológico (ausência de Salmonella e contagem de bolores e leveduras) - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas)
Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate	- Ficha técnica - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas) - Laudo microbiológico (ausência de Salmonella e contagem de bolores e leveduras) - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas)
Extrato de tomate	- Ficha técnica - Laudo microbiológico (ausência de *Salmonella spp.*, *Enterobacteriaceae* e contagem de bolores e leveduras) - Laudo de análise físico-química (umidade, sólidos solúveis, pH, acidez titulável, umidade e teor de cinzas)
Macarrão Zero Glúten Parafuso	- Ficha técnica - Laudo microbiológico (Contagem de Enterobactérias e ausência de Salmonella) - Laudo físico-químico (umidade) - Laudo macroscópico/

	microscópico (ausência de matérias estranhas)
Macarrão Integral Parafuso	- Ficha técnica - Laudo microbiológico (Contagem de Enterobactérias e ausência de Salmonella) - Laudo físico-químico (umidade) - Laudo macroscópico/ microscópico (ausência de matérias estranhas)
Macarrão Parafuso sem soja	- Ficha técnica - Laudo microbiológico (Contagem de Enterobactérias e ausência de Salmonella) - Laudo físico-químico (umidade) - Laudo macroscópico/microscópico (ausência de matérias estranhas) -
Bebida vegetal de Arroz em pó	- Ficha técnica - Laudo de análise físico-química (umidade e teor de cinzas) - Laudo microbiológico (ausência de *Salmonella, Escherichia coli e Bacillus cereus*) - Laudo de TPVA (Taxa de Permeabilidade ao Vapor d'Água) (este laudo técnico pode ser emitido pelo fabricante da embalagem, atestando suas características e requisitos de segurança e será aceito independentemente de seu ano de emissão, não sendo obrigatório que sua data coincida

	com o ano de exercício deste processo licitatório, desde que o documento permaneça válido e que não tenham ocorrido alterações substanciais) - se sachês ou Ficha técnica/especificação técnica da embalagem primária - se latas
Azeite Extra virgem	- Ficha técnica - Laudo de análise físico-química (acidez livre, índice de peróxidos, composição/perfil de ácidos graxos, ceras, umidade e matérias voláteis) - Laudo/relatório de análise sensorial - Certificado de classificação vegetal **Se importado, acrescentar:** - Registro no CGC/MAPA - Identificação do importador responsável pelo produto

5.5.2 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).

5.5.3 Os laudos poderão ser entregues até **20 (vinte) dias corridos** após a solicitação no sistema

5.5.4 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.

5.6 Amostras

5.6.1 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.

5.6.2 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.

5.6.3 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.

5.6.4 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
Adoçante(sucralose) em	1 caixa (50 a 1000 sachês)

sachê	
Adoçante (sucralose) líquido	3 unidades
Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos	3 pacotes
Biscoito tipo rosquinha sabor coco	3 unidades (pacote)
Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate	3 unidades (pacote)
Extrato de tomate	3 unidades
Macarrão Zero Glúten Parafuso	3 pacotes (1,5 kg)
Macarrão Integral Parafuso	3 pacotes (1,5 kg)
Macarrão Parafuso sem soja	3 pacotes (1,5 kg)
Bebida vegetal de Arroz em pó	3 pacotes
Azeite extra virgem	3 unidades

5.6.5 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petráglia, 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.**

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

5.6.7 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.

5.6.8 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade

ITEM	PADRÃO MÍNIMO DE ACEITABILIDADE
Adoçante(sucralose) em sachê	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em relação a sua embalagem e rotulagem: Sachês íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. O pó deve ter aspecto uniforme, seco e livre de matérias estranhas; não deve apresentar empedramento decorrente de umidade que prejudique o uso ou a dissolução; cor característica do produto; sem odor, sem aspecto rançoso ou deterioração. • Diluição: será analisado adequada dispersão/dissolução nas condições de uso indicadas pelo fabricante , sem formação de grumos persistentes ou material estranho e sabor característico de adoçante à base de sucralose, sem sabores estranhos ou sinais de deterioração
Adoçante (sucralose) líquido	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em relação a sua embalagem e rotulagem: frasco íntegro, sem trincas,

	deformações, vazamentos ou sinais de violação ; tampa íntegra, adequadamente fechada e sem vazamento; dosador deve funcionar adequadamente, permitindo saída regular do produto; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. Líquido homogêneo, com aparência característica do produto; sem odor, sem presença de partículas ou sedimentos estranhos à formulação. • Diluição: será analisado adequada dispersão/dissolução nas condições de uso indicadas pelo fabricante , não deve apresentar separação de fases que comprometa a homogeneidade ou utilização do produto, apresentando sabor característico de adoçante à base de sucralose, sem sabores estranhos.
Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em relação a sua embalagem e rotulagem: pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. O pó deve ter aspecto uniforme, seco e livre de matérias estranhas; não deve apresentar empedramento decorrente de umidade que prejudique o uso ou a dissolução; cor característica do produto; sem odor, sem aspecto rançoso ou deterioração. • Diluição: será analisado adequada dispersão/dissolução nas condições de uso indicadas pelo fabricante , sem formação de grumos

	persistentes ou material estranho, apresentando sabor característico do produto, sem sabores estranhos ou sinais de deterioração aspecto e homogeneidade compatíveis com as características declaradas pelo fabricante, não sendo aceitável separação de fases, precipitação ou sedimentação anormal que comprometa a aparência, textura ou utilização do produto.
Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor coco	• O biscoito tipo rosquinha sabor coco deve apresentar em relação a embalagem pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. Formato característico de rosquinha, com uniformidade compatível com o produto e unidades íntegras (não deverá apresentar quantidade excessiva de unidades quebradas, esmagadas ou deformadas que comprometa a apresentação e utilização do produto) . Cor e cheiro característico, uniforme, sem pontos de queima ou alterações anormais. Textura característica do produto, sem estar excessivamente duro, amolecido ou úmido. Sabor característico, sem sabor de ranço, queimado, mofo ou alteração.
Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor Chocolate/ e ou Cacau	• O biscoito tipo rosquinha sabor chocolate deve apresentar em relação a embalagem pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente.

	Formato característico de rosquinha, com uniformidade compatível com o produto e unidades íntegras (não deverá apresentar quantidade excessiva de unidades quebradas, esmagadas ou deformadas que comprometa a apresentação e utilização do produto) . Cor e cheiro característico, uniforme, sem pontos de queima ou alterações anormais. Textura característica do produto, sem estar excessivamente duro, amolecido ou úmido. Sabor característico, sem sabor de ranço, queimado, mofo ou alteração.
Extrato de tomate sem glúten, sem leite, sem ovo, sem soja	• O extrato de tomate deve apresentar em relação a embalagem pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, ferrugem, estufamento, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. O aspecto da massa/pasta de tomate deve ser homogênea e característica, com cor vermelho característico, uniforme, sem alterações anormais. Consistência espessa, característica de extrato, sem excesso de líquido livre. Ausência de matérias estranhas e partículas anormais . Odor característico de tomate, sem odor fermentado, mofado ou estranho. Sabor característico, sem fermentação, ranço, amargor ou sabor estranho. Ausência de sinais de fermentação.
Macarrão Zero Glúten tipo parafuso	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu estado cru para verificação de seus atributos visuais e estruturais. A embalagem deve conter pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade

	ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente.O macarrão deve apresentar coloração característica homogênea e brilhante, com aspecto vítreo e ausência de manchas brancas ou pontos escuros. Em formato parafuso, uniformes em sua espessura e com flexibilidade adequada, quebras mínimas e ausência de trincas longitudinais na embalagem. O odor deve ser neutro e característico de farinha de arroz/e ou milho limpo, sem notas de mofo, umidade ou odores estranhos. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-cocção (após cozimento em água fervente), avalia-se o tempo de cozimento, rendimento e a palatabilidade da massa. O parafuso deve demonstrar alta capacidade de hidratação, apresentando um rendimento mínimo de duas vezes e meia o seu peso inicial seco. Durante o cozimento, a perda de sólidos deve ser mínima, mantendo a água limpa. Após escorrido, os parafusos devem se manter soltos. Na palatabilidade, a massa deve atingir o ponto ideal de firmeza (consistência *al dente*), oferecendo resistência adequada à mordida, com textura externa lisa e macia, e total ausência de sabor residual de farinha crua ou textura pastosa/borrachuda.
Macarrão Integral tipo parafuso	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu estado cru para verificação de seus atributos visuais e estruturais. A embalagem deve conter pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de

	violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente.O macarrão deve apresentar coloração característica (variando entre os tons de marrom claro, bege acinzentado ou amarelo escuro), homogênea e brilhante, com aspecto vítreo e ausência de manchas brancas ou pontos escuros. • Em formato parafuso, uniformes em sua espessura e com flexibilidade adequada, quebras mínimas e ausência de trincas longitudinais na embalagem. O odor deve ser neutro e característico de farinha de trigo limpo, sem notas de mofo, umidade ou odores estranhos. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-cocção (após cozimento em água fervente), avalia-se o tempo de cozimento, rendimento e a palatabilidade da massa. O parafuso deve demonstrar alta capacidade de hidratação, apresentando um rendimento mínimo de duas vezes e meia o seu peso inicial seco. Durante o cozimento, a perda de sólidos deve ser mínima, mantendo a água limpa e sem excesso de amido liberado. Após escorrido, os parafusos devem se manter soltos. Na palatabilidade, a massa deve atingir o ponto ideal de firmeza (consistência *al dente*), oferecendo resistência adequada à mordida, com textura externa lisa e macia, e total ausência de sabor residual de farinha crua ou textura pastosa/borrachuda.
Macarrão sem	• Na primeira etapa, o produto será avaliado em seu

soja tipo parafuso	estado cru para verificação de seus atributos visuais e estruturais. A embalagem deve conter pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. O macarrão deve apresentar coloração característica homogênea e brilhante, com aspecto vítreo e ausência de manchas brancas ou pontos escuros. • Em formato parafuso, uniformes em sua espessura e com flexibilidade adequada, quebras mínimas e ausência de trincas longitudinais na embalagem. O odor deve ser neutro e característico de farinha de arroz/e ou milho limpo, sem notas de mofo, umidade ou odores estranhos. • Na segunda etapa, correspondente ao produto pós-cocção (após cozimento em água fervente), avalia-se o tempo de cozimento, rendimento e a palatabilidade da massa. O parafuso deve demonstrar alta capacidade de hidratação, apresentando um rendimento mínimo de duas vezes e meia o seu peso inicial seco. Durante o cozimento, a perda de sólidos deve ser mínima, mantendo a água limpa e sem excesso de amido liberado. Após escorrido, os parafusos devem se manter soltos. Na palatabilidade, a massa deve atingir o ponto ideal de firmeza (consistência *al dente*), oferecendo resistência adequada à mordida, com textura externa lisa e macia, e total ausência de sabor residual de farinha crua ou textura pastosa/borrachuda.

Bebida de Arroz	• A avaliação será dividida em duas etapas. Inicialmente, o produto será analisado em relação a sua embalagem e rotulagem: pacotes íntegros, sem furos, rasgos, vazamentos, umidade ou sinais de violação; Selagem uniforme e íntegra, sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. O pó deve ter aspecto uniforme, seco e livre de matérias estranhas; não deve apresentar empedramento decorrente de umidade que prejudique o uso ou a dissolução; cor característica do produto; sem odor, sem aspecto rançoso ou deterioração. • Diluição: será analisado adequada dispersão/dissolução nas condições de uso indicadas pelo fabricante , sem formação de grumos persistentes ou material estranho, apresentando sabor característico do produto, sem sabores estranhos ou sinais de deterioração aspecto e homogeneidade compatíveis com as características declaradas pelo fabricante, não sendo aceitável separação de fases, precipitação ou sedimentação anormal que comprometa a aparência, textura ou utilização do produto.
Azeite	• O azeite deve apresentar em relação a embalagem material íntegro, sem furos, sem vazamentos, ferrugem, estufamento ou amassados, adequadamente vedado, sem sinais de violação; sem abertura espontânea ou falhas aparentes; rotulagem legível e apresentar as informações obrigatórias conforme legislação vigente. Cor característica, sem alterações anormais. Ausência de matérias estranhas e partículas anormais . Odor

	característico, fresco, sem ranço, mofo ou fermentação. Sabor característico de azeite extravirgem, sem defeitos sensoriais evidentes.

5.7.9 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: **Thatiane Danielly Santos, André Aparecido Marangoni e Thaís Neves Cervilha**. A comissão emitirá parecer técnico detalhado atestando a conformidade ou desconformidade do produto, garantindo a lisura, a impessoalidade e o rigor técnico necessários.

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

5.7.11 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.

5.7.12 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.

5.7.13 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 em 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, n° 970, Jardim Antônio Petráglia – 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 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 contato, 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, 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 elaborará 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);
- 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.
- 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$ R$ 204.762,0000 (duzentos e quatro mil, setecentos e sessenta e dois reais) 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.

* A participação do Setor de Nutrição na elaboração do presente Termo de Referência restringe-se exclusivamente aos aspectos técnico-nutricionais, tais como especificações dos gêneros alimentícios, padrões de qualidade, quantitativos e outros critérios estritamente vinculados à área de nutrição, não tendo participado da elaboração, análise ou validação de conteúdos de natureza administrativa, jurídica ou orçamentária.

Franca, 29 de Setembro de 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
THATIANE DANIELLY SANTOS
Data: 01/10/2026 07:54:07-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Thatiane Danielly Santos
Nutricionista CRN3 37379