

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.01.14.01
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025.12.26.01

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ARNEIROZ/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	4070.0	Quilograma	5,28	21.489,60
Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária de 1 kg: saco plástico de polietileno atóxico, hermeticamente fechado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
2	ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO, 100% STEVIA	22.0	Unidade	5,29	116,38
ingredientes: água, edulcorante natural glicosídeo de esteviol, conservados benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Em frascos de 100ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
3	ALHO IN NATURA	748.0	Quilograma	27,00	20.196,00
Grupo PRANCO, subgrupo nobre (bulbilhos dentes" graúdos e firmes), tipo EXTRA. "Dentes" devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas, livres de broto, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; livre de enfermidades, insetos, fungos, parasitas, larvas e similares.					
4	ARROZ PARBOLIZADO	8910.0	Quilograma	7,84	69.854,40
Classe: longo fino. Tipo 1. Produto de ser isento de matéria terrosa, livre de umidade- máximo 14%- isento de parasitas e fungos e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória de acordo com a RDC e ANVISA. Embalagem primaria: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
5	ARROZ INTEGRAL	44.0	Quilograma	6,44	283,36
Especificação: longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, cm polietileno, transparente, atóxico. Validade no mínimo de 12 meses a contar a partir da data da entrega.					
6	AVEIA EM FLOCOS	66.0	Caixa	5,71	376,86
rico cm fibras, proteínas ferro e outros ingredientes permitido pela legislação e que não altere suas características sensoriais. Embalagem (caixa) de 170 gramas, rotuladas conforme a legislação, proporcionando proteção, segurança e conservação do alimento. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega.					
7	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA	2640.0	Pacote	7,76	20.486,40
à base de farinha de trigo/açúcar/soro do leite/ sal/fermento químico, embalagem 3 em 1. Deverá ser fabricado a partir de					



matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 350 gramas.					
8	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER	2640.0	Pacote	6,53	17.239,20
Biscoito Salgado, tipo Cream- Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, condicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 350 gramas, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.					
9	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - TIPO CREAM CRACKER	66.0	Pacote	6,00	396,00
contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermento, estabilizante. Ter 0% de gordura trans. Embalagem dupla proteção, com rótulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data de fabricação Embalagem de 350g.					
10	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE	220.0	Pacote	8,09	1.779,80
Sem colesterol, sem lactose e sem leite e seus derivados. Isento de produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, o parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação (não devendo apresentar -se quebrados ou queimados) O produto deve estar acondicionado em embalagem plásticas, atóxica, resistente, lacrada, contendo lista de ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacote de 350g.					
11	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE	220.0	Pacote	7,93	1.744,60
Sem colesterol, sem lactose e sem leite e seus derivados. Isento de produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação (não devendo apresentar-se quebrados ou queimados). O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada, contendo lista de ingredientes, informação nutricional e prazo de validade O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacote de 350g.					
12	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA CONGELADA - DO TIPO ACÉM EM CUBOS	4730.0	Quilograma	37,24	176.145,20
cortes bovinos, cortados em cubos de 40g, embalados em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1,0 kg inviolados e íntegros Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem Produto SEM OSSO, sem excesso de gordura, com coloração vermelho vivo, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do MAPA, demais carimbos oficiais e selo de inspeção dos órgãos competentes E contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade e data de quando foi embalada. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. OBS: o fornecedor que não cumprir com essas exigências não terá sua carne recebida.					
13	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA	2475.0	Pacote	15,58	38.560,50
Músculo bovino "in natura" moído e congelado, em embalagens transparentes de 100g (1,0 kg), sem osso, sem gordura ou pelanca. cota aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, i euro de aditivos ou. substâncias estranhas cine sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem com identificação do tipo de carne, selo de inspeção sanitária, data de fabricação e validade não inferior a 90 dias na data de entrega, preço por embalagem. OBS; O fornecedor que não cumprir com essas exigências não terá sua carne recebida.					
14	CARNE SUINA, MAGRA E SEM GORDURA APARENTE, SEM OSSO, CONGELADA	3960.0	Quilograma	33,86	134.085,60
proveniente de animal sadio, congelado, apresentando cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1,0 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. OBS: O fornecedor que não cumprir com essas exigências não terá sua carne recebida					
15	COLORÍFICO/COLORAU	319.0	Pacote	17,42	5.556,98
Ingredientes; urucum, sem adição de sal. produto com aspecto de pó fino alaranjado, odor e sabor próprio. rotulagem obrigatória. Embalagem primaria atóxico contendo 1kg do produto					
16	CREME DE LEITE UHT	3069.0	Unidade	4,60	14.117,40
CREME DE LEITE UHT: Em embalagens tetra pak de 200g, com identificação e procedência código do produto, peso data de fabricação e data de validade, lote e informações nutricionais. prozo de validade minimo de 120 dias					
17	EXTRATO DE TOMATE	2508.0	Unidade	4,28	10.734,24
EXTRATO DE TOMATE: Em embalagens de 300g, contendo os seguintes INGREDIENTES: tomate, açúcar e/ou sal. Obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações; cor, cheiro e sabor característicos. NÃO deve conter conservadores industrializados realçadores de sabor, nem aromatizantes em sua composição. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
18	FARINHA DE ARROZ	11.0	Quilograma	7,84	86,24
FARINHA DE ARROZ: Farinha de arroz, sem glúten ou traços de glúten. Embalada em pacotes de 1 kg, com registro nos órgãos competentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses, a partir da entrega na unidade					



19	FARINHA DE MANDIOCA	1210.0	Quilograma	7,05	8.530,50
FARINHA DE MANDIOCA: Fina, branca, TIPO 1, isenta de parasitas, sujidades e materiais estranhos, bem como de umidade, fermentações ou ranço, acondicionada em embalagem própria 1 KG Prazo de validade não inferior a 12 meses da data de fabricação					
20	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1210.0	Quilograma	8,22	9.946,20
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Farinha de trigo branca especial, sem fermento, tipo 1, enriquecida, com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Em embalagens primárias de 1 KG Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente.					
21	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO	44.0	Quilograma	8,22	361,68
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO: enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, sem fermento com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica de 1kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da entrega no depósito da merenda escolar.					
22	FÉCULA DE MANDIOCA	3080.0	Quilograma	6,70	20.636,00
FÉCULA DE MANDIOCA (polvilho/ goma) isenta de sujidades e materiais estranhos, sem umidade e formação de grãos, com cor e odor característico embalagem contendo 1000 gramas (1 kg) com identificação do produto, informação nutricional, lista de ingredientes, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante					
23	FEIJAO CARIOCA, TIPO 1	748.0	Quilograma	7,62	5.699,76
FEIJAO CARIOCA, TIPO 1: Em embalagem de 1 kg, novo de coloração clara, de safra recente, constituídos de grãos inteiros não deve conter perfurações (carunchos e outros insetos), não devem estar esbranquiçados (mofo). murchos, sem brilho ou brotando, livre de sujidades, terras e corpos estranhos, não devem apresentar cheiro estranho quando o pacote for aberto (inseticida), acondicionado em embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxica, integra. resistente de 1 kg, contendo externamente a especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve seguir as normas de produção e embalagem de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente.					
24	FEIJÃO DE CORDA, TIPO 1:	1452.0	Quilograma	7,89	11.456,28
FEIJÃO DE CORDA, TIPO 1: Em embalagem de 1 kg, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, coloração sugestiva de más condições de armazenamento ou má qualidade do produto, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação pertinente. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega na unidade solicitante. Os produtos que não estiverem em acordo com as especificações serão rejeitados					
25	FEIJÃO PRETO, TIPO 1	963.0	Quilograma	9,20	8.859,60
FEIJÃO PRETO, TIPO 1 t: Em embalagem de FEIJÃO classe preto. tipo. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo 1 KG do produto, dados identificação. marca do fabricante data de fabricação. peso líquido, prazo de validade não inferior a 90 dias e livre de insetos de microrganismo ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Rotulagem de acordo com a Legislação vigente					
26	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	154.0	Unidade	4,88	751,52
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: embalagem com 100 g. INGREDIENTES: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.					
27	FLOCÃO/FARINHA DE MILHO FLOCADA	5280.0	Pacote	1,79	9.451,20
FLOCÃO/FARINHA DE MILHO FLOCADA: Farinha de milho EM FLOCOS, pré-cozida, embalagem individual plástica contendo 400 g do produto. Produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas rançosas. Validade mínima 120 dias data de entrega do produto. Rotulagem obrigatória de acordo com a legislação vigente.					
28	FOLHA DE LOURO	583.0	Pacote	2,66	1.550,78
FOLHA DE LOURO (pacotes de 10 Kg): Folhas secas de sãs. Limpas e saudáveis de coloração verde-pardacenta, sabor próprios da espécie. Acondicionadas em embalagem transparente, resistente e atóxica hermeticamente fechada e lacrada, devendo conter número de registro no órgão competente, informação nutricional, número de lote. data de fabricação e validade, com peso de 10 g cada pacote.					
29	PEITO DE FRANGO CONGELADO COM OSSO	4510.0	Quilograma	23,44	105.714,40
PEITO DE FRANGO CONGELADO COM OSSO: peito de frango com osso, SEM TEMPERO e sem aditivos, em embalagens INDIVIDUAIS pesando 1 kg cada; aspecto, cor e cheiro dentro do que é requerido pela legislação vigente, com selo de inspeção que ateste registro no órgão competente; sem apresentar escurecimento do frango ou cristais de gelo; embalagem atóxica, contendo valores nutricionais, data de fabricação, peso e prazo de validade do produto.					



30	LEITE EM pó DESNATADO INSTANTÂNEO	88.0	Pacote	7,93	697,84
LEITE EM pó DESNATADO INSTANTÂNEO; embalado individualmente em pacote aluminizado/metalizado, resistente e hermeticamente fechado, sem formação de grumos, com cor, odor e sabor característicos, semelhantes ao leite desnatado fluido. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, pacote de 200 g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da entrega.					
31	LEITE EM pó INTEGRAL ZERO LACTOSE	242.0	Pacote	27,22	6.587,24
LEITE EM pó INTEGRAL ZERO LACTOSE: Especificação técnica: LEITE EM PÓ integral SEM lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais, embalagem unitária com peso de 380 g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da entrega.					
32	LEITE EM PÓ INTEGRAL	6820.0	Pacote	8,33	56.810,60
obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Lista de ingredientes devendo constar LEITE INTEGRAL, podendo ser acrescido de vitaminas e minerais. Embalados individualmente em pacote aluminizado/metalizado, resistente e hermeticamente fechado, sem formação de grumos, com cor, odor e sabor característicos, semelhantes ao leite fluido, pacote de 200g. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega na unidade requisitante.					
33	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	6490.0	Pacote	5,08	32.969,20
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Macarrão do tipo espagete, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), seco, de boa qualidade, com ovos, fabricada a partir de matéria-prima selecionada, são, limpa e boa qualidade; enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem resistente e termossoldado, contendo informação nutricional, lista de ingredientes, prazo de validade. Embalagem de 400g. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
34	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL	88.0	Pacote	4,95	435,60
MACARRÃO ESPAGUETE. INTEGRAL: Especificado: farinha dc. Integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagens plástica resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
35	MANTEIGA PURA COM SAL	594.0	Unidade	21,53	12.788,82
MANTEIGA PURA COM SAL: Embalagem contendo 500 g, contendo dados de identificação do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não apresentem estufamento ou quaisquer outras alterações. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega na unidade requisitante					
36	MARGARINA cremosa com sal INTERESTERIFICADA	319.0	Unidade	37,93	12.099,67
MARGARINA cremosa com sal INTERESTERIFICADA: Embalagem de 3,0 kg. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriedade os ingredientes óleos ou gorduras comestíveis e água. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto prazo de validade de pelo menos 6 meses partir do recebimento informações nutricionais. Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos e pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos.					
37	MILHO PARA MUNGUNZÁ	1485.0	Pacote	7,73	11.479,05
MILHO PARA MUNGUNZÁ: embalagens em pacotes de 500 g, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega na unidade requisitante.					
38	MILHO VERDE EM CONSERVA EM SACHÊ	2200.0	Pacote	3,89	8.558,00
MILHO VERDE EM CONSERVA EM SACHÊ: Produto sem adição de sal, açúcar ou demais conservantes; preparado com milho de grãos íntegros e não quebradiços, pré-cozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, em recipientes hermeticamente fechados ou embalagem a vácuo com peso líquido de 260 g (e peso drenado de 170 g). A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.					
39	ÓLEO DE ALGODÃO	55.0	Unidade	8,50	467,50
ÓLEO DE ALGODÃO: Óleo vegetal alimentício, originário de algodão, produto refinado e de acordo com os padrões legais. Embalagem primária (garrafa plástica tipo PET atóxica) contendo 900ml do produto, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
40	ÓLEO DE SOJA	2365.0	Unidade	9,67	22.869,55
ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural, aspecto límpido e isento de impurezas. Embalagem primária (garrafa plástica tipo PET atóxica) contendo 900 ml do produto, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com embalagem secundária.					



41	OVOS DE GALINHA	1133.0	Bandeja	27,81	31.508,73
OVOS DE GALINHA: tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, livre de machadoras ou quaisquer outros danos mecânicos e sujidades, em bandejas contendo 30 unidades, com registro do ministério da agricultura.					
42	PÃO INTEGRAL	22.0	Pacote	8,02	176,44
PÃO INTEGRAL: fresco fatiado, com fatias de aproximadamente 25g cada, livre de sujidades, mofo, partículas estranhas e demais características que o tomem impróprio para o consumo. Devendo no rótulo conter lista de ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação e validade. Entre os ingredientes DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO INTEGRAL enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagens de 500 g.					
43	PÃO MASSA FINA	1705.0	Pacote	8,57	14.611,85
PÃO MASSA FINA: Pão massa fina tipo hot-dog , de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, com mofo, achatados e embatinados aspecto massa pesada e de características organolépticas anônimas. Deverão estar acondicionados em pacotes de 500 g com 10 unidade em cada pacote, embalagem plástica não violada e dentro do prazo de validade. Validade mínima de 05 dias a parte da entrega na unidade requisitante.					
44	RAPADURA	726.0	Pacote	11,87	8.617,62
RAPADURA: Rapadura in natura em pacotes de 400 g, em embalagens plásticas integras, sem sujidades, insetos ou outros contaminantes, contendo informação nutricional e prazo de validade de acordo com o que define a legislação					
45	SAL	594.0	Quilograma	2,35	1.395,90
SAL: refinado, iodado, cristais brancos, com granulação uniforme, extraído de fontes naturais, sem e impurezas orgânicas, com no mínimo 96,65% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em embalagem de polietileno, contendo 1 kg do produto, com identificação do produto e informação nutricional. Prazo de validade não inferior a 24 meses a partir da entrega na unidade requisitante.					
46	VINAGRE DE ÁLCOOL	528.0	Unidade	3,80	2.006,40
VINAGRE DE ÁLCOOL: produto natural, fermentado, acético simples, isento de artificiais corante artificiais, ácido orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 750 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, tinto, condições organolépticas próprias e características do produto (prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data de fabricação.					

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

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

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

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

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 940.286,69 (novecentos e quarenta mil, duzentos e oitenta e seis reais e sessenta e nove centavos)



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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.



5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Almoxarifado da Alimentação Escolar que fica localizado no seguinte endereço Rua: José de Alencar Bairro: centro de Arneiroz/ce .

6. DA AMOSTRA

6.1 O licitante vencedor deverá apresentar **01 (uma)** amostra de cada produto/item que ganhou no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente, podendo este prazo ser prorrogado por mais **01(um)dia útil** desde que solicitado pelo licitante e mediante justificativa plausível e fundamentada, e ainda sob anuência da Secretaria de Educação do Município de Arneiroz/CE.

6.2 O pregoeiro solicitará a amostra pelo chat do certame na plataforma eletrônica, ficando o licitante a partir deste momento intimado a entregar a amostra no prazo previsto.

6.3 A amostra deverá atender as especificações contidas no Termo de referência, bem como as normas técnicas vigentes.

6.4 A amostra deverá ser entregue na Secretaria de Educação do Município de Arneiroz/CE na **Rua Av. Governador Virgílio tavora, nº s/n, Bairro Centro, Cidade Arneiroz/CE, CEP:63.670-000**, no horário de expediente de **07:00h às 13:00h** de segunda a sexta feiras.

6.5 A amostra será avaliada pela Secretaria de Educação do Município de Arneiroz/CE, serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:Inspeção visual e análise das fichas técnicas do(s)produto(s),se for o caso, do termo de referência do referido edital.

6.6 **Será rejeitada amostra que:** Apresentar qualidade inferior em relação às especificações técnicas do produto, definidas na especificação do(s) produto(s);

Apresentar falhas durante os testes; Outras situações em que fique evidenciada a má qualidade do produto e/ou a sua inadequação às necessidades da Secretaria de Educação;

6.7 A Administração poderá solicitar testes dos produtos junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto.

6.8 A Secretaria de Educação do Município de Arneiroz/CE analisará a amostra no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, podendo o prazo ser prorrogado pelo mesmo período, apresentando relatório de aprovação ou reprovação com as devidas justificativas, caso alguma amostra precise ser encaminhada para análise em laboratório e/ou empresa especializada o prazo será de até **10 (Dez) dias úteis**, contados posteriormente ao prazo inicial de **05 (cinco) dias úteis**.

6.9 Não havendo apresentação de amostra no prazo estabelecido, bem como não sendo esta aprovada, a empresa proponente vencedora será desclassificada do certame, sendo então examinada as amostras das empresas proponentes subsequentes observadas rigorosamente a ordem de classificação.

6.10 A reprovação da amostra implicará na desclassificação da empresa participante para o item/lote correspondente. As amostras rejeitadas deverão ser recolhidas pelo respectivo participante, sob suas expensas, no prazo máximo de **10 (Dez) dias corridos**, contados a partir da sua liberação pela Secretária de Educação. Findo o prazo sem manifestação do licitante, as amostras serão incorporadas ao estoque desta secretária ou doadas a uma instituição de caridade. e todos custos para entrega e retirada dos produtos serão de responsabilidade da licitante.

Caso as amostras sejam aprovadas, serão retidas para conferência do recebimento por comparação e serão descontadas da quantidade total da primeira ordem de compra.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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



7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;



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

7.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

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

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

7.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.



7.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a)

responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.



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

8.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral

unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

8.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não



regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

8.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

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

8.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



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

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Item.

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

Habilitação Jurídica

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

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

9.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;



9.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

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

9.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

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

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

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

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

9.2.4.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0909.12.361.0196.2.030 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903000 - Material de Consumo; .

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

Arneiroz/CE, 14 de janeiro de 2026