

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1010.01-24 PEPM
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00006.20241010/0001-02

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ASSISTIDAS PELOS PROGRAMAS: PNAEF, PNAC, PNAP, INTEGRAL, EJA E AEE, DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MILHÃ., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Achocolatado - Embalagens de 200g, em pó instantâneo e vitaminado	13180.0	Pacote	7,78	102.540,40
Achocolatado - Embalagens de 200g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B6, C, D3) Composto por açúcar, cacau lecitinado, maltodextrina, sal, aromatizantes e lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
2	Achocolatado sem lactose	300.0	Pacote	8,91	2.673,00
Achocolatado sem lactose açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante, lecitina de soja, sal, antioxidante, ácido ascórbico, aromatizante. Embalagem de 400g. (Referência Fabise)					
3	Açúcar Cristal	3644.0	Quilograma	5,02	18.292,88
Açúcar Cristal - Açúcar cristalizado, na cor branca, constituído de sacarose de cana-de-açúcar, embalagem em saco plástico de 1 Kg, em polietileno atóxico, plástico flexível, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
4	Açafrão em pó	9127.0	Pacote	6,91	63.067,57
Açafrão em pó - Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.					
5	Alho picado- Embalagem de 200g	5051.0	Unidade	9,25	46.721,75
Alho picado- Embalagem de 200g apresentando os seguintes ingredientes: alho, vinagre de álcool, ácido cítrico, conservante benzoato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
6	Amido de milho 500g	4499.0	Caixa	13,31	59.881,69
Amido de milho: (caixa com 500g) embalagem de papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantem a integralidade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.					
7	Aveia em flocos finos - 100% natural	2856.0	Caixa	10,06	28.731,36
Aveia em flocos finos - 100% natural (único ingrediente aveia), embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500g.					
8	Adoçante dietético	50.0	Unidade	12,46	623,00
Adoçante dietético - Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA 100%, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml.					
9	Arroz branco	16305.0	Quilograma	7,63	124.407,15
Arroz branco - arroz longo fino tipo 1, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, branco, polido, grãos inteiros. contendo 1000g do produto, fardo com 30 Kg					
10	Biscoito Salgado - Biscoito Tipo "cream cracker	12667.0	Pacote	6,15	77.902,05
Biscoito Salgado - Biscoito Tipo "cream cracker". Em saco plástico, pacotes de 350 g (3x1), acondicionado em caixas de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.					



11	Biscoito Doce – Biscoito tipo “Maria”	6334.0	Pacote	7,01	44.401,34
Biscoito Doce – Biscoito tipo “Maria” a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
12	Biscoito salgado zero lactose - tipo cracker	483.0	Pacote	8,14	3.931,62
Biscoito salgado zero lactose - tipo cracker, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. isento de produtos de origem animal. embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
13	Biscoito doce zero lactose – tipo maisena ou maria,	483.0	Pacote	8,41	4.062,03
Biscoito doce zero lactose – tipo maisena ou maria, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. isento de produtos de origem animal. embalados em pacotes de 350g (3X1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
14	Biscoito salgado sem glúten	483.0	Pacote	12,01	5.800,83
Biscoito salgado sem glúten - tipo cracker. Característica técnica: Biscoito salgado sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 350g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
15	Biscoito salgado integral	483.0	Pacote	7,47	3.608,01
Biscoito salgado integral - tipo cracker, primeiro ingrediente conter farinha integral. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 350g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto					
16	Biscoito de polvilho	1142.0	Pacote	12,16	13.886,72
Biscoito de polvilho, isento de glúten formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistente. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 500g.					
17	Colorau	4563.0	Unidade	5,22	23.818,86
Colorau – Fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal, em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em sacos plásticos de polietileno e atóxicos, em embalagens de 100gr. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
18	Creme de leite	2287.0	Caixa	4,28	9.788,36
Creme de leite: ingredientes: Creme de leite, estabilizante fosfato dissódico e mistura de estabilizantes (celulose microcristalina e carragena). A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.					
19	Chimichurri	4563.0	Pacote	3,64	16.609,32
Chimichurri - mistura de temperos como o orégano, folhas de louro, salsinha, alho triturado, azeite, limão, manjerico, vinagre, páprica e pimenta calabresa. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.					
20	Extrato de tomate	2086.0	Sachê	4,83	10.075,38
Extrato de tomate - Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.					
21	Farinha de milho flocada (Cuscuz)	6415.0	Pacote	2,80	17.962,00
Farinha de milho flocada (Cuscuz) -- pré-cozida rica em ferro e ácido fólico. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor. Embalagem de 500g, flocos finos, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
22	Farinha de mandioca	2293.0	Quilograma	8,16	18.710,88
Farinha de mandioca - farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, Embalagens de 1kg.					
23	Feijão de corda	4150.0	Quilograma	7,50	31.125,00
Feijão de corda - feijão de corda, tipo 1, embalado em saco plástico transparente de polietileno, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, conforme resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, Embalagens de 1kg.					
24	farinha, de trigo, SEM fermento	604.0	Quilograma	8,28	5.001,12



Farinha de trigo - farinha, de trigo, SEM fermento, especial, primeira qualidade, embalagem contendo identificação do produto, acondicionada em saco plástico transparente, Embalagens de 1kg.					
25	Fécua de mandioca	1459.0	Quilograma	9,15	13.349,85
Fécua de mandioca - goma seca de primeira qualidade, embalagem contendo identificação do produto, acondicionada em saco plástico transparente, Embalagens de 1kg.					
26	Fórmula infantil	300.0	Lata	88,29	26.487,00
Fórmula infantil - de sequência, popularmente denominada FASE 2, com predominância de caseína. Deve ser adicionada de óleos vegetais, fibras alimentares, proteína do soro do leite, maltodextrina, e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro, e outros oligoelementos. Lata de 800g.					
27	Fórmula infantil especial	40.0	Lata	113,52	4.540,80
Fórmula infantil especial, à base de proteína isolada de soja. Isenta de lactose e sacarose. Para lactentes de 0 a 12 meses, com alergia ao leite de vaca, sem comprometimento do TGI. Ingredientes: Maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte protéica), oleína de palma, óleo de soja, óleo de coco, sais minerais (fosfato de cálcio, citrato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio, citrato de potássio, cloreto de sódio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, iodeto de potássio), óleo de girassol, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina K, ácido fólico, biotina, vitamina B12), metionina, cloreto de colina, taurina, L-carnitina e regulador de acidez hidróxido de potássio. Não contém Glúten. Não contém leite ou produtos lácteos. Embalagem (lata) 800g Marcas compatíveis: NanSoy, Aptamil soja					
28	LEITE 0 (zero) lactose: leite em pó	450.0	Unidade	22,10	9.945,00
LEITE 0 (zero) lactose: leite em pó, com enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300g.					
29	Leite em Pó Integral 200g	33844.0	Unidade	7,50	253.830,00
Leite em Pó Integral - Que o Leite em pó integral seja o único ingrediente, em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. Que 200ml de leite em pó seja equivalente a 1,5 litros de leite. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.					
30	Macarrão Tipo Espaguete	24248.0	Pacote	4,57	110.813,36
Macarrão Tipo Espaguete - à base de farinha, Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) com no mínimo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.					
31	Margarina 500g	1340.0	Pote	9,20	12.328,00
Margarina - com óleo inter sal, mínimo 65% de lipídios e isenta de gordura trans, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pote de 500g.					
32	Margarina zero lactose	120.0	Pote	9,14	1.096,80
Margarina zero lactose - Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.					
33	Óleo de Soja	1226.0	Unidade	8,33	10.212,58
Óleo de Soja - Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 900 ml, com identificação do produto, com informações técnicas e nutricionais impressa em rótulos, marca do fabricante, data de fabricação e validade (6 meses após a entrega do produto), de acordo com a Resolução 12/78 da CENPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades.					
34	Orégano	4785.0	Pacote	3,55	16.986,75
Orégano - Característica técnica: Orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.					
35	Pão massa fina - Tipo hambúrguer	9722.0	Pacote	8,93	86.817,46
Pão massa fina - Tipo hambúrguer, composto de farinha de trigo, água, sal, leite em pó, água, reforçador de farinha, conservante (propionato de cálcio), ácido ascórbico INS 300 e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 400g com 10 unidades de 40g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.					
36	Pão integral	120.0	Pacote	10,08	1.209,60
Pão integral - primeiro ingrediente: farinha integral, fatiado, com fatias de aproximadamente 25g cada.					
37	Pão sem glúten e sem lactose	120.0	Pacote	8,30	996,00
Pão sem glúten e sem lactose - Características: Pão fatiado ISENTO de glúten e lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 300 gramas por pacote.					



38	Pimenta do reino - moída	4785.0	Pacote	4,62	22.106,70
Pimenta do reino - moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, embalagem de 50g.					
39	Pó para café	7081.0	Pacote	10,37	73.429,97
Pó para café: café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 250 gramas.					
40	Sal Refinado	927.0	Quilograma	3,12	2.892,24
Sal - Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemulante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.					
41	Sardinha em óleo comestível	7721.0	Lata	4,21	32.505,41
Sardinha em óleo comestível - Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.					
42	Vinagre de álcool	434.0	Unidade	3,11	1.349,74
Vinagre de álcool - envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.					
43	Ovo de galinha	3767.0	Bandeja	27,53	103.705,51
Ovo de galinha- Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente de 50 g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caxilhos ou divisórios celulares para 30 unidades					
44	Frango (peito)	12709.0	Quilograma	19,47	247.444,23
Frango (peito)- Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência					
45	Carne Bovina moída congelada	12709.0	Quilograma	22,21	282.266,89
Carne Bovina moída congelada - Com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em pacotes de 1kg ou 500gr. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.					
46	Músculo, carne bovina de primeira qualidade	12709.0	Quilograma	34,26	435.410,34
Músculo, carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem original de 1 e 2 kg deve conter o selo do SIF (serviço de inspeção federal), SIE (serviço de inspeção estadual).					
47	Carne suína lombo	12709.0	Quilograma	29,11	369.958,99
Carne suína lombo: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.					
48	Linguiça calabresa	6354.0	Quilograma	26,89	170.859,06
Linguiça calabresa - defumada, fatiada, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante poli fosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de nitrato de sódio, não contém glúten. embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente a vácuo de 1kg a 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. (validade mínima 06 meses).					
49	Chuchu	2073.0	Quilograma	4,15	8.602,95
Chuchu - De primeira, tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					



50	Cenoura	2073.0	Quilograma	8,44	17.496,12
Cenoura - Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
51	Cebola branca - Íntegra, firme e graúda de 1ª qualidade	947.0	Quilograma	10,69	10.123,43
Cebola branca - Íntegra, firme e graúda de 1ª qualidade					
52	Alho	947.0	Quilograma	27,29	25.843,63
Alho - Alho em cabeça grande, livre de impurezas, acondicionados em caixas de papelão com 10Kg cada.					
53	Pimentão	947.0	Quilograma	9,41	8.911,27
Pimentão - Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isenta de substâncias tóxicas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.					
54	Laranja	5386.0	Quilograma	5,09	27.414,74
Laranja - De primeira qualidade. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típica da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem a sua conformação e aparência.					
55	Melancia	10772.0	Quilograma	4,99	53.752,28
Melancia - Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.					
56	Maça nacional	947.0	Quilograma	12,07	11.430,29
Maça nacional - inteiras; sãs; limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.					
57	Batata inglesa	3198.0	Quilograma	6,70	21.426,60
Batata inglesa - ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.					
58	Alface - De 1ª qualidade	9944.0	Maço	11,37	113.063,28
Alface - De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes.					
59	Tomate	3198.0	Quilograma	7,46	23.857,08
Tomate - Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho					
60	Beterraba - de 1ª qualidade	774.0	Quilograma	8,31	6.431,94
Beterraba - de 1ª qualidade, fresca compacta, firme, tamanho e coloração uniforme.					
61	Repolho - branco, 1ª qualidade	792.0	Quilograma	6,68	5.290,56
Repolho - branco, 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho.					

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\$ 3.357.808,77 (três milhões, trezentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e oito reais e setenta e sete 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: AVENIDA PREFEITO AZIMIRO DE OLIVEIRA, SN, CENTRO, Milhã / CE.



6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. 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 .

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

6.5. 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.

6.6. 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).

6.7. 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.

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

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

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará 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.



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

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

6.8. O fiscal 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.

6.8.1. 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.

6.9. 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.

6.9.1. 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.

6.9.2. 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.

6.9.3. 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.

6.9.4. 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.



6.10. 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.

6.11. 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.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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).

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

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

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

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



perfeita

execução do contrato.

7.9. 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.

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

7.10. Para fins de liquidação, 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.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

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

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

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. 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.

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

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

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

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

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

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



7.24.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.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

Habilitação Jurídica

8.3. 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;

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

8.5. 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>;

8.6. 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;

8.7. 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.

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

8.9. 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



8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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

8.15. 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.

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

8.17. 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;

8.18. 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;

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

8.20. 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,
equivalente, na forma da lei.

ou outra

8.21. 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

8.22. 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;

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

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

8.24.1. 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) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

8.2.4.2. 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.

8.2.4.3. 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;

8.2.4.4. 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.

8.25. 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.

8.26. 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).

8.27. 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).

8.27.1. 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



8.28. 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

8.29. 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.

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

8.31. 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.

9.0 DAS AMOSTRAS

9.1. Destaca-se que “encontra-se consolidado a jurisprudência do TCU com entendimento de que a exigência de apresentação de amostras é admitida apenas na fase de classificação das propostas, somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e desde que previamente disciplinada e detalhada no instrumento convocatório”. Respaldamos esse entendimento: Acórdãos 1.291/2011-Plenário, 2.780/2011-2ª Câmara, 4.278/2009-1ª Câmara, 1.332/2007-Plenário, 3.130/2007-1ª Câmara e 3.395/2007-1ª Câmara;

9.2. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro solicitará ao licitante habilitado detentor da melhor oferta através do chat do sistema da M2A Tecnologia o envio de 01 (uma) amostra de cada produto da proposta vencedora até o momento, constantes do anexo I (Termo de Referência) deste edital, devendo as mesmas ser (em) entregue (s) na Sala de Licitações do município de Milhã, devidamente etiquetadas, com identificação da empresa, para análise do setor responsável, que expedirá laudo com parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado;

9.3. As amostras referidas deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis contados da solicitação do Pregoeiro feita através do chat do sistema da M2A Tecnologia, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;

9.4. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Educação, situada na Rua Prefeito Azimiro de Oliveira, s/nº - Centro - Milhã, CE, CEP. 63635-000. Informações: tel.: (85) 99720.5199;



9.5.O licitante que não enviar/apresentar as amostras, conforme solicitação e prazo estabelecido acima, sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório e em Lei;

9.6. Durante o recebimento, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do licitante e a outra em posse do Setor competente. As amostras dos produtos serão submetidas à análise sensorial e/ou teste de aceitabilidade;

9.7. As amostras apresentadas deverão ser dos mesmos produtos e marcas apresentadas na sua proposta de preços, caso a licitante apresente amostra de produtos com marcas e especificações divergentes dos apresentados em sua proposta de preços, a mesma será desclassificada;

9.8. Caso o valor ofertado pela licitante vencedora do (s) produto (s) estiver (em) indícios de inexecuibilidade conforme o Art. 34 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73 de 30 de setembro de 2022, a amostra do (s) produto (s) deverá (ão) estar (em) acompanhada (s) da Nota (s) Fiscal (is) de Compra do (s) produto (s), e Planilha detalhada dos custos Diretos e Indiretos, para verificar se o custo do (s) produto (s) para a licitante não ultrapassa (am) o valor de sua proposta, conforme inciso I do Art. 34 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73 de 30 de setembro de 2022.

9.9. Não será permitida a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;

9.10. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

9.11. A aprovação da (s) amostra (as) consiste em condição para aceite da proposta, sendo que, caso não aprovada (s), será convocado o próximo licitante, por ordem de classificação.

9.12. Será dada publicidade aos relatórios, pareceres ou laudos decorrentes das análises da amostra dos licitantes.

10. Critérios para Apresentação e Avaliação de Amostras de Merenda Escolar

10.1. A análise será feita pelo Setor de Nutrição e Alimentação Escolar, pelas Nutricionistas, com emissão de Parecer Técnico quanto à admissibilidade ou não das amostras apresentadas;

10.2. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- I. Embalagem e sua resistência;
- II. Textura do alimento;
- III. Aspecto do alimento;
- IV. Rendimento e odor do objeto;
- V. Validade; e
- VI. Procedência.

10.3. Será rejeitada a amostra que:



I.Não

corresponder à marca cotada (ofertada na proposta);

II.Apresentar histórico de ocorrências relativas a problemas de qualidade devidamente comprovadas em processos anteriores, no âmbito da Administração Municipal;

III.Apresentar divergência para menos em relação às especificações constantes neste Termo de Referência;

IV.Produtos vencidos e com embalagens violadas serão reprovados.

10.3.1. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

10. 4. Especificações da Amostra

- Quantidade: a quantidade mínima de amostras devem ser apresentadas em 01 (uma) porção, ou seja, uma unidade, uma quilograma, um pacote, do item em questão.
- Condições de Armazenamento: os itens de hortifrúti, devem ser apresentados em condição fresca, e carnes em geral em condição congelada.

10.5. Critérios de Avaliação

10.5.1. Qualidade Nutricional:

- Será levado como critério de avaliação:
 - A comprovação de que as amostras atendem aos padrões nutricionais estabelecidos para merenda escolar, como valores de calorias, proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais.
 - Inclusão de informações sobre alergênicos e ingredientes.
 - Aprovação Sensorial: Avaliação do sabor, em caso de itens líquidos, textura, aroma e aparência por um painel de degustação composto pelo nutricionista e técnicos da gestão e, se possível, por alunos.

10.6. Conformidade com Normas:

- Verificação de conformidade com legislações e normas relacionadas à alimentação escolar (ex.: Lei de Diretrizes e Bases da Educação, normas da ANVISA).

10.7. Julgamento Técnico

- Equipe Avaliadora:
- Composição de uma equipe multidisciplinar, incluindo nutricionistas, educadores e especialistas em segurança alimentar.



10.8. Método de Avaliação:

- Protocolo de avaliação detalhado, incluindo critérios de pontuação para cada aspecto analisado (nutrição, sabor, apresentação).

10.9. Motivação das Decisões

- Registro das Decisões;
- Documentação das razões para a aprovação ou reprovação das amostras, com base nos critérios estabelecidos.
- Transparência;
- Compartilhamento das decisões e justificativas com os fornecedores e escolas, mantendo um canal de comunicação aberto.

10.10. Prazos

- Prazo para Avaliação: O período de avaliação das amostras será de até 24 (vinte e quatro) horas.

11. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0601.12.365.0027.2.100 - Programa de Educacao Integral, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.306.0026.2.006 - Manutencao do Programa da Merenda Escolar - PNAC/PNAP, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0601.12.306.0026.2.007 - Manutencao do Programa da Merenda Escolar do Ensino Fundamental - PNAE, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .

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

Milhã/CE, 30 de outubro de 2024

FLAVIA LEITE DE MEDEIROS
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
074/2024 Nº PORTARIA

SIDNEY WELLINGTON ALVES DE SOUZA
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
035/2024 Nº PORTARIA

Prefeitura Municipal de Milhã
Av. Pedro José de Oliveira, 406, Centro - Milhã/CE
CEP: 63635-000 - CNPJ: 06.741.565/0001-06



