



PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

[Handwritten signatures]



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE.

2. DETALHAMENTO DOS QUANTITATIVOS:

LOTE - 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR TIPO CRISTAL: PACOTE DE 1KG, PRODUTO OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, PURO, NATURAL, TIPO CRISTAL COM COR E CHEIRO PRÓPRIOS, TEOR DE SACAROSE MÍNIMO 99,3 P/P, SEM FERMENTAÇÃO, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS DEVETER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS, COM ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	3000.0	Quilograma	R\$ 4,81	R\$ 14.430,00
Especificação: AÇÚCAR TIPO CRISTAL: PACOTE DE 1KG, PRODUTO OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, PURO, NATURAL, TIPO CRISTAL COM COR E CHEIRO PRÓPRIOS, TEOR DE SACAROSE MÍNIMO 99,3 P/P, SEM FERMENTAÇÃO, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS DEVETER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS, COM ESPECIFICAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
2	AMIDO DE MILHO EM PÓ: PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FRABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, INSENTAS DE MATERIAL TERROSO E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, NA COR BRANCA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO COM	1980.0	Unidade	R\$ 7,13	R\$ 14.117,40



	200G, E COM PRAZO DE VALIDADE.				
Especificação: AMIDO DE MILHO EM PÓ: PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FRABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, INSENTAS DE MATERIAL TERROSO E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, NA COR BRANCA, COM ODORE E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO COM 200G, E COM PRAZO DE VALIDADE.					
3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO I: PACOTE DE 1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE ENTRE 12-14%, LIVRE DE IMPUREZAS (INSETO OUMICROORGANISMOS) QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO EMBALAGEM SACOS PLÁSTICOS	15900.0	Quilograma	R\$ 5,36	R\$ 85.224,00
Especificação: ARROZ PARBOLIZADO TIPO I: PACOTE DE 1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE ENTRE 12-14%, LIVRE DE IMPUREZAS (INSETO OUMICROORGANISMOS) QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO EMBALAGEM SACOS PLÁSTICOS					
4	AVEIA EM FLOCOS: CAIXA COM 200G, DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICALÇÃO, VALIDADE, TABELA NUTRINIOCNAL E INGREDIENTES CONTENDO SOMENTE AVEIA.	2650.0	Unidade	R\$ 8,77	R\$ 23.240,50
Especificação: AVEIA EM FLOCOS: CAIXA COM 200G, DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICALÇÃO, VALIDADE, TABELA NUTRINIOCNAL E INGREDIENTES CONTENDO SOMENTE AVEIA.					
5	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER: PACOTES DE 350G A 400G, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO	5350.0	Pacote	R\$ 7,03	R\$ 37.610,50

[Handwritten signatures]



	EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE				
Especificação: BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER: PACOTES DE 350G A 400G, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE					
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA: PACOTES DE 400G, SABOR MILHO VERDE, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA, AMIDO, AÇÚCAR, LEITE E AROMA DE MILHO VERDE. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 03 A 06 MESES, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	1300.0	Pacote	R\$ 7,62	R\$ 9.906,00
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA: PACOTES DE 400G, SABOR MILHO VERDE, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA, AMIDO, AÇÚCAR, LEITE E AROMA DE MILHO VERDE. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 03 A 06 MESES, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
7	CACAU EM PÓ 100%: EMBALAGEM DE 200G PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO, SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	2550.0	Pacote	R\$ 21,29	R\$ 54.289,50

[Handwritten signatures]



Especificação: CACAU EM PÓ 100%: EMBALAGEM DE 200G PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

8	COLORÍFICO SEM SAL (COLORAU): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1800.0	Pacote	R\$ 1,85	R\$ 3.330,00
---	--	--------	--------	----------	--------------

Especificação: COLORÍFICO SEM SAL (COLORAU): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO

9	COMINHO: CONDIMENTO FEITO A PARTIR DAS SEMENTES SECAS E MOÍDAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1700.0	Pacote	R\$ 1,51	R\$ 2.567,00
---	--	--------	--------	----------	--------------

Especificação: COMINHO: CONDIMENTO FEITO A PARTIR DAS SEMENTES SECAS E MOÍDAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO

10	CREME DE LEITE UHT: EMBALAGEM DE 200G, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE.	4000.0	Unidade	R\$ 4,72	R\$ 18.880,00
----	--	--------	---------	----------	---------------

Especificação: CREME DE LEITE UHT: EMBALAGEM DE 200G, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE.

11	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMBALAGEM DE 300 GRAMAS, EXTRATO DE TOMATE 300G, COM INGREDIENTES COMPOSTO APENAS DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO	4470.0	Unidade	R\$ 4,60	R\$ 20.562,00
----	---	--------	---------	----------	---------------

[Handwritten signatures]



	RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES, SEM AÇÚCAR E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SACHÊ DE NO MÍNIMO 300G APRESENTAR NA EMBALAGEM LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES				
Especificação: EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMABALAGEM DE 300 GRAMAS, EXTRATO DE TOMATE 300G, COM INGREDIENTES COMPOSTO APENAS DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES, SEM AÇÚCAR E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SACHÊ DE NO MÍNIMO 300G APRESENTAR NA EMBALAGEM LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES					
12	FARINHA DE TRIGO TIPO I: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDDE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS, A APRTIR DA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE 1 KG.	2950.0	Quilograma	R\$ 6,22	R\$ 18.349,00
Especificação: FARINHA DE TRIGO TIPO I: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDDE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS, A APRTIR DA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE 1 KG.					
13	FEIJÃO CARIOCA: NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E	1760.0	Quilograma	R\$ 10,29	R\$ 18.110,40

[Handwritten signatures]



	LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO				
Especificação: FEIJÃO CARIOCA: NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO					
14	FEIJÃO PRETO: DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMB. 1KG, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	1660.0	Quilograma	R\$ 10,17	R\$ 16.882,20
Especificação: FEIJÃO PRETO: DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMB. 1KG, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO					
15	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, FABRICAÇÃO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA	530.0	Unidade	R\$ 4,26	R\$ 2.257,80

[Handwritten signatures]



	TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS.				
Especificação: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, FABRICAÇÃO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS.					
16	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO): 100% NATURAL EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, INVOLADA, LIVRES DE INSETOS OU MICROORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA QUANTIDADE MÍNIMA DE 6G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO	12500.0	Unidade	R\$ 2,62	R\$ 32.750,00
Especificação: FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO): 100% NATURAL EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, INVOLADA, LIVRES DE INSETOS OU MICROORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA QUANTIDADE MÍNIMA DE 6G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO					
17	IOGURTE NATURAL: ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LACTEO. CONTENDO 1 LITRO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	8500.0	Litro	R\$ 10,37	R\$ 88.145,00
Especificação: IOGURTE NATURAL: ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LACTEO. CONTENDO 1 LITRO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
18	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE: CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO	300.0	Unidade	R\$ 12,54	R\$ 3.762,00



	DE 200G E PRAZO DE VALIDADE				
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE: CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E PRAZO DE VALIDADE					
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINADO (A, C, D E E) MINERAIS FERRO E ZINCO, EMBALADO EM PACOTES DE 250G, PLÁSTICOS ALUMINIZADOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS QUE GARANTAM A INTEGRADO DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	11000.0	Unidade	R\$ 13,19	R\$ 145.090,00
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINADO (A, C, D E E) MINERAIS FERRO E ZINCO, EMBALADO EM PACOTES DE 250G, PLÁSTICOS ALUMINIZADOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS QUE GARANTAM A INTEGRADO DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.					
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: À BASE DE SÊMOLA, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES EM EMBALAGEM DE 400G, PLÁSTICA, ATÓXICA, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES APÓS A ENTREGA	16500.0	Unidade	R\$ 4,97	R\$ 82.005,00
Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: À BASE DE SÊMOLA, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES EM EMBALAGEM DE 400G, PLÁSTICA, ATÓXICA, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES APÓS A ENTREGA					
21	MARGARINA COM SAL: À BASE DE ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS E	1580.0	Unidade	R\$ 10,31	R\$ 16.289,80

[Handwritten signatures]



	HIDROGENADOS COM NO MÍNIMO 65 DE LÍPIDEOS, LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ, SAL VITAMINA A, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, AROMATIZANTES, ACIDULANTES, CORANTES E ANTIOXIDANTES SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POTES PLÁSTICOS COM LACRE EM MATERIAL DE METALIZADO E TAMPA, COM 500 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, DEMAIS PARAMETROS DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS E ESPECÍFICA PARA PRODUTO.				
Especificação: MARGARINA COM SAL: À BASE DE ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS E HIDROGENADOS COM NO MÍNIMO 65 DE LÍPIDEOS, LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ, SAL VITAMINA A, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, AROMATIZANTES, ACIDULANTES, CORANTES E ANTIOXIDANTES SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POTES PLÁSTICOS COM LACRE EM MATERIAL DE METALIZADO E TAMPA, COM 500 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, DEMAIS PARAMETROS DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS E ESPECÍFICA PARA PRODUTO.					
22	MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHE DE 200G. DE BOA QUALIDADE, INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. EMBALAGEM RESISTENTE E ÍNTEGRA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL NA EMBALAGEM.	3500.0	Unidade	R\$ 5,49	R\$ 19.215,00
Especificação: MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHE DE 200G. DE BOA QUALIDADE, INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. EMBALAGEM RESISTENTE E ÍNTEGRA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL NA EMBALAGEM.					
23	ÓLEO DE SOJA REFINADO: EM EMBALAGEM PET DE 900 ML, SEM COLESTEROL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE	1630.0	Garrafa	R\$ 11,59	R\$ 18.891,70



	EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A QUAISQUER OUTROS TIPOS DE IMPUREZAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 10 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO				
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO: EM EMBALAGEM PET DE 900 ML, SEM COLESTEROL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A QUAISQUER OUTROS TIPOS DE IMPUREZAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 10 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO					
24	PÃO TIPO HOT DOG: PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM MANDIOQUINHA, PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS	11000.0	Pacote	R\$ 10,67	R\$ 117.370,00
Especificação: PÃO TIPO HOT DOG: PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM MANDIOQUINHA, PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS					
25	SAL REFINADO IODADO: COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO 98,5 DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO	1410.0	Quilograma	R\$ 1,45	R\$ 2.044,50



	15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO				
Especificação: SAL REFINADO IODADO: COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO 98,5 DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO					
Valor total do lote R\$ 865.319,30 (oitocentos e sessenta e cinco mil, trezentos e dezenove reais e trinta centavos)					

LOTE - 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
26	ALHO: ALHO ROXO NACIONAL DESCASCADO PACOTE 1KG. 100% NATURAL, GRUPO ROXO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME E SEM CASCA. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. COM 100% DE APROVEITAMENTO. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR E A VÁCUO.	1030.0	Quilograma	R\$ 30,78	R\$ 31.703,40
Especificação: ALHO: ALHO ROXO NACIONAL DESCASCADO PACOTE 1KG. 100% NATURAL, GRUPO ROXO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME E SEM CASCA. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. COM 100% DE APROVEITAMENTO. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR E A VÁCUO.					
27	ABÓBORA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES,	2250.0	Quilograma	R\$ 5,31	R\$ 11.947,50

[Handwritten signatures]



	ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.				
Especificação: ABÓBORA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.					
28	BANANA PRATA: FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	9000.0	Quilograma	R\$ 5,92	R\$ 53.280,00
Especificação: BANANA PRATA: FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES					
29	BATATA INGLESA: GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	2520.0	Quilograma	R\$ 9,69	R\$ 24.418,80
Especificação: BATATA INGLESA: GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES					
30	BETERRABA: DE PRIMEIRA, FRESCA COMPACTA E FIRME, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER	1800.0	Quilograma	R\$ 9,13	R\$ 16.434,00

[Handwritten signatures]



	BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE				
Especificação: BETERRABA: DE PRIMEIRA, FRESCA COMPACTA E FIRME, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE					
31	CEBOLA BRANCA: TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE ENFERMIDADES EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM	2400.0	Quilograma	R\$ 9,83	R\$ 23.592,00
Especificação: CEBOLA BRANCA: TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE ENFERMIDADES EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM					
32	CENOURA: PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS.	2400.0	Quilograma	R\$ 7,67	R\$ 18.408,00
Especificação: CENOURA: PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS.					
33	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA COR VERDE FRESCO ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS SEM PARTES ESTRAGADAS DEVERÃO SER FORNECIDOS EM MOLHOS, NO FORMATO E TAMANHO APROXIMADO DE 100G POR MOLHO	1730.0	Quilograma	R\$ 19,35	R\$ 33.475,50
Especificação: CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA COR VERDE FRESCO ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS SEM PARTES ESTRAGADAS DEVERÃO SER FORNECIDOS EM MOLHOS, NO FORMATO E TAMANHO APROXIMADO DE 100G POR MOLHO					
34	GOIABA: ESTÁGIO MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 1ª	5650.0	Quilograma	R\$ 8,08	R\$ 45.652,00



	QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ACONDICIONADAS EM CAIXA APROPRIADA				
Especificação: GOIABA: ESTÁGIO MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ACONDICIONADAS EM CAIXA APROPRIADA					
35	LARANJA TIPO PERA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE FERIMENTOS OU DEFEITOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS	5800.0	Quilograma	R\$ 8,21	R\$ 47.618,00
Especificação: LARANJA TIPO PERA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE FERIMENTOS OU DEFEITOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS					
36	MANGA, TIPO ESPADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS	6030.0	Quilograma	R\$ 6,59	R\$ 39.737,70

[Handwritten signatures]



	DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM				
Especificação: MANGA, TIPO ESPADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM					
37	MELANCIA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS. ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	7500.0	Quilograma	R\$ 5,00	R\$ 37.500,00
Especificação: MELANCIA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS. ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.					
38	MELÃO TIPO JAPONES: DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO POR KG	6380.0	Quilograma	R\$ 4,78	R\$ 30.496,40
Especificação: MELÃO TIPO JAPONES: DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO POR KG					
39	PIMENTÃO VERDE: PRODUTO SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	1080.0	Quilograma	R\$ 10,08	R\$ 10.886,40
Especificação: PIMENTÃO VERDE: PRODUTO SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.					



40	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS: SEM CONSERVANTES, ACIDULANTE E/OU AGENTES QUÍMICOS, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, NOS SABORES INDIVIDUAIS DE ABACAXI, CAJÁ, CAJU, GOIABA, ACEROLA E MANGA, E NOS SABORES MIX GOIABA COM ACEROLA, CAJA COM MANGA E MARACUJA COM TANGERINA. APRESENTAÇÃO NA FORMA DE POLPA DE FRUTA CONGELADA, OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DESDE QUE MANTIDOS CONGELADOS A - 18°C, COM VALIDADEMÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS NORMATIVOS E O Nº DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM /ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 1,0KG DE POLPA, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DA FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. (A AMOSTRA DOS PRODUTOS DEVE SER APRESENTADA PARA TODOS OS SABORES, SOB PENA DE INABILITAÇÃO).	8750.0	Quilograma	R\$ 13,76	R\$ 120.400,00
Especificação: POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS: SEM CONSERVANTES, ACIDULANTE E/OU AGENTES QUÍMICOS, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, NOS SABORES INDIVIDUAIS DE ABACAXI, CAJÁ, CAJU, GOIABA, ACEROLA E MANGA, E NOS SABORES MIX GOIABA COM ACEROLA, CAJA COM MANGA E MARACUJA COM TANGERINA. APRESENTAÇÃO NA FORMA DE POLPA DE FRUTA CONGELADA, OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DESDE QUE MANTIDOS CONGELADOS A - 18°C, COM VALIDADEMÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS NORMATIVOS E O Nº DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM					



/ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 1,0KG DE POLPA, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DA FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. (A AMOSTRA DOS PRODUTOS DEVE SER APRESENTADA PARA TODOS OS SABORES, SOB PENA DE INABILITAÇÃO).

41	REPOLHO: NOVO BRANCO, IN NATURA, EXTRA, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO, DE 1º QUALIDADE, FOLHA SÃS IMBRICADAS FORMANDO UM GLOBO, SEM RUPTURAS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO, 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, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS	1500.0	Quilograma	R\$ 11,89	R\$ 17.835,00
----	---	--------	------------	-----------	---------------

Especificação: REPOLHO: NOVO BRANCO, IN NATURA, EXTRA, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO, DE 1º QUALIDADE, FOLHA SÃS IMBRICADAS FORMANDO UM GLOBO, SEM RUPTURAS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO, 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, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS

42	TOMATE: TIPO I SELECIONADO, MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	3350.0	Quilograma	R\$ 10,23	R\$ 34.270,50
----	--	--------	------------	-----------	---------------

Especificação: TOMATE: TIPO I SELECIONADO, MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO NÃO SERÃO PERMITIDOS



DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES

Valor total do lote R\$ 597.655,20 (quinhentos e noventa e sete mil, seiscentos e cinquenta e cinco reais e vinte centavos)

LOTE - 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
43	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADOS: OBTIDA DO COXÃO MOLE, CORTADO EM CUBO, CONGELADA EM ISCAS IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 02KG DO PRODUTO EMBALAGEM ECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO	2320.0	Quilograma	R\$ 59,75	R\$ 138.620,00
Especificação: CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADOS: OBTIDA DO COXÃO MOLE, CORTADO EM CUBO, CONGELADA EM ISCAS IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 02KG DO PRODUTO EMBALAGEM ECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO					
44	CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA COM VEGETAIS: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA C/ VEGETAIS. CONTENDO CENOURA CONGELADA, BATATA CONGELADA, TOMATE	1470.0	Quilograma	R\$ 43,90	R\$ 64.533,00

[Handwritten signatures]



	DESIDRATADO EM PÓ E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE A VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, INVIOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA. PRODUTO SEM OSSO, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (IN 83 DE 21.11.2003), PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.				
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA COM VEGETAIS: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA C/ VEGETAIS. CONTENDO CENOURA CONGELADA, BATATA CONGELADA, TOMATE DESIDRATADO EM PÓ E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE A VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, INVIOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA. PRODUTO SEM OSSO, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (IN 83 DE 21.11.2003), PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.					
45	CARNE BOVINA MOÍDA: BOVINA CONGELADA. OBTIDA DA MOAGEM DE PATINHO BOVINO COM CONGELAMENTO IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES COM 01 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM	7500.0	Pacote	R\$ 45,68	R\$ 342.600,00



	SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO				
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA: BOVINA CONGELADA. OBTIDA DA MOAGEM DE PATINHO BOVINO COM CONGELAMENTO IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003 MAPA), REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES COM 01 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO					
46	CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS: COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES	5500.0	Quilograma	R\$ 33,63	R\$ 184.965,00
Especificação: CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS: COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES					
47	COSTELA BOVINA TIPO COSTELA, PONTA DE AGULHA: FRESCA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS E PROCESSADOS HIGIENICAMENTE, PRODUTO SEM OSSO, SEM PELE, CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COR VERMELHO BRILHANTE, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR	5000.0	Quilograma	R\$ 28,78	R\$ 143.900,00

[Handwritten signatures]



	IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO, A GORDURA DEVE SER BRANCA OU AMARELO-PÁLIDA, SE FOR MUITO AMARELA É SINAL QUE O ANIMAL ERA VELHO E, PORTANTO, QUE A CARNE É DURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, E PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
Especificação: COSTELA BOVINA TIPO COSTELA, PONTA DE AGULHA: FRESCA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS E PROCESSADOS HIGIENICAMENTE, PRODUTO SEM OSSO, SEM PELE, CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COR VERMELHO BRILHANTE, COM TEOR MAXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODORE IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO, A GORDURA DEVE SER BRANCA OU AMARELO-PÁLIDA, SE FOR MUITO AMARELA É SINAL QUE O ANIMAL ERA VELHO E, PORTANTO, QUE A CARNE É DURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, E PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.					
48	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, A VÁCUO, DE ATÉ 5KG, COM SIF DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA DATA DA ENTREGA.	3500.0	Quilograma	R\$ 31,63	R\$ 110.705,00
Especificação: LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, A VÁCUO, DE ATÉ 5KG, COM SIF DO MINISTERIO DA AGRICULTURA, E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA DATA DA ENTREGA.					
49	LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA EM GOMOS, PROCESSADA SEM OSSOS, COM TEOR DE GORDURA TOTAL MÁXIMO DE 15%, TEMPERADA COM ESPECIARIAS NATURAIS E EMBUTIDA EM ENVOLTÓRIOS	3600.0	Quilograma	R\$ 27,70	R\$ 99.720,00



	<p>NATURAIS COM CALIBRES VARIANDO ENTRE 32 E 36MM, PACOTES DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. É PROIBIDO O USO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA). KG 600 R\$ R\$ 43 DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA, EM EMBALAGENS ORIGINAIS DE FÁBRICA DE 5KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES</p>				
<p>Especificação: LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA EM GOMOS, PROCESSADA SEM OSSOS, COM TEOR DE GORDURA TOTAL MÁXIMO DE 15%, TEMPERADA COM ESPECIARIAS NATURAIS E EMBUTIDA EM ENVOLTÓRIOS NATURAIS COM CALIBRES VARIANDO ENTRE 32 E 36MM, PACOTES DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. É PROIBIDO O USO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA). KG 600 R\$ R\$ 43 DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA, EM EMBALAGENS ORIGINAIS DE FÁBRICA DE 5KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES</p>					
50	<p>OVOS DE GALINHA, VERMELHO OU BRANCO: CLASSE A, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EM BANDEJAS, COM 30 UNIDADES, COM DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, E REGISTRO SANITÁRIO</p>	3400.0	Bandeja	R\$ 26,60	R\$ 90.440,00
<p>Especificação: OVOS DE GALINHA, VERMELHO OU BRANCO: CLASSE A, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EM BANDEJAS, COM 30</p>					

[Handwritten signatures]



UNIDADES, COM DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, E REGISTRO SANITÁRIO					
51	SARDINHA: CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INTACTA. EMBALADAS EM LATAS DE 850G, PESO LIQUIDO DE 595G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGE, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	2370.0	Lata	R\$ 41,90	R\$ 99.303,00
Especificação: SARDINHA: CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INTACTA. EMBALADAS EM LATAS DE 850G, PESO LIQUIDO DE 595G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGE, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.					
52	FILE DE FRANGO, FILE DE PEITO DE FRANGO: CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE, EM CUBOS 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 EMBA	4000.0	Pacote	R\$ 56,36	R\$ 225.440,00
Especificação: FILE DE FRANGO, FILE DE PEITO DE FRANGO: CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE, EM CUBOS 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 MICRORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EM PACOTE DE 2 KG. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO OU EM BANDEJAS DE 2KG					
53	FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM TEMPERO: SEM CABEÇA. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998	7450.0	Quilograma	R\$ 14,52	R\$ 108.174,00



<p>DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº 259 DE 20/09/2002, RDC Nº 123 DE 13/05/2004, PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 30 DE05/08/2009, IN SNVS Nº 34). PESO MÉDIO DE 3KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES</p>				
<p>Especificação: FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM TEMPERO: SEM CABEÇA. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO- ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº 259 DE 20/09/2002, RDC Nº 123 DE 13/05/2004, PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 30 DE05/08/2009, IN SNVS Nº 34). PESO MÉDIO DE 3KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES</p>				
<p>Valor total do lote R\$ 1.608.400,00 (um milhão, seiscentos e oito mil, quatrocentos reais)</p>				

2.1. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTE (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – MERENDA ESCOLAR)

A opção administrativa pela adjudicação por lote, especificamente no que se refere ao agrupamento de gêneros alimentícios industrializados como leite, óleo, biscoitos e demais itens correlatos, encontra-se fundamentada em critérios técnicos, logísticos e econômicos devidamente alinhados às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que concerne à busca da solução mais vantajosa, à eficiência administrativa e à adequada estruturação da contratação, nos termos dos arts. 11 e 18, §1º. Inicialmente, cumpre esclarecer que os itens agrupados no Lote 01 apresentam afinidade técnica e logística, uma vez que se tratam, em sua maioria, de gêneros alimentícios industrializados, não perecíveis ou de baixa perecibilidade, com características comuns de armazenamento, transporte e distribuição. Produtos como leite em pó, óleo de soja, biscoitos, macarrão, cereais e enlatados possuem requisitos semelhantes quanto à estocagem, que se dá em ambiente seco, ventilado e protegido, quanto ao acondicionamento, que ocorre em embalagens industriais padronizadas, e quanto à logística de entrega, realizada por meio de transporte convencional, sem necessidade de cadeia fria rigorosa. Essa homogeneidade operacional permite que tais itens sejam fornecidos por empresas que atuam como distribuidores alimentícios generalistas, segmento amplamente consolidado no mercado, cuja atuação se caracteriza pela capacidade de fornecer múltiplas categorias de produtos em um único fluxo logístico, de modo que o agrupamento decorre de estrutura compatível com a dinâmica do mercado fornecedor, afastando risco de restrição indevida à competitividade.

No que se refere ao ganho logístico concreto, a adjudicação por lote proporciona significativa racionalização das atividades de gestão contratual e operacional, reduzindo o número de contratos administrativos a serem geridos simultaneamente e, conseqüentemente, os custos indiretos relacionados à fiscalização, controle de entregas, atesto e liquidação de despesas. Além disso,



possibilita a padronização das entregas, com a consolidação de pedidos em cargas únicas ou programadas, reduzindo a fragmentação logística e o risco de atrasos decorrentes da multiplicidade de fornecedores. Tal modelagem também diminui o fluxo operacional nas unidades escolares, evitando recebimentos excessivamente fracionados, o que impactaria negativamente a rotina administrativa das escolas e dos setores responsáveis pela conferência e armazenamento. Soma-se a isso a facilitação do controle de qualidade e da rastreabilidade, uma vez que a centralização do fornecimento por grupo de itens permite maior uniformidade nas marcas, padrões e especificações técnicas, além de contribuir para a mitigação de riscos de desabastecimento, ao reduzir a dependência de múltiplos fornecedores para itens interdependentes no cardápio escolar e garantir maior previsibilidade no cumprimento do cronograma alimentar.

Sob o aspecto econômico, verifica-se a presença de ganhos de escala decorrentes do agrupamento dos itens, os quais se materializam na diluição dos custos logísticos, especialmente aqueles relacionados a frete e distribuição, já que o fornecedor consegue otimizar rotas e cargas ao fornecer múltiplos itens simultaneamente. Observa-se também a redução de custos operacionais unitários, considerando que empresas distribuidoras trabalham com portfólio diversificado e volumes elevados, o que lhes permite melhores condições comerciais junto a fabricantes e atacadistas. Ademais, há ampliação do poder de negociação da Administração Pública, na medida em que a consolidação da demanda em volumes mais expressivos por lote tende a gerar propostas mais competitivas em comparação à contratação fragmentada por item, além de contribuir para a minimização de custos administrativos indiretos relacionados à condução do certame, gestão contratual e processamento de pagamentos.

Importa destacar, ainda, que a análise de mercado realizada no âmbito do Estudo Técnico Preliminar identificou que contratações similares realizadas por outros entes públicos adotam modelagem equivalente, com agrupamento de gêneros alimentícios industrializados em lotes, evidenciando tratar-se de prática consolidada e aceita no âmbito das contratações públicas, inclusive em consonância com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, que admite o agrupamento quando demonstrada a vantagem técnica e econômica e a afinidade entre os itens. Ademais, a modelagem adotada preserva a competitividade do certame, na medida em que não exige da licitante capacidade técnica ou operacional incompatível com o mercado, sendo plenamente atendida por fornecedores do ramo de distribuição de alimentos, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte que atuam nesse segmento.

Por fim, ressalta-se que a escolha pela adjudicação por lote foi adotada como solução que melhor equilibra eficiência administrativa, viabilidade operacional, economicidade e segurança no abastecimento da merenda escolar, atendendo ao interesse público de forma adequada e proporcional, razão pela qual o agrupamento dos itens no Lote 01 encontra-se tecnicamente justificado, apresentando ganhos logísticos concretos, economia de escala comprovável e aderência às práticas de mercado, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com o entendimento consolidado dos órgãos de controle.

2.2. JUSTIFICATIVA DA ANÁLISE COMPARATIVA DE MODELAGEM PARA DEFINIÇÃO DO MODELO ESCOLHIDO (GRUPO/LOTE) COMO MAIS VANTAJOSO

A definição da modelagem da contratação, no que se refere à adoção de múltiplos lotes para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, decorreu de análise comparativa entre três cenários possíveis: adjudicação por item, adjudicação por lote único e adjudicação por múltiplos lotes, tendo sido avaliada, para cada alternativa, sua aderência aos princípios da vantajosidade, competitividade, eficiência administrativa e viabilidade operacional, nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente arts. 11, 18 e 40, §2º.



No cenário de adjudicação por item, verifica-se, em tese, a maximização da competitividade, na medida em que amplia o acesso de fornecedores especializados e de menor porte, permitindo que cada item seja disputado individualmente. Todavia, a análise técnica evidenciou que, para o objeto em questão, essa modelagem implicaria significativa elevação da complexidade administrativa, com a possível celebração de dezenas de contratos simultâneos, cada qual com cronograma próprio de entrega, fiscalização individualizada, múltiplos processos de liquidação e pagamento, além de elevado risco de descontinuidade no fornecimento, considerando a interdependência dos itens no cumprimento do cardápio escolar. Tal fragmentação comprometeria a eficiência da gestão contratual, aumentaria custos indiretos e ampliaria a probabilidade de falhas operacionais, especialmente em contexto municipal com estrutura administrativa limitada, tornando essa alternativa desvantajosa sob o prisma da eficiência e da segurança do abastecimento.

Por sua vez, o cenário de adjudicação por lote único, abrangendo todos os itens da contratação, embora apresente vantagens logísticas relevantes, como centralização total do fornecimento, simplificação da gestão contratual e maior potencial de economia de escala, foi considerado inadequado por impor barreira significativa à competitividade. A exigência de fornecimento integral de todos os gêneros alimentícios, incluindo produtos industrializados, hortifrutigranjeiros e proteínas, demandaria estrutura empresarial ampla e diversificada, restrita a um número reduzido de grandes fornecedores, o que poderia afastar micro e pequenas empresas e reduzir a disputa, em afronta aos princípios da isonomia e da competitividade. Ademais, a concentração excessiva do fornecimento em um único contratado ampliaria o risco sistêmico de desabastecimento, caso houvesse inadimplemento contratual, impactando diretamente a continuidade da política pública de alimentação escolar.

Diante dessas limitações, a alternativa de adjudicação por múltiplos lotes mostrou-se a solução mais equilibrada e vantajosa, por combinar os benefícios das duas modelagens anteriores e mitigar seus riscos. A divisão do objeto em lotes estruturados por afinidade técnica e logística, como gêneros industrializados e hortifrutigranjeiros, permite a manutenção de um nível adequado de competitividade, ao possibilitar a participação de fornecedores especializados por segmento, sem exigir capacidade operacional excessiva. Ao mesmo tempo, reduz significativamente a fragmentação contratual observada na adjudicação por item, limitando o número de contratos a patamares gerenciáveis, compatíveis com a estrutura administrativa do ente contratante.

Sob o aspecto logístico, a modelagem por múltiplos lotes possibilita a organização das entregas por categoria de produto, respeitando suas especificidades quanto à perecibilidade, armazenamento e transporte, o que contribui para maior eficiência na distribuição, melhor controle de qualidade e redução de perdas. No campo econômico, a consolidação de itens por lote ainda preserva ganhos de escala relevantes, permitindo que os fornecedores apresentem propostas mais competitivas em razão da agregação de volumes, sem, contudo, inviabilizar a participação de empresas de menor porte, como ocorreria no lote único.

Adicionalmente, a divisão em múltiplos lotes reduz o risco de desabastecimento generalizado, uma vez que eventuais falhas de um fornecedor impactariam apenas um segmento específico do fornecimento, não comprometendo integralmente a execução do programa de alimentação escolar. Essa característica reforça a segurança da contratação e a continuidade do serviço público, especialmente relevante em políticas sensíveis como a alimentação escolar.

Dessa forma, a análise comparativa evidencia que a adjudicação por múltiplos lotes representa a solução mais vantajosa para a Administração, por assegurar equilíbrio entre competitividade, eficiência administrativa, viabilidade operacional, economicidade e gestão de riscos, atendendo de



forma adequada aos princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e à jurisprudência consolidada dos órgãos de controle.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

A contratação será por **12 (doze) meses**, contado da assinatura do termo de contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107, ambos da Lei nº 14.133 de 2021, desde que:

- a) as partes manifestem interesse formal em sua prorrogação;
- b) a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;
- c) a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- d) a prorrogação deverá ser registrada em termo aditivo no contrato;

Caso a CONTRATADA não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à CONTRATADA o direito a qualquer espécie de indenização.

A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

Justificativa para caracterização de fornecimento continuado:

A definição do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução dos programas de alimentação escolar da rede pública municipal como fornecimento de natureza continuada decorre da própria essencialidade e permanência da política pública envolvida, bem como da necessidade de assegurar regularidade e previsibilidade no atendimento aos estudantes ao longo do exercício letivo.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, consideram-se serviços e fornecimentos de natureza continuada aqueles cuja interrupção possa comprometer a continuidade das atividades da Administração ou causar prejuízos à coletividade. No caso em análise, a alimentação escolar constitui obrigação legal do ente municipal, prevista na Lei nº 11.947/2009 e regulamentada pelas Resoluções do FNDE no âmbito do PNAE, sendo componente estruturante do direito à educação e da garantia de segurança alimentar e nutricional dos alunos da educação básica pública.

Embora a execução material do fornecimento esteja vinculada ao calendário escolar usualmente estimado em aproximadamente 10 (dez) meses letivos tal circunstância não descaracteriza sua natureza continuada. Isso porque a necessidade pública que fundamenta a contratação é permanente e se renova a cada exercício, integrando a rotina administrativa da Secretaria Municipal de Educação. A interrupção do fornecimento durante o período letivo comprometeria diretamente a execução do calendário escolar, o cumprimento das diretrizes nutricionais e a permanência dos alunos nas unidades de ensino.

A natureza continuada também se evidencia pelo caráter previsível e reiterado da demanda, vinculada ao número de alunos matriculados e à oferta diária de refeições, o que exige planejamento prévio, cronograma de entregas periódicas e gestão contínua de estoque e distribuição. Trata-se, portanto, de necessidade administrativa estável, que não se exaure em evento isolado ou pontual.



Do ponto de vista técnico-operacional, o enquadramento como fornecimento continuado permite melhor organização contratual, possibilitando prazos adequados, planejamento financeiro compatível com o exercício orçamentário e mitigação de riscos de desabastecimento. Ademais, reforça a segurança jurídica da contratação, alinhando-se à prática consolidada na Administração Pública para aquisição de insumos indispensáveis à manutenção de serviços públicos essenciais.

Assim, ainda que a execução esteja circunscrita ao período letivo anual, a obrigação do Município de prover alimentação escolar é contínua e permanente, justificando-se tecnicamente a caracterização do objeto como fornecimento de natureza continuada, em consonância com a legislação vigente e com o interesse público envolvido.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

4.1. A presente contratação possui previsão no PCA/2026 — Plano de Contratações Anual. Com base no Decreto nº 240101, de 24 de janeiro de 2023, que regulamenta o Plano de Contratações Anual (PCA) no âmbito do Município de Salitre, haja vista que o mesmo se encontra em elaboração. Ressaltamos que o referido Decreto prevê a possibilidade de revisão ou alteração do PCA por meio da inclusão, exclusão ou redimensionamento de itens, visando sua adequação à proposta orçamentária do órgão.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. O detalhamento da descrição da solução encontra-se pormenorizada em tópico do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

5.2. DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

Diante do valor estimado obtido através da pesquisa de preços realizadas, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade, é a realização de **LICITAÇÃO** através da modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICO**, com base no art. 28, I da Lei 14.133/21.

A empresa deverá ser contratada por meio de procedimento licitatório na modalidade **pregão**, nos termos especificados no Art. 29 da Lei de Licitações (14.133/21), pois trata-se de bens comuns que possuem padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Com relação ao critério de julgamento, o mais apropriado ao presente caso será o de “**menor preço**”, nos termos do Art. 6º, inciso XLI c/c Art. 33, inciso I, ambos da Lei 14.133 de 2021.

Desse modo e conforme apontado, a administração pública deverá realizar certame para contratação de fornecimento comum na modalidade **Pregão** e com julgamento por “**menor preço**”, assim, o licitante que apresentar a **menor preços entre as propostas e atender aos requisitos de habilitação será declarado vencedor**.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6.1. O detalhamento dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

6.2. A Administração solicitará das licitantes classificados em primeiro lugar, após o encerramento da fase de julgamento das propostas e da fase de habilitação, a apresentação de **AMOSTRA**, com a



respectiva identificação do nome da empresa, número lote, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item para análise técnica do bem/produto para efeito de aceitação da sua proposta de preços e para adjudicação do objeto ao vencedor.

6.2.1. Encerrada a fase de habilitação e mantida a classificação do licitante provisoriamente vencedor no item/lote, será concedido um prazo de até **03 (três) dias úteis**, a contar da data de encerramento do julgamento desta fase, para que o vencedor parcial apresente **01 (uma) AMOSTRA para cada item dos lotes cotados**.

6.2.2. As amostras deverão ser entregues, nos horários, **das 08h:00min às 11h:00min, no endereço Secretaria Municipal da Educação, na Rua Santo Antonio, nº 452, Centro, Salitre/Ceará, CEP: 63.155-000.**

6.2.3. É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante adjudicatária apresente amostra(s) do(s) produto(s) ofertado(s), solicitado(s) para análise Técnica, em conformidade com os termos do Art. 33 § 5º da Resolução CD FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.

6.2.4. Considerando a natureza econômica do objeto deste termo de referência e, para fins de cumprimento do que determina o inciso IV do art. 67 da Lei nº. 14.133, de 01/04/2021, solicitamos que se observe as espécies normativas extravagantes aplicáveis ao objeto pretendido para contratação;

6.2.5. Para fins de atendimento aos itens acima, consideram-se espécies normativas extravagantes aplicáveis ao objeto pretendido para contratação, a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº. 161, DE 01/07/2022, que estabelece, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº. 724, de 01/07/2022, as listas de padrões microbiológicos de alimentos, portanto, como forma de garantir que os alimentos que serão fornecidos atendam aos padrões de segurança sanitária, evitando a presença de contaminantes que possam comprometer a saúde dos destinatários dos alimentos, os licitantes deverão encaminhar, sob pena de inabilitação, os documentos especificados abaixo:

6.2.5.1. Juntamente com as amostras, deverão ser apresentados laudos físico-químico e microbiológico dos produtos, emitidos por laboratório acreditado, e ainda, fichas técnicas, conforme as especificações dos produtos constantes no termo de Referência, referentes a mesma marca e lote dos produtos apresentados nas amostras, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, **tais documentos deverão preferencialmente possuir data não inferior ao ano de 2024/2025;**

6.2.5.2. Os laudos de análises físico-químico de todos os itens que compõem o(s) grupo(s) de itens cotados(s), deverão ser emitidos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº. 161, DE 01/07/2022, e a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº. 724, de 01/07/2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), devidamente assinados por profissional competente;

6.2.5.2.1. Os laudos de análises microbiológica de todos os itens que compõem o(s) grupo(s) de itens cotados(s), deverão ser emitidos de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº. 161, DE 01/07/2022, e a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº. 724, de 01/07/2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), devidamente assinados por profissional competente;

6.2.5.2.2. As Fichas Técnicas de todos os itens que compõem o(s) grupo(s) de itens cotados(s), deverão ser emitidos contendo a indicação do produto, lote, data de fabricação e validade, marca, gramatura, embalagem, ingredientes, informação nutricional, conservação e fabricante/distribuidor. E ainda, o número do lote e prazo de validade/fabricação do produto, que deverá ser o mesmo da amostra apresentada.

6.2.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada/desclassificada.

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

6.2.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.



6.2.9. Encerrada a fase de habilitação e mantida a classificação do licitante provisoriamente vencedor, o pregoeiro(a) convocará o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar para **MANIFESTAR no prazo de 10 (dez) minutos via “chat” através da plataforma eletrônica**, o interesse na apresentação das amostras, que, após manifesto, o licitante terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, a enviar amostras de todos os itens arrematados que constam no termo de referência, para teste.

6.2.10. Caso o licitante não manifeste interesse na apresentação das amostras no prazo estipulado acima, poderá ser desclassificado. O Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.2.11. Não será permitido:

- a) Haver nas embalagens dos produtos, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original;
- b) O reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares;
- c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana;
- d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

6.2.12. É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante apresente amostras dos produtos ofertados, em conformidade com os termos do Artigo 33 parágrafo 5º da Resolução CD FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013.

6.2.13. As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:

- a) Atendimento as especificações detalhadas no termo de referência;
- b) Os critérios de avaliação serão os seguintes: aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo, embalagem com informações do produto;
- c) A avaliação será realizada pela nutricionista do Setor de Merenda Escolar e por um representante do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, que emitirão nota de 0 a 10 para cada item de avaliação, sendo que a média final até de 08 (oito) aprovará o produto ofertado;
- d) O Setor de Merenda Escolar em conjunto do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, emitirá parecer quanto à avaliação das amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame;
- e) Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado, terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens;
- f) As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas;
- g) As amostras dos produtos correspondentes a cada um dos itens dispostos neste Termo de Referência, que serão avaliadas e inspecionadas pelas Nutricionistas e Conselho Municipal de Alimentação Escolar (Comissão Técnica de Avaliação de Amostras), para verificar se os produtos ofertados guardam conformidade com do Ato Convocatório, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as normas sanitárias;
- h) As amostras serão avaliadas conforme as descrições constantes do Termo de Referência, bem como poderão ser abertas, manuseadas, receber cortes, seções, vincos, cozimento e degustação, desta feita não serão devolvidas as licitantes ao final da avaliação técnica, tudo sem ônus para o Município.

6.2.14. Para as amostras avaliadas e julgadas em conformidade aos requisitos técnicos e normas sanitárias será emitido pela Comissão Técnica de Avaliação de Amostras o Atestado de Regularidade e Conformidade Técnico-Sanitária, documento este indispensável para a realização da habilitação da proponente.

6.3. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS



6.3.1. A exigência de apresentação de amostras no âmbito da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública municipal encontra fundamento técnico, sanitário e jurídico, sendo medida indispensável à adequada verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações do Termo de Referência, com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e com a legislação sanitária vigente.

6.3.2. A alimentação escolar constitui política pública essencial, vinculada diretamente à segurança alimentar e nutricional dos estudantes, especialmente crianças e adolescentes da educação básica. Nesse contexto, a Administração deve adotar mecanismos eficazes de controle prévio da qualidade dos alimentos, de modo a evitar riscos à saúde pública e assegurar que os produtos fornecidos atendam às características técnicas, nutricionais e sanitárias exigidas.

6.3.3. Sob o aspecto jurídico, a exigência de amostras encontra respaldo no art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a exigir, no edital, a apresentação de amostra do bem ofertado, quando necessária à verificação de conformidade com as especificações técnicas. Trata-se de instrumento legítimo de aferição material da proposta, especialmente em contratações cujo objeto envolva alimentos destinados ao consumo humano, em que aspectos sensoriais, físicos e sanitários não podem ser integralmente comprovados por meio de documentos formais ou declarações do fornecedor. Além disso, a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, em seu art. 33, § 5º, admite expressamente a exigência de amostras para fins de verificação da qualidade e aceitabilidade dos gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, reforçando a necessidade de avaliação técnica prévia antes da adjudicação do objeto.

6.3.4. A simples apresentação de proposta comercial acompanhada de documentação técnica não é suficiente para assegurar que o produto ofertado apresenta características organolépticas adequadas (aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência), tampouco que está em conformidade com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA. A análise da amostra, acompanhada de laudos laboratoriais emitidos por laboratórios acreditados conforme a ABNT NBR ISO/IEC 17025, assegura maior confiabilidade técnica, rastreabilidade e proteção à saúde dos estudantes.

6.3.5. A jurisprudência do Tribunal de Contas da União é pacífica no sentido de que a exigência de amostras é admissível, desde que observados critérios de proporcionalidade e razoabilidade, limitando-se ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e estabelecendo prazo adequado para apresentação e análise.

6.3.6. Nesse sentido:

É irregular exigir que todos os licitantes, ao final da fase de lances, apresentem amostras dos produtos, devendo tal exigência limitar-se apenas ao competidor provisoriamente classificado em primeiro lugar, acompanhada do estabelecimento de prazo razoável, com definição de data e horário, para análise das amostras.

Acórdão 2796/2013-Plenário | Relator: JOSÉ JORGE

6.3.7. E ainda:

A exigência de apresentação de amostras é admitida apenas na fase de classificação das propostas e somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

Acórdão 2640/2019-Plenário | Relator: BRUNO DANTAS

6.3.8. O prazo de 03 (três) dias úteis revela-se tecnicamente adequado, pois permite ao fornecedor providenciar a remessa regular das amostras, organizar documentação técnica exigida (fichas técnicas e laudos laboratoriais), sem comprometer a celeridade do certame. Considerando que os produtos



ofertados devem já integrar o portfólio regular do licitante ou do fabricante, não se trata de exigência excessiva ou desproporcional.

6.3.9. Adicionalmente, a previsão de avaliação técnica por Comissão composta por nutricionistas do Setor de Merenda Escolar e representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar assegura análise especializada, imparcial e alinhada às diretrizes do PNAE. Os critérios objetivos de avaliação (aparência, cor, odor, sabor, textura, facilidade de preparo e conformidade da embalagem), com atribuição de notas e emissão de parecer técnico, conferem transparência, isonomia e segurança jurídica ao procedimento.

6.3.10. A possibilidade de abertura, preparo, degustação e não devolução das amostras decorre da necessidade de verificação real das condições do produto, sendo prática compatível com a natureza do objeto e com o interesse público envolvido.

6.3.11. Portanto, a exigência de amostras revela-se medida técnica necessária, juridicamente amparada pelo art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, respaldada pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e alinhada à jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União, constituindo instrumento indispensável para garantir a qualidade técnico-sanitária dos alimentos ofertados, proteger a saúde dos estudantes e assegurar a adequada execução da política pública de alimentação escolar no Município.

6.4. JUSTIFICATIVA QUANTO AO PRAZO DE APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

6.4.1. A fixação do prazo de até 03 (três) dias úteis para apresentação das amostras, conforme previsto no item 6.2.1 do Termo de Referência, encontra-se tecnicamente justificada à luz das características do objeto contratado, das necessidades operacionais da Administração e dos princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especialmente aqueles relacionados à eficiência, celeridade processual e seleção da proposta mais vantajosa.

6.4.2. Inicialmente, cumpre destacar que o objeto da contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, abrangendo, em sua maior parte, produtos industrializados e itens de pronta disponibilidade no mercado, com cadeia de fornecimento estruturada e distribuição regular por meio de atacadistas e distribuidores locais e regionais. Trata-se, portanto, de produtos que não demandam fabricação sob encomenda ou processos produtivos complexos para sua disponibilização, o que torna plenamente viável sua apresentação em prazo reduzido.

6.4.3. Sob o ponto de vista logístico, o prazo de até 03 (três) dias úteis mostra-se adequado e proporcional, pois permite ao licitante vencedor organizar a separação, embalagem e envio das amostras a partir de estoque já existente, sem comprometer a competitividade do certame. Ressalte-se que empresas que atuam no segmento de fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente aquelas aptas a atender contratos públicos, usualmente mantêm estoque mínimo ou acesso imediato aos produtos ofertados, de modo que a exigência não impõe ônus excessivo ou desarrazoado.

6.4.4. No que se refere à experiência administrativa do próprio órgão, registra-se que, em licitações anteriores com objeto similar do próprio Município de Salitre/CE, disponíveis no Portal de Licitações do TCE/CE, tais como os procedimentos PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 22024.02.07.01E, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2023.01.05.01E. O prazo para apresentação de amostras variou entre 02 (dois) e 03 (três) dias úteis, sem que tenha sido constatada limitação à competitividade ou redução significativa do número de participantes. Ao contrário, tais certames transcorreram regularmente, com participação efetiva de fornecedores e seleção de propostas vantajosas, evidenciando que o prazo adotado é compatível com a capacidade operacional do mercado fornecedor.

6.5.5. Do ponto de vista técnico, a análise de amostras é etapa crucial para aferição da qualidade dos produtos, especialmente em contratações que envolvem alimentos destinados ao consumo humano, exigindo compatibilidade com padrões sanitários, nutricionais e organolépticos. Nesse contexto, a definição de prazo exíguo para apresentação das amostras também funciona como mecanismo indireto de verificação da capacidade operacional do licitante, demonstrando sua aptidão para atender demandas com agilidade, regularidade e organização logística, características indispensáveis à execução contratual.



6.5.6. Sob a ótica da Lei nº 14.133/2021, a exigência encontra respaldo no art. 41, inciso II, que autoriza a Administração a solicitar amostras como meio de comprovação da conformidade do objeto, bem como nos princípios da eficiência e do planejamento, que orientam a adoção de medidas que assegurem a adequada condução do processo e a tempestiva contratação. A fixação do prazo em até 03 (três) dias úteis revela-se, portanto, medida proporcional, razoável e alinhada à natureza do objeto, não configurando restrição indevida à competitividade, uma vez que compatível com a realidade do mercado fornecedor.

6.5.7. Por fim, observa-se que prazos similares são amplamente adotados em contratações públicas de gêneros alimentícios, conforme práticas consolidadas e aceitas pelos órgãos de controle, o que reforça a legitimidade da exigência. Dessa forma, conclui-se que o prazo estabelecido é tecnicamente adequado, juridicamente válido e operacionalmente eficiente, contribuindo para a seleção de fornecedores aptos e para a garantia da qualidade dos alimentos a serem fornecidos no âmbito do Programa de Alimentação Escolar.

6.6. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA ATUALIDADE DO ANO DE EMISSÃO DOS DOCUMENTOS

6.6.1. A exigência de apresentação de laudos físico-químicos, microbiológicos e fichas técnicas, com indicação de que tais documentos possuam data preferencial não inferior aos anos de 2024/2025, encontra fundamento técnico e jurídico na necessidade de assegurar a atualidade, confiabilidade e aderência das informações à realidade dos produtos ofertados, especialmente considerando tratar-se de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, submetidos a rigorosos padrões sanitários e nutricionais.

6.6.2. Sob o aspecto técnico, a temporalidade dos laudos e documentos correlatos está diretamente relacionada à variabilidade inerente aos produtos alimentícios, cujas características físico-químicas e microbiológicas podem sofrer alterações ao longo do tempo em razão de fatores como processo produtivo, condições de armazenamento, mudanças de fornecedores de matéria-prima, variações sazonais e ajustes industriais. Nesse contexto, a exigência de documentos recentes visa garantir que as análises apresentadas reflitam efetivamente o padrão atual de qualidade do produto, mitigando o risco de utilização de laudos desatualizados que não correspondam às condições reais do alimento a ser fornecido à Administração.

6.6.3. Ademais, a vinculação dos laudos à mesma marca e, preferencialmente, ao mesmo lote das amostras apresentadas reforça o controle de qualidade e a rastreabilidade, permitindo maior confiabilidade na aferição da conformidade dos produtos com as especificações do Termo de Referência. Ainda que, em determinados casos, não seja possível a perfeita coincidência de lote em razão da dinâmica industrial e logística, a exigência de documentos recentes assegura proximidade temporal suficiente para inferir a manutenção dos padrões de qualidade do produto.

6.6.4. Sob a ótica jurídica, a Lei nº 14.133/2021 autoriza a Administração a estabelecer exigências técnicas necessárias à garantia da qualidade do objeto contratado, desde que pertinentes, proporcionais e devidamente justificadas, nos termos do art. 11, que trata da busca da proposta mais vantajosa, e do art. 41, inciso II, que admite a exigência de amostras para verificação da conformidade do objeto. Nesse sentido, a exigência de laudos atualizados constitui instrumento complementar à análise das amostras, permitindo avaliação técnica mais robusta e reduzindo o risco de contratação de produtos inadequados ou em desconformidade com as normas sanitárias vigentes.

6.6.5. Importa destacar que a fixação de marco temporal recente, como os anos de 2024/2025, não se configura como restrição indevida à competitividade, uma vez que se trata de exigência compatível com a realidade do mercado alimentício, no qual fabricantes e distribuidores regularmente atualizam seus controles de qualidade e mantêm documentação técnica atualizada para fins regulatórios e comerciais. Ao contrário, a ausência de delimitação temporal poderia comprometer a confiabilidade das análises apresentadas, fragilizando o processo de seleção do fornecedor.



6.6.6. Por fim, a indicação de que os documentos “preferencialmente” possuam data não inferior ao período estabelecido confere razoabilidade e flexibilidade à exigência, evitando rigidez excessiva e permitindo à Administração avaliar, em casos concretos, a validade técnica de documentos eventualmente anteriores, desde que demonstrada a manutenção das características do produto. Dessa forma, a exigência equilibra rigor técnico e competitividade, assegurando que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, segurança sanitária e adequação nutricional exigidos para a execução do Programa de Alimentação Escolar, em plena observância ao interesse público.

6.7. GARANTIA DA PROPOSTA:

6.7.1. Garantia de manutenção da proposta, correspondente a 1% (um por cento) do valor inicial de cada lote da contratação, recolhida em nome do PREFEITURA MUNICIPAL DE SALITRE/CE.

6.7.2. A exigência de garantia de proposta encontra amparo legal no art. 58 da Lei nº. 14.133/2021, que permite sua solicitação desde que devidamente justificada pela Administração Pública. O referido dispositivo estabelece que a garantia de proposta pode ser exigida como forma de assegurar a seriedade das propostas apresentadas e evitar prejuízos decorrentes da desistência ou inabilitação injustificada do licitante vencedor.

6.7.3. A imposição da garantia de proposta é essencial para resguardar o interesse público e garantir a participação de licitantes efetivamente comprometidos com o cumprimento das obrigações contratuais futuras.

6.7.4. A garantia de proposta surge como mecanismo legítimo e proporcional para evitar a participação de licitantes descomprometidos, que apresentem propostas com o único intuito de frustrar a competitividade, ensejando, eventualmente, sua desistência injustificada após a adjudicação, em prejuízo ao interesse público.

6.7.5. Dessa forma, a exigência de garantia de proposta:

I - Mitiga riscos de desistência injustificada, após o julgamento e antes da assinatura do Termo de Contrato;

II - Desestimula propostas temerárias ou de caráter especulativo, assegurando maior compromisso e seriedade dos participantes;

III - Promove a eficiência do certame, alinhando-se aos princípios da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa e da probidade administrativa (art. 5º da Lei nº 14.133/2021);

IV - Confere maior segurança jurídica à Administração, especialmente diante da necessidade do pronto e eficaz fornecimento dos produtos necessários.

6.7.6. Assim, diante da natureza do objeto, da sensibilidade do fornecimento, e da necessidade de garantir a efetividade do certame e a seriedade das propostas apresentadas, justifica-se tecnicamente e juridicamente a exigência da garantia de proposta no percentual de até 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, conforme autorizado pelo art. 58, §1º, da lei nº 14.133/2021.

6.7.7. Tal medida atende ao interesse público, não compromete a competitividade do certame e reforça o compromisso dos licitantes com a execução futura do objeto licitado, em consonância com os princípios constitucionais e legais que regem as contratações públicas.

6.7.8. Portanto, a exigência de garantia de proposta no presente certame se mostra necessária e plenamente justificável, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021. Tal medida visa assegurar a efetividade da licitação, garantindo a participação de licitantes idôneos e prevenindo eventuais prejuízos à Administração Pública.

6.7.9. Diante do exposto, para fins de instrução da fase de julgamento, os proponentes deverão enviar juntamente com a sua proposta de preço inicial, sob pena de desclassificação da proposta, a prova de garantia de proposta no montante estipulado em 1% (um por cento), do valor global estimado da contratação, considerando somente o valor global dos grupos de itens cotados, conforme valores globais constantes no termo de referência, convertido em anexo I do edital.

6.7.10. As licitantes poderão optar por uma das seguintes modalidades de garantia:



I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

6.7.11. Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá apresentar o comprovante de DEPÓSITO BANCÁRIO, Prefeitura Municipal de Salitre - Conta Corrente nº: 115.622-5 PMS DIVERSOS, Agência nº: 0733-1 Banco: Banco do Brasil;

6.7.12. Caso a modalidade de garantia seja seguro garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência será de no mínimo, 90 (noventa) dias contados a partir da data da abertura do certame.

6.7.13. Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante entregará o documento original fornecido pela instituição que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar:

Beneficiário:

- Objeto: Garantia da participação no PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXXXXXXX.

- Valor: 1% (um por cento) do valor estimado da Contratação.

- Prazo de Validade: 90 (noventa) dias.

6.7.14. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

6.7.15. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

6.7.16. Prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sua emissão.

6.7.17. Em razão da natureza do contrato de seguro, regido pelo art. 757 do Código Civil, segundo o qual a obrigação da seguradora somente se aperfeiçoa com o pagamento do prêmio. Assim, a mera apresentação da apólice desacompanhada do respectivo comprovante de pagamento não oferece segurança quanto à eficácia do instrumento de garantia, podendo, inclusive, configurar risco à regularidade e à continuidade do procedimento licitatório, portanto, em fase do princípio da segurança jurídica, esculpido no art. 5º, caput, da Lei nº. 14.133, de 01/04/2021, no caso em que o licitante opte pelo seguro-garantia, o comprovante de pagamento da apólice deverá ser apresentado juntamente com a proposta de preço inicial, sob pena de desclassificação da proposta.

6.7.18. Finalizada a instrução da fase de julgamento das propostas iniciais, com as devidas análises acerca dos aspectos técnicos e jurídicos da proposta melhor classificada, caso a proposta esteja regular, em ato contínuo, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº. 14.133, de 01/04/2021, o Pregoeiro iniciará a instrução da fase de habilitação, com a verificação da documentação enviada, conforme critérios de habilitação estabelecidos neste termo de referência.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

Condições de Execução:

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. Início do fornecimento do objeto dar-se em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura e publicação do no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Ceará (APRECE) ou no PNCP, se tratando da hipótese prevista no art. 176 parágrafo único da lei 14.133/21.

7.2. Condições de execução:

7.2.2. Os fornecimentos serão executados conforme discriminado abaixo:



7.2.2.1. O fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme necessidade das unidades escolares.

7.2.2.1.1. Os fornecimentos serão executados conforme discriminado abaixo:

- a) **Local de Entrega:** Almoxarifado, localizado à Avenida João Libanio Leite, nº 516-A, Bairro Centro, CEP: 63.155-000, Salitre, Estado do Ceará ou em cada escola listada na ordem de compra.
- b) **Prazo de Entrega:** Em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento/Compra. 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.
- c) **Horário de Entrega:** em dias de expediente do órgão de segunda a sexta feiras das 07h às 16h.

7.2.3. Os produtos deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Conformidade com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência;
- b) Atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo legislação da vigilância sanitária, boas práticas de fabricação, armazenamento e transporte;
- c) Validade compatível com o período de consumo previsto;
- d) Integridade das embalagens e identificação clara quanto à marca, lote, data de fabricação e prazo de validade;
- e) Atendimento aos padrões de qualidade, higiene e conservação exigidos pelos órgãos competentes.
- f) Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações; (Lei nº 15.226, de 30 de Setembro de 2025, que altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009).

7.2.3.1. No caso de gêneros perecíveis, especialmente hortifrutigranjeiros e proteínas, deverão ser observadas condições adequadas de acondicionamento e transporte refrigerado, quando aplicável, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características organolépticas dos produtos.

7.2.3.2. Os gêneros alimentícios serão recusados nos seguintes casos:

- a) Possuírem qualidade fora do padrão do exigido pela secretaria contratante;
- b) Forem enviados em quantidades menores que o solicitado;
- c) Estiverem contaminados por quaisquer elementos não permitidos em sua composição.

7.2.3. Os gêneros alimentícios que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 02 (dois) dias, contadas a partir do recebimento da formalização da recusa pela contratante.

7.2.3.1. Em caso de irregularidade não sanada pelo licitante vencedor, a Administração, por meio de seu representante, reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente para que sejam tomadas as providências legais pertinentes;

7.2.3.2. Sendo necessárias providências por parte do fornecedor, os prazos para pagamento serão suspensos e considerados os fornecimentos em atrasos, sujeitando-o à aplicação de multa sobre o valor considerado em atraso e, conforme o caso, a outras sanções estabelecidas na lei, nesta ata e no ato convocatório.

7.2.4. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser feito por meio de documento de "Ordem de Compra", também disponibilizado pela Contratada e sob responsabilidade do Contratante, que deverá carimbar e assinar as mesmas.

7.2.5. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas



ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos gêneros alimentícios, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos gêneros alimentícios.

7.2.6. A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante nota fiscal dos produtos fornecidos, das quais deverão constar as quantidades, os valores unitários e totais deduzidos os descontos concedidos, expressos em reais. A Fatura e Nota Fiscal deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de Salitre/CE ou órgãos requisitantes de acordo com o CNPJ informado na Ordem de Compras.

7.2.7. O pagamento fica condicionado, à satisfação de todas as condições estabelecidas em contrato e da comprovação de regularidade para com os encargos previdenciários, trabalhistas e fiscais.

7.4.1. Deverá vir acompanhada a fatura da nota fiscal os seguintes documentos:

- a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade – CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, 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.” (NR), conforme Lei 12.440/2011 de 07 de julho de 2011.

8.3. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO

8.3.1. Não será admitida a entrega de produtos pela Contratada sem que esta esteja de posse da Ordem de Compra, Nota de Empenho ou outro instrumento similar respectivo e devidamente acompanhado dos documentos fiscais (Nota Fiscal).

8.3.1.1. Os produtos fornecidos devem corresponder às especificações e quantitativos constantes da Nota de Empenho de despesa, Ordem de Compra ou outro instrumento similar.

8.2. O recebimento definitivo do alimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

8.3. Em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento/Compra. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

8.4. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos alimentos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

8.5. Verificada falha ou imperfeição que impeça a satisfação, o recebimento ou a utilização do objeto do contrato nas finalidades administrativas institucionais, saná-las no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da comunicação formal Administração.

8.6. O objeto será satisfeito nas quantidades solicitadas através de formulário específico de Requisição, assinado pela Nutricionista.

8.7. As solicitações dar-se-ão de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, desde que dentro do prazo de vigência contratual.

8.8. Para o fiel cumprimento da obrigação, a CONTRATADA deverá atender obrigatoriamente toda e qualquer normatização legal e infralegal aplicável à atividade econômica relativa ao objeto licitado, mesmo que não conste expressamente disposto neste Termo de Referência.

8.9. Para cumprimento da obrigação, a entrega deve satisfazer os seguintes requisitos:



a) material embalado e identificado, de acordo com as especificações técnicas mencionadas neste Termo de Referência;

b) perfeito acondicionamento do material, de forma que seja preservado durante o deslocamento, transporte, movimentação e armazenamento, se for o caso;

c) quantidades em conformidade com o estabelecido na Requisição;

d) entrega no prazo, local e horários prestos neste Termo de Referência.

8.9. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.10. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

8.11. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

8.12. Todos os itens descritos neste Termo de Referência, após entrega no Depósito da Merenda Escolar e antes da distribuição às Unidades de Ensino serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, deverá ser substituído todo o lote ou parte dos produtos em desacordo no período de 02 (dois) dias úteis sendo passivo de advertência, multa e entre outros, se responsabilizando pelos danos causados.

8.13. A entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados de forma adequadas e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias para proteção e contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios considerando os dispositivos da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução CD/FNDE nº 02, de 09 de abril de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº. 20, de 02 de dezembro de 2020 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no que couber no sentido de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos Beneficiários.

8.14. Os produtos alimentícios, adquiridos através Termo de Referência, devem atender ao disposto na legislação sanitária vigente, estabelecidas pelos serviços de sanidade, tais como ANVISA/Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e os Sistemas de Inspeção (SIF, SIE ou SIM);

8.15. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade, dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

8.16. O prazo de garantia dos bens fornecidos será de no mínimo 12 (doze) meses, a contar do recebimento definitivo, sem prejuízo da garantia legal estabelecida na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), e das garantias específicas oferecidas pelos fabricantes.

8.17. O objeto deverá apresentar a garantia/validade de no mínimo 06 (seis) meses, a partir da data de sua entrega.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. 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.

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



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

9.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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, quando houver, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto, nos termos do *caput* do art. 117, da Lei nº 14.133/2021.

9.7. A fiscalização se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do objeto contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

9.7.1. O fiscal 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.

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

9.7.3. O fiscal 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.

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

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

9.8. 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.

9.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, 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.

9.10. 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 ultrapassem a sua competência.

9.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, quando for o caso, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

9.12. 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 14.133/2021.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

a) a nota fiscal deverá estar acompanhada da regularidade fiscal da empresa, referente ao mês do faturamento, devidamente assinados pelas partes.

10.1.1. As notas fiscais de serviços ou faturas serão encaminhadas para a Unidade do CONTRATANTE:



10.1.1.1. A administração da Unidade adotará providências junto ao fiscal do contrato, visando a atestação da execução do serviço.

10.1.1.2. O fiscal do contrato registrará, nas notas fiscais de serviço ou fatura, as ocorrências que importem em glosa de valores, indicando o motivo e o valor a ser glosado, devendo observar as condições ajustadas.

10.1.1.3. As notas fiscais de serviço ou faturas, depois de atestadas, deverão ser devolvidas pela Prefeitura Municipal de Salitre, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado do recebimento do documento.

10.2.1.2. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

10.2.1.3. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

10.2.1.4. O fiscal do contrato, quando for o caso, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

10.2.2. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

10.2.2.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório nos termos do art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133/2021.

10.2.2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.2.3. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

10.2.4. Os produtos serão recebidos **DEFINITIVAMENTE** no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

10.2.4.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

10.2.4.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à contratada, por escrito, as respectivas correções;

10.2.4.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

10.2.4.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor mensal exato.

10.2.4.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

[Handwritten signatures]



10.2.6. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

10.2.7. 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.

10.3. 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/aquisição, 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.

10.3.1. 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.

10.3.2. 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.

10.3.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo 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.

10.3.4. 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.

10.3.5. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

10.3.6. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

10.4. Liquidação

10.4.1.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

10.4.1.1.1. 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 14.133/2021.

10.4.1.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou fatura apresentada 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 de seus créditos.

10.4.1.3. 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.

10.4.1.4. 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 Sistema de Cadastro de Fornecedores e após junto ao cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) após a sua integralização.



10.4.2. Prazo de pagamento:

10.4.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

10.4.2.2. 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 IGP-M/FGV de correção monetária.

10.4.3. Forma de pagamento:

10.4.3.1. O pagamento será realizado mediante crédito em conta corrente do contratado, a ser indicada pelo contratado quando da emissão da nota fiscal ou fatura.

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

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

10.4.3.4. 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.

10.2.11. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PRESTADOR DE SERVIÇO

11.1. Este objeto será realizado através de processo de contratação por **LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO**, do tipo **MENOR PREÇO, MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO. ADJUDICAÇÃO POR VALOR GLOBAL POR LOTE.**

11.2. Previamente a celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

d) Lista de fornecedores penalizados, mantido pela Prefeitura Municipal de Salitre.

A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive, por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.2.1. Caso conste na consulta de situação do interessado a existência de ocorrências impeditivas indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.2.3. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

11.2.4. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada no sistema provedor da licitação eletrônica, nos documentos por ele abrangidos.

11.2.5. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante no sistema provedor da licitação eletrônica, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.



11.2.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

11.2.7. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o interessado for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

11.3. Serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, na forma prevista abaixo.

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

I - Habilitação jurídica:

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

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

C). 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>;

D). 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;

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

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

G). 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.

H). 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 5.764/1971.

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

II- Habilitação fiscal, social e trabalhista

A). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

B). 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.



- C). Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- D). 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 5.452/1943;
- E). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- F). Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- G) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa;
- H). Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais 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.
- I). Declaração da Licitante em papel timbrado e assinado pelo representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. – ou seja, de que não utiliza trabalho de menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de trabalho de menor de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.
- J). Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, quando aplicado a empresa.
- K). O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

III - Qualificação Técnica:

- a) Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento executados, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, conforme Termo de Referência, expedido por entidade pública ou privado, usuária do serviço em questão, comprovando que forneceu, satisfatoriamente, o objeto deste edital ou outro semelhante. Somente serão considerados válidos os atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo do emitente. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pelo Pregoeiro ou quem este indicar.
- a.1) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.
- a.2) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica, instrumento de nota fiscal acompanhamento do contrato respectivo ao qual o atestado faz vinculação.
- b) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- c) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- d) Apresentar a ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA ESTADUAL ou MUNICIPAL da sede ou domicílio da licitante. Vigente e Expedida pelo órgão sanitário competente ou sua isenção. (Conforme previsto no Acórdão TCU nº. 1268/2025-Plenário, Relator Min. Jorge Oliveira)

IV - Qualificação Econômico Financeira:



I) A habilitação econômico-financeira será aferida mediante a apresentação da seguinte documentação, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021:

a). Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.

a.1). Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

b). Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma prevista em lei, devidamente registrado na competente Junta Comercial, e assinado por contador (es) registrado (s) no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

b.1). JUSTIFICATIVA DA EXIGENCIA DOS INDICES FINANCEIROS:

I) Índice de Liquidez Geral (ILG) indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste período.

II) Índice de Liquidez Corrente (ILC) indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo, sendo que:

Resultado da Liquidez Corrente:

-Maior que 1: Resultado que demonstra folga no disponível para uma possível liquidação das obrigações.

-Se igual a 1: Os valores dos direitos e obrigações a curto prazo são equivalentes.

-Se menor que 1: Não haveria disponibilidade suficientes para quitar as obrigações a curto prazo, caso fosse preciso.

III) O índice de Solvência Geral (ISG) expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes. Para os três índices colacionados (ILG, ILC, SG), o resultado ">1" é recomendável à comprovação da boa situação financeira (o que demonstraria um equilíbrio nas contas da companhia), sendo certo que, quanto maior o resultado, melhor, em tese, seria a condição da empresa. Mas há exceções.

>> **Justifica-se tal exigência**, tendo como base os meios técnicos, usuais e costumeiros de aplicabilidade destas fórmulas, e assim, ficando comprovado que a exigência dos índices se faz necessário ante a comprovação da capacidade econômico-financeira do (a) empresa (s) participante (s) na perspectiva de execução de um possível futuro contrato com a Administração Pública. Logo, entende-se que as exigências acima, atendem aos padrões de requisitos demandados neste edital, pois o atendimento quantas as taxas apresentadas demonstram, em tese, a saúde e a solidez financeira da participante, bem como foi calculado com base no Acórdão 5026/2010-Segunda Câmara-TCU | Relator: AUGUSTO SHERMAN.

c). 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, devidamente registrado no órgão competente; e

d). 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.

e). 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.

f) Serão aceitos o balanço patrimonial e demonstrações contábeis, transmitidos via SPED, acompanhados do recibo de entrega de escrituração contábil digital, respeitada a INRFB vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, 5N
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



g) Caso o subitem b) – relativo aos índices - não seja atendido, deverá a licitante alternativamente apresentar PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO não inferior a 10% (dez por cento) da estimativa de custos devidamente comprovado através da apresentação do balanço patrimonial.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

12.1. O custo estimado total da contratação até o limite de **R\$ 3.200.520,50 (três milhões, duzentos mil, quinhentos e vinte reais e cinquenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela constante deste termo. Com base nas pesquisas de preços realizadas na forma do regulamento.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal de Salitre.

13.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: 0502 12 306 0014 2.012 - Gerenciamento e Manutenção da Merenda Escolar - Creche, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0502 12 306 0014 2.013 - Gerenciamento e Manutenção da Merenda Escolar - Pre-Escola, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0502 12 306 0014 2.014 - Gerenciamento e Manutenção da Merenda Escolar - Ensino Fundamental, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0502 12 306 0014 2.017 - Gerenciamento e Manutenção da Merenda Escolar - Quilombola, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0502 12 306 0014 2.015 - Gerenciamento e Manutenção da Merenda Escolar - EJA, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

São anexos deste Termo de Referência:

- ANEXO I: Minuta do Contrato;
- ANEXO II: Mapa de Riscos da Contratação;

Salitre (CE) em 12 de março de 2026.

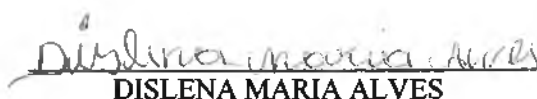
Responsável pelo PLANEJAMENTO:



ALINE FERREIRA DA SILVA

Presidente

Portaria 02010030/2025



DISLENA MARIA ALVES

Secretária

Portaria 02010030/2025



MATEUS DE SOUZA SILVA

Coordenador

Portaria 02010030/2025



ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE SALITRE, ATRAVÉS DO _____, E A EMPRESA

O MUNICÍPIO DE SALITRE, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o N.º 12.464.491/0001-00, com sede na PRAÇA SÃO FRANCISCO, Nº S/N CENTRO, CEP: 63155-000, através do Ordenador de Despesas do Fundo _____, pelo(a) Sr. _____, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) _____ inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, em _____ doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representada por _____ (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 240101/2023 de 24 de janeiro de 2023, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Licitação n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	MARCA	VR. UNIT.	VR. TOTAL

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;
- 1.3.2. Edital de Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do Contratado; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. A contratação será por 12 (doze) meses, contado da assinatura do termo de contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107, ambos da Lei nº 14.133 de 2021, desde que:

- a) as partes manifestem interesse formal em sua prorrogação;
- b) a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção;
- c) a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- d) a prorrogação deverá ser registrada em termo aditivo no contrato;

2.2. Caso a CONTRATADA não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

2.3. A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à CONTRATADA o direito a qualquer espécie de indenização.

(Handwritten signatures)



2.4. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, conforme justificativas prevista no Estudo Técnico Preliminar.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. PREÇO

5.1.1. O valor total da contratação é de R\$. _____ (_____).

5.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.2. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

5.2.3. Justificamos a não adoção do Cartão de Pagamento previsto no art. 75, § 4º, da Lei nº 14.133/21, como meio preferencial para pagamento, haja vista a ausência de regulamentação municipal sobre a matéria, e pela ausência de operacionalização de tal sistemática pelas instituições financeiras legalmente estabelecidas na sede do município.

5.2.4. Os pagamentos serão efetuados em parcela única que será paga após a entrega total dos serviços.

5.3. PRAZO DE PAGAMENTO

5.3.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

5.3.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.3.3. 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 IGP-M/FGV de correção monetária.

5.4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.4.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

5.4.2. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

5.4.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada 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.

5.4.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

5.4.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

5.4.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.4.7. Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, 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.

5.4.8. 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.

5.4.9. 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.

5.4.10. 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 aos sítios eletrônicos oficiais.

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

5.4.11.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.4.12. 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.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, ou seja, a data da pesquisa constante no Mapa Comparativo de Preços.

6.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, do índice IPCA/FGV exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



- 6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 7.1. São obrigações do Contratante:
- 7.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 7.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 7.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 7.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.7. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 7.8. Cientificar o órgão de representação judicial do órgão para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.10. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 7.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 7.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21.
- 7.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 8.2. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 8.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 8.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);



- 8.5. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.9. Quando não for possível a verificação da regularidade junto aos sítios eletrônicos oficiais, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 8.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 8.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 8.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 8.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 8.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 8.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 8.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 8.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- 8.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 8.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);



- 8.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

9. CLÁUSULA NONA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 9.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 9.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 9.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 9.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 9.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 9.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 9.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 9.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 9.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 9.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 9.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 9.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 9.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 14.146, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- iv) **Multa:**
 - (1) moratória de 1,0% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dias) dias;
 - (2) moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - (3) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - (4) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (tinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 14.146, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

11.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.7. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.9. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:



- 12.10. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.11. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.12. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

_____ Elemento de Despesa: _____.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O CONTRATADO é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da Justiça do Município de Salitre-CE Seção Judiciária do Ceará para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Salitre/CE, de..... de 20.....

CONTRATANTE:

CONTRATADA:



ANEXO II – LEVANTAMENTO DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE.

A elaboração do Mapa de Riscos no âmbito das contratações públicas é uma medida essencial para garantir a segurança jurídica, a eficiência administrativa e a **mitigação de riscos** que possam comprometer a execução contratual. A exigência desse instrumento encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, que estabelece diretrizes para a gestão de riscos e a alocação de responsabilidades no processo licitatório.

A Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 18, inciso X, determina que a administração pública deve realizar a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

Além disso, o artigo 22 da mesma legislação reforça a necessidade de planejamento adequado, que deve ser observada na fase preparatória da contratação.

O Mapa de Riscos permite a identificação e a categorização dos riscos inerentes às três fases da contratação pública: planejamento, seleção do fornecedor e gestão do contrato. Esse instrumento possibilita a adoção de medidas preventivas e corretivas, reduzindo a possibilidade de inadimplemento contratual e garantindo maior transparência e previsibilidade na execução dos contratos.

Dessa forma, a implementação do Mapa de Riscos não apenas atende às exigências legais, mas também fortalece a governança pública, promovendo maior eficiência e segurança jurídica nas contratações.



Fase da Contratação	Risco Identificado	Causas Prováveis	Consequências Potenciais	Responsável pelo Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Probabilidade Qualitativa
PLANEJAMENTO	Especificação deficiente da demanda	Desconhecimento técnico do objeto / Falta de planejamento e estudo técnico preliminar adequado	Contratação e execução deficiente do objeto	Setor Requisitante / Planejamento	Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando unidade de medida, locais de execução, quantidade e prazo de início.	Havendo erro, devolver para complementação das informações.	Alta
	Descumprimento de formalidade legal	Desconhecimento ou interpretação inadequada da legislação aplicável/ Ausência ou falha em procedimentos internos de controle	Ausência de ato designatório da equipe de Planejamento de Contratação	Autoridade Competente	Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando unidade de medida, locais de execução, quantidade e prazo de início.	Havendo erro, devolver para complementação das informações.	Média
	Selecionar equipe inadequada para realizar o planejamento da contratação	Falta de critérios objetivos para seleção da equipe / Deficiência na estrutura organizacional ou no dimensionamento de pessoal	Realizar estudo falho, incompleto ou impreciso, podendo ocasionar prejuízos na contratação	Autoridade Competente	Escolher equipe com conhecimentos suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.	Capacitar os servidores escolhidos para realizar as etapas de planejamento da contratação.	Média

[Handwritten signatures]





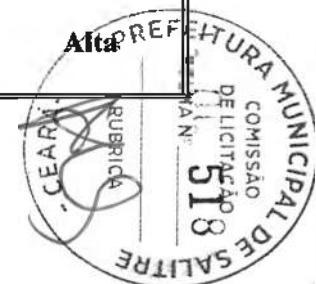
PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



Fase da Contratação	Risco Identificado	Causas Prováveis	Consequências Potenciais	Responsável pelo Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Probabilidade Qualitativa
	Estudos preliminares deficientes	Falta de conhecimento técnico sobre o objeto a ser contratado / Capacitação insuficiente sobre elaboração de ETPs	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente	Equipe de Planejamento	Elaborar lista de verificação que contemple, no que couber, os requisitos previstos no Decreto Municipal nº 20240101 que regulamentou a Lei 14.133/21.	Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares	Alta
	Falha na elaboração do Termo de Referência	Falta de conhecimento técnico sobre o objeto a ser contratado / Capacitação insuficiente sobre elaboração de TR	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente	Equipe de Planejamento	Elaborar lista de verificação que contemple, no que couber, os requisitos previstos no Decreto Municipal nº 20240101 que regulamentou a Lei 14.133/21.	Revisão do termo de referência e incluir as instruções ausentes.	Alta
	Ausência de fornecedores locais	Baixa oferta, exigências restritivas	Licitação deserta, novo processo	Setor de Compras / CPL	Pesquisa de mercado ampla, edital compatível	Adequação do edital e republicação	Média
	Estimativas de preços defasadas	Fontes inadequadas, falta de atualização	Propostas acima do orçamento	Setor de Planejamento / Compras	Uso de painéis atualizados, múltiplas fontes	Replanejamento com nova estimativa	Alta

[Handwritten signatures]





Fase da Contratação	Risco Identificado	Causas Prováveis	Consequências Potenciais	Responsável pelo Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Probabilidade Qualitativa
Seleção do Fornecedor	Baixa competitividade no certame	Divulgação limitada, edital restritivo	Poucos participantes, preços elevados	CPL / Comissão de Licitação	Edital acessível, divulgação ampla	Repetição do certame	Alta
	Impugnações e recursos frequentes	Cláusulas ambíguas, critérios subjetivos	Suspensão ou atraso do certame	CPL / Setor Jurídico	Revisão jurídica, padronização do edital	Adequação e republicação	Média
	Habilitação de empresa sem capacidade técnica	Análise superficial da documentação	Execução ruim, necessidade de anulação	Comissão de Habilitação / CPL	Verificação rigorosa, cruzamento com bases públicas	Desclassificação ou anulação do contrato	Média
	Empresa com problemas na documentação exigida para a contratação	Desorganização ou despreparo da empresa licitante / Inobservância dos requisitos do edital	Não contratação do serviço	Setor de Licitações / Agente e Comissão de Contratação	Exigência de documentos atualizados sob pena de não contratação do serviço	Não contratação do serviço com a respectiva empresa.	Média
Execução Contratual	formalização incorreta do termo contratual	Desconhecimento das exigências legais e regulamentares / Ausência de revisão jurídica adequada	não conformidade da execução com as normas vigentes	autoridade competente e assessoria jurídica do órgão	Gerenciamento e Fiscalização.	Notificações Extrajudiciais	Alta
	fiscal com pouco tempo para executar suas atribuições referentes ao contrato	Acúmulo excessivo de atribuições	não acompanhamento de vários aspectos importantes da contratação ou	Autoridade Competente	Distribuição mais equitativa de contratos a serem fiscalizados entre os	Treinamento e capacitação de servidores.	Média





PREFEITURA MUNICIPAL
SALITRE
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ
CNPJ: 12.464.491/0001-00
FONE: (88) 3537-1200
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



Fase da Contratação	Risco Identificado	Causas Prováveis	Consequências Potenciais	Responsável pelo Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Probabilidade Qualitativa
			recebimento de serviços em desconformidade com especificações técnicas		vários servidores do município.		
	execução do objeto em desacordo com o contrato	Fiscalização contratual ineficaz ou insuficiente	atendimento inadequado ou não atendimento da necessidade	Fiscal do Contrato / Comissão Receb	A indicação do fiscal deve recair sobre servidor com competências e capacidade para fiscalizar o objeto.	Treinamento e capacitação de servidores.	Alta
	Atraso na entrega dos materiais	Logística ineficaz, má gestão do fornecedor	Desabastecimento, prejuízo ao serviço público	Fiscal do Contrato / Setor de Contratos	Cronograma claro, penalidades contratuais	Multa, substituição ou rescisão contratual	Alta
	Produtos em desacordo com especificações	Interpretação incorreta, má-fé do fornecedor	Materiais inadequados, paralisação de atividades	Fiscal do Contrato / Comissão Receb.	Especificações técnicas claras, exigência de amostras	Rejeição formal, substituição	Média
	Inexecução parcial do objeto	Incapacidade operacional ou financeira	Necessidade de nova contratação, prejuízo ao atendimento	Fiscal do Contrato / Jurídico	Acompanhamento sistemático da execução	Rescisão parcial, nova contratação	Baixa

[Handwritten signatures]





Fase da Contratação	Risco Identificado	Causas Prováveis	Consequências Potenciais	Responsável pelo Risco	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Probabilidade Qualitativa
	Problemas de armazenamento nas secretarias	Espaço físico limitado, planejamento inadequado	Danos aos materiais, ineficiência	Secretarias Requisitantes / Almojarifado	Planejamento logístico da distribuição	Redistribuição ou uso de espaço temporário	Alta
	Desperdício ou uso indevido dos materiais	Falta de controle, desconhecimento	Reposições frequentes, custo excessivo	Secretarias Requisitantes / Almojarifado	Capacitação e controle de consumo	Implementar política de racionalização de uso	Média

Salitre – CE, em 12 de março de 2026

Responsável pelo PLANEJAMENTO:

Alina Ferreira da Silva
ALINE FERREIRA DA SILVA

Presidente
Portaria 02010030/2025

Dislena Maria Alves
DISLENA MARIA ALVES
Secretária
Portaria 02010030/2025

Mateus de Souza Silva
MATEUS DE SOUZA SILVA
Coordenador
Portaria 02010030/2025

