TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PE 0007/2025.SEDUC

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICIPIO DE QUIXERÉ-CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACAFRAO (EMB 50G)	1700.0	PACOTE	7,21	12.257,00
Pó fino, homogêneo, apresentando cor e odor característicos, acondiconado em saco plástico transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedado. Pacotes de aproximadamente 50g. Validade de no mínino 7 meses.					
2	ALHO EM CABECA	1100.0	QUILO	39,60	43.560,00
Tamanho médio. In natura, branco ou roxo, novo, íntegro, firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de perfurações e cortes. Entrega Quinzenal.					
3	ARROZ PARBOILIZADO.	8000.0	QUILO	7,86	62.880,00
Longo, fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros , livre de impurezas , parasitas, fungos , insetos e fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 g do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses.					
4	ARROZ BRANCO	2990.0	QUILO	8,59	25.684,10
Longo,fino, tipo 1, branco, polido, constituído de grãos inteiros, livre de impurezas, parasitas, fungos , insetos e fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 g do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.					
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS (CAIXA)	1000.0	Caixa	9,57	9.570,00
Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa de papelão contendo 170 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade minima de 06 meses a partir da entraga do produto.					
6	BATATA INGLESA	2740.0	Quilograma	8,81	24.139,40
Lavadas e escovadas, sem defeitos graves (podridão, umída, coração oco ou negro) apresentação firmes, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranhas, sem material terroso ou sujidade, livres de substancias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. categoria extra. o produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.					
7	BISCOITO DE POLVILHO	500.0	Pacote	6,64	3.320,00
Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 350g a 400g gramas com procedência, registro e informção nutriconal no rótulo. prazo mínimo de validade mínimo de 6 meses, a contar a partir da data de entrega.					
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE	1000.0	Pacote	7,44	7.440,00
Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, sem lactose. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.					
9	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA (MUSCULO)	8200.0	QUILO	36,50	299.300,00
Obtida a partir da moagem de massas musculares de bovinos sadios e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato resfriamento ou congelamento. Livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. O produto deverá apresentar cor vermelho escuro e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, à vácuo contendo 1.000g, inviolada e íntegra, sem cristais de gelo no interior. A embalagem deve conter a identificação do fornecedor, data de validade, informações nutricionais , nº do registro do SIF, SIE ou SIM. Embalagem secundária : Caixas de Papelão. Prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da entrega.					
10	CEBOLA BRANCA	3240.0	QUILO	7,33	23.749,20
Fresca , íntegra e firme, isenta de lesões físicas ou mecânicas, perfurações, cortes e sujidades. Grau de maturação que permita manuseio e acondicionamento adequados. Embalagem : Sacos plásticos transparentes resistentes e que não transmitam odor ou sabor estranho ao alimento. Entrega Semanal/Quinzenal.					
11	CENOURA DE 1a IN NATURA.	3240.0	QUILO	10,52	34.084,80

Fresca , íntegra e firme, isenta de lesões físicas ou mecânicas, perfurações ,cortes e sujidades, suficientemente desenvolvidas, sem folhas , com casca sã, livre de partes pútridas. Embalagem : Sacos plásticos transparentes resistentes e que não transmitam odor ou sabor estranho ao alimento. Entrega Semanal/Quinzenal.					
12	COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO	3000.0	QUILO	20,02	60.060,00
Congelada. Aspecto firme, não amolecida, não pegajosa, cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico, ausência de sujidades ,parasitas e larvas. Produto com registro de inspeção SIF ou equivalente estadual SIE. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, não violado. Cada coxa com sobrecoxa de frango deve ser embalada individualmente. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto e prazo de validade (no mímimo 6 meses a partir da entrega). Embalagem secundária: Caixas de papelão.					
13	ERVAS FINAS	843.0	PACOTE	10,39	8.758,77
MISTURA DE ESPECIARIAS DESIDRATADAS COMPOSTA POR MANJARICÃO, ALECRIM, ESTRAGÃO, SALSA E ORÉGANO, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE SUJIDADE E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO APROXIMADAMENTE 50G DO PRODUTO. O PRODUTO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 MESES A PARTIR DA ENTREGA.					
14	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	2780.0	QUILO	9,86	27.410,80
Tipo 1. Branca, fina, com características próprias, isenta umidade, livre da presença de insetos, microorganismos ou outras impurezas, que possam torna-la imprópria para o consumo. Embalagem primária: embalagem plástica atóxica e transparente de 1000 g contendo prazo de validade e data de fabricação. Embalagem secundária: fardos de 30Kg.					
15	FARINHA DE MILHO FLOCADA.	8500.0	PACOTE	3,99	33.915,00
Farinha de milho, tipo flocão, sem adição de sal. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo de 10 kg a 15 kg. Validade mínima de 120 dias a partir da entrega do produto.					
16	FEIJÃO TIPO PRETO T1	1500.0	QUILO	11,83	17.745,00
safra nova,tipo 1,grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso,constituido de no minimo de 90% de grãos interios e íntegros, na cor característica avariedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas mofo, caruchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga e não deverá conter mistura de outras variedades e espécies. Apresentação em embalagem de polietileno atóxico, contendo 1kg. Rotulagem contendo nome do produto, peso, lote e data de validade. REposição do produto: embalagem danificadas, carunchos ou fora do prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a apartir da data de entrega					
17	FEIJAO TIPO MULATINHO	1600.0	QUILO	10,96	17.536,00
Feijão de corda, grãos inteiros, aspecto novo, coloração característica da espécie, livre de sujidades e pragas, isento de matéria terrosa ou fragmentos estranhos, umidade máxima permitida em lei. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico transparente contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo de 30kg. Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.					
18	FÓRMULA DE SEGUIMENTO COM FERRO PARA LACTENTES	200.0	Lata	77,00	15.400,00
Lactose, concentrado protéico de soro domleite, oléina de palma, leite desnatado,óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, sais mineirais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (vitamina C, vitamina E, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, vitamina D, vitamina B1, ácida fólico, vitamina K, biotina), óleo de peixe**, lectina de soja, ácido graxo araquidônico, Larginina, L-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol, L-histidina. Não contendo glúten. *fonte proteíc. ** óleo de peixe é fonte de ácido docosahexaenóico (DHA). embalagem com 400g e/ou 800g					
19	IOGURTE ZERO LACTOSE	400.0	Unidade	12,39	4.956,00
Iogurte com polpa de frutas sabores morango, coco e pessego para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso de 110g a 200ml. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.					
20	IOGURTE NATURAL INTEGRAL	1000.0	Unidade	8,33	8.330,00
PRODUTO LÁCTEO PRODUZIDO ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO LÁCTICA, MEDIANTE AÇÃO DE CULTIVOS DE MICRORGANISMO ESPECIFICOS. INGREDIENTES: LEITE(IN NATURA, PASTEURIZADO INTEGRAL, FERMENTO LÁCTEO. NÃO PODE CONTER: AÇÚCAR, CORANTE, ÓLEO, SORO EM PÓ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ESPESSANTES, AMIDOS OU FARINHAS. VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 30DIAS. EMBALAGEM DE 170GR. APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO, FICHA TÉCNICA ASSINADA, INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL DA UNIDADE PRODUTORA.APRESENTAR AMOSTRA.					
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE	800.0	Pacote	29,41	23.528,00
Leite em pó a base de leite de vaca, integral, sem lactose, com enzima lactase. Embalagem primária de alumínio contendo de 300g do produto, inviolada, livre de umidade, insetos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto com registro do serviço de inspeção SIF ou equivalente estadual (SIE). Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto					
22	LEITE DE SOJA (ALIMENTO A BASE DE SOJA)	530.0	Litro	24,51	12.990,30
ZEO ADIÇÃO DE AÇUCAR, sem adição de suco de fruta, deve ter como principal ingridiente o extrato de soja, 0% de lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminaas e minerais, possuir o mínimo de 240g de cálcio para uma porção de 200ml do produto, deve ser adoçado com edulcorante sucralose. Emabalagem de 1l. Na embalagem deve constar os ingredientes, data de fabricação, válidade e número do lote					
23	LEITE INTEGRAL.	4900.0	Litro	8,16	39.984,00

Leite de vaca, UHT, integraç, embalagem tetra pack, com Selo de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente SIE ou SIM. A embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Embalagem: Caixa de 1000ml, acondicionadas em caixa com 12 litros. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega do produto.					
24	MAÇÃ NACIONAL (TIPO GALA)	3200.0	QUILO	16,98	54.336,00
COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES (APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS), SEM PRAGAS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE					
25	MACARRÃO S/ OVOS TIPO ARGOLINHA	3250.0	Pacote	6,55	21.287,50
MASSA OBTIDA A PARTIR DA FARINHA E/OU SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FE E ÁC. FÓLICO E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTO DE CORANTE ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE FILME FLEXÍVEL DE 500G					
26	MACARRAO TIPO ESPAGUETE	8000.0	PACOTE	5,95	47.600,00
De sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, longo, fino, tipo espaguete, sem ovos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitos, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Embalagem primária: saco plástico transparente e selado contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada , resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.					
27	ÓLEO DE SOJA REFINADO (GARRAFA 900 ML)	980.0	Unidade	13,07	12.808,60
Óleo vegetal, de soja, comestível com aspecto límpido, isento de ranço e impurezas, apresentando cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900 ml do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da entrega do produto.					
28	OVO DE GALINHA BRANCO TIPO MEDIO	3280.0	BANDEJA	31,71	104.008,80
Produto fresco, novo, com boa apresentação ao exame visual, casca íntegra pouco porosa, sem rachaduras e sujidades, livre de odor desagradável. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: Bandejas de papelão contendo 30 unidades cada, envoltas com plástico transparente contendo etiqueta identificando: Nome do produto, nome do fornecedor, data da embalagem, validade e selo de inspecão SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 14 dias no momento da entrega. Entrega Quinzenal.					
29	PEITO DE FRANGO COM OSSO.	10300.0	QUILO	23,56	242.668,00
Congelado. Aspecto firme, não amolecido, não pegajoso, cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor característico, ausência de sujidades ,parasitas e larvas. Produto com registro de inspeção SIF ou equivalente estadual SIE. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, não violado. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto e prazo de validade (no mímimo 6 meses a partir da entrega). Embalagem secundária: Caixas de papelão.					
30	SAL..	950.0	QUILO	1,98	1.881,00
Sal refinado, iodado, composto de cloreto de sódio e sais de iodo, com granulação uniforme e com cristais brancos, livre de qualquer sujidade e impurezas. Embalagem primária plástica de 1000 g, inviolada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária 30 Kg.					
31	CARNE SUINA	6340.0	Quilograma	28,79	182.528,60
Congelada, emabalagem primária platica transparente a vácuo, em pacotes de 1kg, cortados em cubos de aproximadamente 30g, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem produtos com coloração natural. Caracteristicas sem osso e com teor de gordura máximo permitido pela legislação em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer caracteristicas que inviabilizem o consumo, impresso na embalagem plástica o registro no orgão competente, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no orgão competente SIM, SIE OU SIF, validade de 6 meses a apartir da entrega . transportada em veículo em perfeitas condições de conservação e higiene e com temperatura adequada de acordo com o fabricante, não sendo permitido o transporte concomitante com outros alimentos se um dles oferecer risco de contaminação.					
32	AMIDO DE MILHO.	740.0	Caixa	16,37	12.113,80
produto amiláceo extrído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, deverão produzier ligeira crepitação quando compimido entre os dedos. Emabalagem de 200g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. informação nutricional, número do lote, data da fabricação, validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 mêses a aprtir da data de entrega na unidade requisitante.					
33	ACELGA - 1º QUALIDADE	840.0	MAÇOS	8,99	7.551,60
FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICAS ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, EMBALAGEM DE ENTREGA: SACOS DE POLIPROPILENO OU POLIETILENO ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E SECAS QUE NÃO TRANSMITAM ODOR OU SABOR ESTRANHO AO PRODUTO. ENTREGA SEMANAL					
34	ACUCAR CRISTAL BRANCO	5500.0	QUILO	6,79	37.345,00
Açúcar, tipo cristal, de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e de fragmentos estrahos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empredado. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses.					
35	ARROZ INTEGRAL	500.0	Quilograma	11,83	5.915,00

Tipo 1, classe longo fino, subgrupo parbolizado integral, 100% nautral. (para diabéticos)produto isento de mofo, odores estranhsop e substâncias nocivas a saúde. Embalagem plástica transparente com rótulo contendo informações nutricionais, data de validade/lote. prazo de validade de no mínimo 6. meses a partir da data de entrega. peso líquido de 1 kg por pacote. reposição de produto: em caso de embalagem danificadas, produtos com carunchos ou fora da validade.					
36	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	7100.0	Litro	8,98	63.758,00
Composta por leite integral ou leite integral reconstituído, soro de leite ou soro de leite reconstitído, açúcar, espessantes ,conservantes e preparado de fruta sabor morango. Consistência Cremosa. Embalagem atóxica, estéril contendo de 900 ml do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número do lote, data de validade. Produto com Selo de Inspeção SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da entrega do produto.					
37	BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL	5080.0	PACOTE	9,02	45.821,60
Biscoito doce, tipo Maria, tradicional, sabor natural, livre de gorduras trans por porção. Textura crocante e sem sabor amargo residual. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outro tipo de impureza. Embalagem em plástico transparente, resistente e atóxico contendo 400g , apresentando identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade. Embalagem secundária: Caixas de papelão lacradas e intactas. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da entrega.					
38	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE	1020.0	PACOTE	12,89	13.147,80
Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Embalagem plástica contendo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.					
39	BISCOITO DE ARROZ	1100.0	Pacote	14,64	16.104,00
Feito apenas com arroz expandido podendo ter um toque de sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo , sem gordura rans. (para intolerantes, a glúten, APLV e alergia a ovos). embalagem /rotulagem: pacote de 90 gramas, contendo ingredientes e data de validade. PARA DIETA DE ISENTA DE GLÚTEN DE OVO.					
40	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	3500.0	Pacote	10,81	37.835,00
Biscoito doce tipo rosquinha, sabor chocolate, livre de gorduras trans por porção, textura crocante e sem sabor residual amargo. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem em plástico transparente, resistente e atóxico contendo 350g , apresentando identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade. Embalagem secundária: Caixas de papelão lacradas e intactas ou sacos plásticos tipo fardo. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da entrega.					
41	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE	4140.0	Pacote	7,43	30.760,20
Biscoito doce tipo rosquinha, sabor leite, livre de gorduras trans por porção, textura crocante e sem sabor residual amargo. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem em plástico transparente, resistente e atóxico contendo 350g , apresentando identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade. Embalagem secundária: Caixas de papelão lacradas e intactas ou sacos plásticos tipo fardo. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da entrega.					
42	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	5000.0	PACOTE	7,58	37.900,00
Biscoito salgado do tipo cream cracker, livre de gorduras trans por porção, textura crocante e sem sabor residual amargo. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem em plástico transparente, resistente e atóxico contendo 400g , apresentando identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade. Embalagem secundária: Caixas de papelão lacradas e intactas. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da entrega.					
43	BISCOITO DIET	550.0	Pacote	15,03	8.266,50
SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM DENIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO 100G.					
44	BISCOITO SALGADO	6040.0	Pacote	8,05	48.622,00
TIPO CREAM CRACKER, INTEGRAL, DUPLA EMBALAGEM. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 350G					
45	CACAU EM PÓ - 200G	900.0	Unidade	17,04	15.336,00
46	CAFÉ EM PÓ	500.0	Pacote	18,65	9.325,00
Torrado e moído, acondicionado em embalagens a vácuo de 500g, caixa de papelão ou plástico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade					
47	EXTRATO DE TOMATE (SACHE 340 G)	2500.0	UNIDADE	4,28	10.700,00
Ingredientes básicos: tomate, açúcar e sal. Isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: Sachê contendo 340 gramas do produto. Embalagem secundária: Caixas de papelão. Validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega.					
48	FORMULA A BASE DE SOJA	600.0	Lata	62,02	37.212,00
PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA, PARA CRIANÇAS DE 1 A 5 ANOS DE IDADE, INDICADO PARA INTOLERANTES A LACTOSE EPARA ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. FONTE DE CÁLCIO, FERRO, ZINCO, ÔMEGA 3 E 6 SEM ADIÇÃO DE					

AÇUCAR E ISENTO DE PROTEÍNAS LÁSCTEAS E LACTOSE. LATA COM 800 GRAMAS. NA EMBALAGEM/ROTULAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E TER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.					
49	FUBÁ	800.0	QUILO	8,70	6.960,00
NATURAL DE MILHO AMARELO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO. NÃO SER PRÉ-COZIDO. APRESENTAR COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE SUJIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. EMBALAGEM DE 1KG, EM SACIS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÃO 28/20 NUTRICIONAL E TER REGISTRO NO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES					
50	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	320.0	Unidade	7,28	2.329,60
De qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. embalagem em lata de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. cOM validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega					
51	FARINHA DE TRIGO - SEM FERMENTO	820.0	Quilograma	8,13	6.666,60
Farinha de trigo tradicional, tipo I, enriquecido de ferro e ácido fólico. embalagem de 1kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso liquido. Com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega					
52	LEITE DE CÔCO - 500 ML	900.0	Garrafa	9,41	8.469,00
Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogenizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ ou espessante. Embalagem tetrapak de 1 litro e registro no ministério da agricultura					
53	LEITE 0 (ZERO) LACTOSE	900.0	Litro	23,09	20.781,00
Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, registro no ministério da agricultura					
54	MILHO DE PIPOCA - 500G	350.0	Pacote	5,74	2.009,00
TIPO 1, embalagem de polietileno de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade. livre de pragas e sujidades					
55	MACARRÃO DE ARROZ	400.0	Pacote	13,70	5.480,00
MASSA ALIMENTÍCIA Á BASE DE FARINHA DE ARROZ, FORMATO SPAGUETE, EMBALAGEM 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES					
56	MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO	2900.0	Pacote	8,05	23.345,00
Macarrão de sêmola de trigo enriquecido com ferro e acido fólico , ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. estar em embalagem de 500 gramas. no rótulo deve conter informações nutricionais, ingradientes, prazo de validade e lote					
57	MANTEIGA COM SAL - 500G	740.0	Pote	34,59	25.596,60
Obtida a partir do creme de leite de vaca com adição de sal, podendo ou não conter corante natural do urucum. produto com registro do serviço de expeção SIF ou equivalentes estadual (SIE). Embalagem de entrega: contendo 500g do produto. Na embalagem deve constar a identificação do produto, marca do fabricante. data da fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses a partir da entrega					
58	IOGURTE DIET	400.0	Unidade	8,12	3.248,00
Leite pausterizado desnatado, preparado de fruta (morango, frutas vermelhas), fermente lácteo, estabilizante/espessante (gelatina, goma guar) e, aromatizante edulcorantes (sucralose, sacarina, ciclamato) SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, ZERO GORDURA e sem gordura trans. Indicado para diabéticos e para hipercolesterolêmica. Pote ou copo de 160g a 170 gramas					
59	PÃO DE FORMA	810.0	Pacote	10,67	8.642,70
de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g					
60	PÃO TIPO HOT DOG	9160.0	Pacote	7,53	68.974,80
Composto de farinha de trigo, água, açúcar, sal e fermento químico. Isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Não serão permitidos produtos queimados ou mal cozidos, odores ou sabores estranhos e nem a presença de fungos. Deverá ser acondicionado em pacotes de 400g contendo 10 unidades , em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais ,validade e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 12 dias a partir da entrega. Entrega Semanal.					
61	PÃO ITALIANINHO	4020.0	Pacote	11,24	45.184,80
Composto de farinha de trigo, água, açúcar, sal e fermento químico. Deverá ser acondicionado em pacotes de 350g com 10 unidades de aproximadamente 35g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da entrega. Entrega Semanal.					
62	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA (EMB. 400GR)	3600.0	PACOTE	12,02	43.272,00

de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g					
63	PEIXE FILETADO - FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHA	2530.0	QUILO	51,29	129.763,70
1ª Qualidade .congelado,coloração e odor típicos.Embalagem da entrega: Prímaria : Saco de polietileno ou polipropileno ou transparente ou em bandeja de isopor,sem cristais de gelo no interior ,contendo na etiqueta a identificação do fornecedor ,lote,data de validadeMínimo de 06 meses a partir da data de entrega) , informaçoes nutricionais do produto ,Nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secúndaria : Caixas de papelão.					
64	QUEIJO TIPO MUSSARELA	1040.0	QUILO	55,38	57.595,20
tipo mussarela, fatiado e interfolhado, resfriado e acondicionado em embalagem plástica. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, Serviço de inspeção (SIP/SIF) e peso. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas 26/60 térmicas higienizadas					
65	REPOLHO VERDE	2540.0	QUILO	7,21	18.313,40
: Limpo de tamanho médio ,fresco,de otima qualidade ,compacto ,fimr ,coloração unifome ,aroma,cor ,tipicos da espécie , em perfeito estado de desenvolvimento . Não seram permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência . Necessita estar isenta de sujidades ,parasitas ,rachaduras , cortes e perfuraçoes . Embalagem da entrega:Sacos de polipropileno ou polietileno ou caixas plásticas que não transmitam odor ou sabor estranhos ao alimento.					
66	SARDINHA EM CONSERVA - 125G	1540.0	Lata	5,43	8.362,20
Preparadas com sardinhas frescas, Impas,eviceradas descabeçadas ,descamadas e livres de nadadeiras, Não poderá conter glutamato Monossódico na composição.Embalagem da entrega: Primária : Lata com 125g .Rotulagem Obrigatória de acordo com a legislação vigente e registro no orgão competente que contenha a identificação do Fabricante ,lote,data de validade (Mínimo 06 meses a partir da data de entrega), Informaçoes do produto, Nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Secúndaria : Caixas de papelão . Validade Minima de 180 dias da data da entrega do produto.					
67	TOMATE -	3040.0	Quilograma	12,94	39.337,60
vegetal em bom estado, íntegro, livre de partes esmagadas, estragadas, sem sujidades ou com amadurecimento excessivo ou verdes para consumo embalado adequadamente em embalagens plásticas ou caixas plásticas próprias para alimentos					
68	UVA PASSA PRETA	1040.0	QUILO	9,62	10.004,80
As uvas passas são obtidas ao desidratar as uvas frescas. Uvas desidratadas sem caroço. Validade 12 Meses a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante. Peso por embalagem 100gr.					
69	VINAGRE DE ÁLCOOL - EMB. 500ML	300.0	Garrafa	4,17	1.251,00
com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml,e com prazo de validade.					

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de

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

1.5. O custo estimado total da contratação é de R$ 2.457.017,37 (dois milhões, quatrocentos e cinquenta e sete mil e dezessete reais e trinta e sete centavos)

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Padre Zacarias, 332, CENTRO, Quixeré / CE.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

6.7.1. O fiscal técnico do contrato 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o

contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
7.24.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Item.
8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante anexar as certidões negativas todas devidamente atualizadas junto a plataforma, que são:

8.2.1Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **ESTADUAL E/OU MUNICIPAL**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
8.2.2Prova de regularidade perante a **FAZENDA FEDERAL**, dentro do prazo de validade, na forma da lei;
8.2.3. Prova de regularidade perante a **FAZENDA ESTADUAL** do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade, na forma da lei;
8.2.4. Prova de regularidade perante a **FAZENDA MUNICIPAL** do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade, na forma da lei;
8.2.5. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao **FGTS**, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, dentro do prazo de validade;
8.2.6. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho **(CNDT)**, dentro do prazo de validade;
8.2.7 Certidão negativa de feitos sobre **FALÊNCIA** expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro de prazo de validade;

8.3. Comprovação por meio da apresentação do certificado de PRÉ-QUALIFICAÇÃO da empressa no processo PRE- QUA 0002/2025.SEDUC.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ções) 0501.12.361.1201.2.033 - Gerenciamento do Programa Nacional de Alimentacao Escolar (PNAE)(OCA-E), no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .
9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Quixeré/CE, 02 de junho de 2025

Maria Eleneide Fernandes De Brito
ORDENADOR(A) DE DESPESAS

MATRICULA Nº Portaria nº 005.01.02.2024

Antonio Hiago Rodrigues Sousa Lima
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
Matrícula Nº 125180-5