

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00004.20251217/0001-26

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE ARARENDA-CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL: branco puro e natural, embalados em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg, acondicionados em sacos, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos ou vegetais. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	15000.0	QUILO	4,40	66.000,00
2	AÇÚCAR CRISTAL: branco puro e natural, embalados em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg, acondicionados em sacos, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data da entrega, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos ou vegetais. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	150.0	Unidade	13,55	2.032,50
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100 % stevia: Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data da entrega.	150.0	Unidade	13,55	2.032,50
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100 % stevia: Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data da entrega.	4000.0	QUILO	33,64	134.560,00
5	ALHO: de boa qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	4000.0	QUILO	33,64	134.560,00
6	AVEIA FLOCOS FINOS: Acondicionada em embalagens de 170g, caixa de papelão ou plástico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	4000.0	Caixa	5,07	20.280,00
7	AVEIA FLOCOS FINOS: Acondicionada em embalagens de 170g, caixa de papelão ou plástico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	4000.0	Caixa	5,07	20.280,00



5	ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO: classe longo fino, tipo 1, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados de 20 a 30 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	45000.0	QUILO	4,38	197.100,00
ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO: classe longo fino, tipo 1, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados de 20 a 30 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante					
6	BATATA INGLESA: de 1ª qualidade, o produto deve estar intego e fresco, sem ruptura, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidade, parasitas, insetos, larvas e ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não serão tolerados esverdeamento, brotamento, embonecimento grave, rachadura profunda, podridões, rachaduras e coração negro e manchas. Pronta para consumo.	20000.0	QUILO	7,80	156.000,00
BATATA INGLESA: de 1ª qualidade, o produto deve estar intego e fresco, sem ruptura, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidade, parasitas, insetos, larvas e ou corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não serão tolerados esverdeamento, brotamento, embonecimento grave, rachadura profunda, podridões, rachaduras e coração negro e manchas. Pronta para consumo.					
7	BISCOITO DOCE: TIPO "MARIA", SEM LACTOSE : com descrição da ausência de lactose. De boa qualidade, íntegro, crocante, com características próprias do produto, zero gordura trans. Embalagem de saco plástico de 350 a 400g, com dizeres de rotulagem, contendo informações nutricionais dos ingredientes, prazo de validade de até 6 meses, a partir da data de entrega. Registro no órgão competente.	500.0	Pacote	7,43	3.715,00
BISCOITO DOCE: TIPO "MARIA", SEM LACTOSE : com descrição da ausência de lactose. De boa qualidade, íntegro, crocante, com características próprias do produto, zero gordura trans. Embalagem de saco plástico de 350 a 400g, com dizeres de rotulagem, contendo informações nutricionais dos ingredientes, prazo de validade de até 6 meses, a partir da data de entrega. Registro no órgão competente.					
8	BISCOITO DOCE: BOLACHA TIPO MARIA: Composição básica: Farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar, fermentos químicos, lecitina de soja, enriquecida com vitaminas do complexo B. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 à 400 gramas e embalados em caixa de papelão, limpa, íntegra e resistente. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante	20000.0	Pacote	7,90	158.000,00
BISCOITO DOCE: BOLACHA TIPO MARIA: Composição básica: Farinha de trigo fortificada com ácido fólico, ferro, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar, fermentos químicos, lecitina de soja, enriquecida com vitaminas do complexo B. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 à 400 gramas e embalados em caixa de papelão, limpa, íntegra e resistente. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na Unidade requisitante					
9	BISCOITO MAISENA ISENTO DE LEITE: composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans,	300.0	Pacote	7,55	2.265,00



	açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega				
	BISCOITO MAISENA ISENTO DE LEITE: composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Farinha de trigo pode conter traços de cevada e centeio. Embalagem de 400g. VALIDADE: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega				
10	BISTECA SUÍNA: Produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. As Bistecas Suínas deverão apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deverão ser fatias com peso de aproximadamente 150g, apresentar tamanhos uniformes, ser livre. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA - 2244/97).	9350.0	QUILO	22,13	206.915,50
	BISTECA SUÍNA: Produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. As Bistecas Suínas deverão apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deverão ser fatias com peso de aproximadamente 150g, apresentar tamanhos uniformes, ser livre. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA - 2244/97).				
11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: farinha de trigo com a presença de vitaminas e minerais, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, amido de milho, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia), zero gordura trans. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g à 400g do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	20000.0	Pacote	6,47	129.400,00
	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: farinha de trigo com a presença de vitaminas e minerais, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, amido de milho, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia), zero gordura trans. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g à 400g do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
12	CACAU EM PÓ 100 %: Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e leite em pó. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e	15000.0	Caixa	43,58	653.700,00



	vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 100 a 400 gramas.				
	CACAU EM PÓ 100 %: Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e leite em pó. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 100 a 400 gramas.				
13	CARNE BOVINA DE 1ª MOÍDA CONGELADA: No máximo 5% de sebo e gordura. Deve ser entregue congelada em temperatura de -18°C ou inferior. Aparência, odor e sabor próprios, embalada em plástico transparente, atóxico, resistente, e intacto, que mantenha as características originais do alimento. Deve conter lote, data de fabricação, validade e selos de inspeção conforme legislação pertinente. Data de validade de pelo menos 6 meses à contar da data de entrega. Entrega em embalagem de 500g a 1kg	18700.0	QUILO	28,21	527.527,00
	CARNE BOVINA DE 1ª MOÍDA CONGELADA: No máximo 5% de sebo e gordura. Deve ser entregue congelada em temperatura de -18°C ou inferior. Aparência, odor e sabor próprios, embalada em plástico transparente, atóxico, resistente, e intacto, que mantenha as características originais do alimento. Deve conter lote, data de fabricação, validade e selos de inspeção conforme legislação pertinente. Data de validade de pelo menos 6 meses à contar da data de entrega. Entrega em embalagem de 500g a 1kg				
14	CARNE BOVINA INTEIRA CONGELADA: Acém. Deve ser entregue congelada em temperatura de -18°C ou inferior. Aparência, odor e sabor próprios, embalada em plástico transparente, atóxico, resistente, e intacto, que mantenha as características originais do alimento. Deve conter lote, data de fabricação, validade e selos de inspeção conforme legislação pertinente. Data de validade de pelo menos 6 meses à contar da data de entrega. Solicitação e faturamento em Quilograma. Entrega em embalagem de 1 Quilograma à 2 kg. NÃO ACEITAREMOS EM HIPÓTESE ALGUMA EMBALAGEM INFERIOR À 1 KG.	9350.0	QUILO	33,84	316.404,00
	CARNE BOVINA INTEIRA CONGELADA: Acém. Deve ser entregue congelada em temperatura de -18°C ou inferior. Aparência, odor e sabor próprios, embalada em plástico transparente, atóxico, resistente, e intacto, que mantenha as características originais do alimento. Deve conter lote, data de fabricação, validade e selos de inspeção conforme legislação pertinente. Data de validade de pelo menos 6 meses à contar da data de entrega. Solicitação e faturamento em Quilograma. Entrega em embalagem de 1 Quilograma à 2 kg. NÃO ACEITAREMOS EM HIPÓTESE ALGUMA EMBALAGEM INFERIOR À 1 KG.				
15	CARNE COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO DESOSSADA: Sem tempero e sem ossos, congelada, adição de no máximo 6% de água, embalagem contendo 1 kg contendo identificação da empresa, registro no SIM OU SIF. Validade de 6 meses no ato da entrega.	30000.0	QUILO	15,97	479.100,00
	CARNE COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO DESOSSADA: Sem tempero e sem ossos, congelada, adição de no máximo 6% de água, embalagem contendo 1 kg contendo identificação da empresa, registro no SIM OU SIF. Validade de 6 meses no ato da entrega.				
16	COLORAU: Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, extraído da semente de urucum, pacote 200 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	800.0	Pacote	2,90	2.320,00
	COLORAU: Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, extraído da semente de urucum, pacote 200 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
17	FARINHA, DE MANDIOCA, FINA, TIPO 1: dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, resolucao 12/78 da comissao nacional de normas e padroes para alimentos -cnnpa, saco plástico 1 kg. validade mínima de 06 (seis) meses a	7700.0	QUILO	5,07	39.039,00



	contar da data de entrega				
FARINHA, DE MANDIOCA, FINA, TIPO 1: dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, saco plástico 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega					
18	FEIJÃO, PRETO, TIPO 1: embalagem dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, saco plástico 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	20000.0	QUILO	7,73	154.600,00
FEIJÃO, PRETO, TIPO 1: embalagem dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, saco plástico 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
19	FEIJÃO - BRANCO, TIPO 1: Novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	20000.0	QUILO	6,63	132.600,00
FEIJÃO - BRANCO, TIPO 1: Novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico com 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
20	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO: 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	30000.0	Pacote	2,18	65.400,00
FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO: 100% natural, sem adição de sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
21	FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO (PEITO): não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1 kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Validade mínima na data da entrega de 04 meses. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	30000.0	QUILO	17,37	521.100,00
FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO (PEITO): não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalados com peso de 1 kg em embalagem plástica, acondicionados em caixas com 18 a 20 kg. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Validade mínima na data da entrega de 04 meses. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite em pó enriquecido com 12 vitaminas, sendo: A, C, D e E; vitaminas do complexo b (b1, b2, b6, b12, H, b9, b5 e PP). Acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, cálcio e manganês, com no mínimo 26 gramas	26000.0	Pacote	7,65	198.900,00



	de proteína para cada porção de 100 gramas. Acondicionado em pacotes de 0,200 gramas, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade e insetos que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar o registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal do ministério da agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. Validade: no mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
	LEITE EM PÓ INTEGRAL: leite em pó enriquecido com 12 vitaminas, sendo: A, C, D e E; vitaminas do complexo b (b1, b2, b6, b12, H, b9, b5 e PP). Acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, cálcio e manganês, com no mínimo 26 gramas de proteína para cada porção de 100 gramas. Acondicionado em pacotes de 0,200 gramas, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade e insetos que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar o registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal do ministério da agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. Validade: no mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE :- Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: 300 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	300,0	Pacote	23,43	7.029,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE :- Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: 300 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
24	MACARRÃO DE ARROZ, SEM GLÚTEN E SEM OVOS, EMBALAGEM DE 500 G, contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	230,0	QUILO	8,00	1.840,00
MACARRÃO DE ARROZ, SEM GLÚTEN E SEM OVOS, EMBALAGEM DE 500 G, contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante					
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: embalado em pacotes de 500g fardos de 5 kg (10 pct) com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	20000,0	Pacote	6,99	139.800,00
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: embalado em pacotes de 500g fardos de 5 kg (10 pct) com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.					
26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: isento de substâncias transgênicas. Aspecto Límpido e isento de impurezas, garrafa de 900 ml e caixas com unidades, data de fabricação e validade de no mínimo 12 meses.	10000,0	Litro	11,17	111.700,00
ÓLEO DE SOJA REFINADO: isento de substâncias transgênicas. Aspecto Límpido e isento de impurezas, garrafa de 900 ml e caixas com unidades, data de fabricação e validade de no mínimo 12 meses.					
27	SARDINHA: enlatada em óleo vegetal, sem conservantes, conservada no próprio suco. Embalagem em latas de folhas de flandres inviolada, com peso líquido de 125g. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF, rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	2000,0	Litro	5,07	10.140,00
SARDINHA: enlatada em óleo vegetal, sem conservantes, conservada no próprio suco. Embalagem em latas de folhas de flandres inviolada, com peso líquido de 125g. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF, rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante					

28	SAL REFINADO: iodado, para tempero. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico, contendo 1000 g do produto, com registro no Ministério da Agricultura e ou/ Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	6000.0	QUILO	1,27	7.620,00
SAL REFINADO: iodado, para tempero. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico, contendo 1000 g do produto, com registro no Ministério da Agricultura e ou/ Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.					
29	VINAGRE: de 1ª qualidade, embalagem, 500 ml, fermentado acético de álcool e vinho branco, contendo dizeres de rotulagem, dados do fabricante, peso líquido, data de fabricação e data de validade.	880.0	Unidade	1,90	1.672,00
VINAGRE: de 1ª qualidade, embalagem, 500 ml, fermentado acético de álcool e vinho branco, contendo dizeres de rotulagem, dados do fabricante, peso líquido, data de fabricação e data 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 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021

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\$ 4.446.759,00 (quatro milhões, quatrocentos e quarenta e seis mil, setecentos e cinquenta e nove reais)

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: --.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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



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

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

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

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

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

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

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

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDAÇÃO E DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela



Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

Habilitação Jurídica

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

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

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

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta



Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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

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



- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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



II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante);

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

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



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

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

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ções) 0401.12.306.0296.2.013 - Manutencao do Programa da Merenda Escolar - PNAE, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903000 - 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.

10. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DO CONTROLE DE QUALIDADE

10.1. Concluída a análise da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) deverá solicitar das licitantes arrematantes e consequentemente habilitadas, 02 (duas) amostras de cada item de todos os itens que compõe cada grupo arrematado, para análise e parecer por Profissional Nutricionista do Município, devendo ser apresentadas devidamente etiquetadas e identificadas.

10.1.1. Motivos para Desclassificação de Amostra:

- 10.1.1.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- 10.1.1.2. Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- 10.1.1.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- 10.1.1.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- 10.1.1.5. Amostras com embalagem danificada;
- 10.1.1.6. O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;



10.1.1.7. Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação, número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;

10.1.1.8. Não sendo aprovado na análise dos produtos por Nutricionista do Município;

10.1.1.9. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.

10.1.1.10. A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2025 /2026, bem como certificado de classificação vegetal.

10.1.2. Controle de Qualidade das Amostras:

10.1.2.1. As amostras serão submetidas à análise do controle de qualidade, sendo realizada por Nutricionista do Município, de acordo com que adiante segue;

10.1.2.2. ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAL): por degustação, sendo verificadas as características de COR SABOR, ODOR, TEXTURA e RENDIMENTO, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.

10.1.2.3. ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

10.1.2.4. EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme edital.

10.1.3. Prazos de Recebimento, Análise e Divulgação:

10.1.3.1. O recebimento das amostras será no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente da convocação realizada via sistema;

10.1.3.2. As amostras serão analisadas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados após o prazo de recebimento delas.

10.1.3.3. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do(a) Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.



10.1.4.Local de Entrega das Amostras:

17.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Educação Básica- Rua Henrique Soares, nº 477, Centro, CEP: 62.210-000, Ararendá-CE.

10.1.5.Demais Considerações sobre as Amostras:

10.1.5.1. No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;

10.1.5.2. Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado por nutricionista responsável pela análise, não gerando direito a resarcimento.

10.1.5.3. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital.

10.1.5.4. Poderá ser solicitado pela Profissional Nutricionista do Município, as respectivas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2025/2026, do(s) item(ns) que necessitar de uma avaliação mais específica, como também, realizar visita técnica no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente.

10.1.5.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, bem como a regularidade da sua habilitação. Seguir-se-á com a convocação da licitante classificada em sequência para apresentação das suas amostras no mesmo prazo inicial, contados a partir da notificação via sistema pelo Pregoeiro, para o feito de mesma verificação, e assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

10.1.5.6. As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.

10.1.5.7. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.



10.1.5.8. Será permitida aos licitantes, consulta ao parecer técnico constante do sistema eletrônico, ocasião em que será disposto o prazo de intenção recursal.

10.1.5.9. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, pois essas não serão devolvidas e ficarão armazenadas no endereço onde serão entregues para efeito de comparação quando da entrega do objeto desta licitação à Administração.

10.1.5.10. Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.

Ararendá/CE, 02 de janeiro de 2026

José Felicio Da Silva
ORDENADOR(A) DE DESPESAS

Lucas Alves Da Conceição Araújo
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

