

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00018.20260330/0001-84**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (COMPLEMENTO) DESTINADOS AS ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE PORANGA - CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Polvilho (fécula de mandioca) doce- obtido da decantação e secagem da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isento de impurezas, odores e sabores estranhos. Produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 52/2011 e demais legislações vigentes, Embalagem: pacotes de 1kg, Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	1500.0	Pacote	13,76	20.640,00
Polvilho (fécula de mandioca) doce- obtido da decantação e secagem da mandioca (Manihot esculenta Crantz), isento de impurezas, odores e sabores estranhos. Produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela Instrução Normativa MAPA nº 52/2011 e demais legislações vigentes, Embalagem: pacotes de 1kg, Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.					
2	Farinha de Trigo com Fermento- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo fermento químico em sua formulação, própria para uso culinário em preparações de panificação e confeitaria. Produto destinado ao consumo humano, isento de impurezas, odores e sabores estranhos, ideal para preparo de bolos, pães e similares, Enriquecida com ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344/2002 da ANVISA, Embalagem: pacotes de 1kg, Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, Produto deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 8/2005 e demais legislações vigentes.	1000.0	Pacote	6,85	6.850,00
Farinha de Trigo com Fermento- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo fermento químico em sua formulação, própria para uso culinário em preparações de panificação e confeitaria. Produto destinado ao consumo humano, isento de impurezas, odores e sabores estranhos, ideal para preparo de bolos, pães e similares, Enriquecida com ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344/2002 da ANVISA, Embalagem: pacotes de 1kg, Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, Produto deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 8/2005 e demais legislações vigentes.					
3	Leite desnatado em pó- Produto obtido pela desidratação do leite desnatado pasteurizado, isento de conservantes, corantes e qualquer aditivo não permitido pela legislação vigente. Deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo, de coloração branca ou levemente amarelada, com odor e sabor característicos de leite, sem traços de ranço, umidade excessiva, ou presença de grumos. Leite desnatado pasteurizado 100% (mínimo de 0,1% de gordura). De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018 (ou legislação vigente). Embalagem primária: saco aluminizado, plástico laminado ou equivalente, hermeticamente fechado, resistente à umidade e à luz. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, contendo identificação e protegendo a integridade do produto. Cada embalagem deverá conter, 200g de produto. Validade 6 meses a contar da data de entrega.	35.0	Pacote	10,52	368,20



Leite desnatado em pó- Produto obtido pela desidratação do leite desnatado pasteurizado, isento de conservantes, corantes e qualquer aditivo não permitido pela legislação vigente. Deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo, de coloração branca ou levemente amarelada, com odor e sabor característicos de leite, sem traços de ranço, umidade excessiva, ou presença de grumos. Leite desnatado pasteurizado 100% (mínimo de 0,1% de gordura). De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 53/2018 (ou legislação vigente). Embalagem primária: saco aluminizado, plástico laminado ou equivalente, hermeticamente fechado, resistente à umidade e à luz. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, contendo identificação e protegendo a integridade do produto. Cada embalagem deverá conter, 200g de produto. Validade 6 meses a contar da data de entrega.					
4	Café- Café torrado e moído, obtido a partir de grãos de café selecionados, tipo arábica e/ou conilon, devidamente beneficiados, submetidos a processo de torra uniforme e moagem adequada. Produto com coloração marrom característica, aroma intenso e sabor próprio, isento de impurezas, matérias estranhas, mofo ou odores desagradáveis. Deve apresentar embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, preservando as características sensoriais do produto. A embalagem deve conter identificação do produto, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e CNPJ do fabricante. O produto deve atender às normas vigentes da ANVISA e do MAPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: Embalagens de 250 gramas	5100.0	Pacote	16,04	81.804,00
Café- Café torrado e moído, obtido a partir de grãos de café selecionados, tipo arábica e/ou conilon, devidamente beneficiados, submetidos a processo de torra uniforme e moagem adequada. Produto com coloração marrom característica, aroma intenso e sabor próprio, isento de impurezas, matérias estranhas, mofo ou odores desagradáveis. Deve apresentar embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, preservando as características sensoriais do produto. A embalagem deve conter identificação do produto, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e CNPJ do fabricante. O produto deve atender às normas vigentes da ANVISA e do MAPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: Embalagens de 250 gramas					
5	LEITE PARA CRIANÇAS DE 1 A 3ANOS (1ª INFÂNCIA)- Leite em pó ou composto lácteo infantil, indicado para crianças de 1 (um) a 3 (três) anos de idade, destinado à complementação alimentar, conforme necessidades nutricionais da primeira infância. Produto com alto valor nutricional, contendo vitaminas e minerais essenciais, como cálcio, ferro, zinco, vitamina A, vitamina D e vitamina C, podendo conter também DHA e prebióticos, conforme formulação do fabricante. Deve apresentar boa solubilidade, sabor e odor característicos, sem presença de grumos, sujidades ou alteração de cor. Embalagem original do fabricante, bem lacrada, com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e registro conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Embalagem: lata ou sachê (400G)	20.0	UNID	47,65	953,00
LEITE PARA CRIANÇAS DE 1 A 3ANOS (1ª INFÂNCIA)- Leite em pó ou composto lácteo infantil, indicado para crianças de 1 (um) a 3 (três) anos de idade, destinado à complementação alimentar, conforme necessidades nutricionais da primeira infância. Produto com alto valor nutricional, contendo vitaminas e minerais essenciais, como cálcio, ferro, zinco, vitamina A, vitamina D e vitamina C, podendo conter também DHA e prebióticos, conforme formulação do fabricante. Deve apresentar boa solubilidade, sabor e odor característicos, sem presença de grumos, sujidades ou alteração de cor. Embalagem original do fabricante, bem lacrada, com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e registro conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Embalagem: lata ou sachê (400G)					
6	Feijão preto- Feijão preto tipo 1, grupo I, classe cores, novo, safra atual, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de matérias terrosas, pedras, sujidades, insetos vivos ou mortos, grãos mofados, ardidos, germinados ou danificados. Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, transparente ou leitosa, devidamente lacrada, contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de	800.0	Quilograma	7,45	5.960,00

	6 meses a partir da data de entrega e número do lote. Deve atender às normas vigentes da legislação sanitária e do Ministério da Agricultura, estando apto para o consumo humano.				
	Feijão preto- Feijão preto tipo 1, grupo I, classe cores, novo, safra atual, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de matérias terrosas, pedras, sujidades, insetos vivos ou mortos, grãos mofados, ardidos, germinados ou danificados. Produto acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, transparente ou leitosa, devidamente lacrada, contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e número do lote. Deve atender às normas vigentes da legislação sanitária e do Ministério da Agricultura, estando apto para o consumo humano.				
7	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE- preparada com pescado fresco, limpa, eviscerada, descabeçada, cozida e enlatada, adicionada de molho de tomate, óleo comestível e sal. Produto de primeira qualidade, apresentando cor, odor e sabor característicos, com textura firme, isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas ou substâncias nocivas à saúde. Acondicionada em latametálica hermeticamente fechada, íntegra, sem amassados, estufamentos, ferrugem ou vazamentos, contendo peso líquido aproximado de 125 g com identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Deve atender às normas vigentes da legislação sanitária e estar apta para o consumo humano.	1500.0	UNID	7,84	11.760,00
	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE- preparada com pescado fresco, limpa, eviscerada, descabeçada, cozida e enlatada, adicionada de molho de tomate, óleo comestível e sal. Produto de primeira qualidade, apresentando cor, odor e sabor característicos, com textura firme, isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas ou substâncias nocivas à saúde. Acondicionada em latametálica hermeticamente fechada, íntegra, sem amassados, estufamentos, ferrugem ou vazamentos, contendo peso líquido aproximado de 125 g com identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Deve atender às normas vigentes da legislação sanitária e estar apta para o consumo humano.				
8	CARNESUINA- SOBREPALETA (COPA LOMBO), embalagem de 1 kg de 1ª qualidade, pura sem a presença de gordura e cartilagens, com identificação do produto, rótulo contendo peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, lote e carimbo do serviço de inspeção oficial. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	1400.0	Quilograma	25,72	36.008,00
	CARNESUINA- SOBREPALETA (COPA LOMBO), embalagem de 1 kg de 1ª qualidade, pura sem a presença de gordura e cartilagens, com identificação do produto, rótulo contendo peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, lote e carimbo do serviço de inspeção oficial. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.				
9	LINGUIÇA CALABRESA- Linguiça tipo calabresa, elaborada a partir de carne suína selecionada, moída e temperada, adicionada de condimentos naturais, embutida em envoltório natural ou artificial comestível, submetida ao processo de cozimento e defumação. Produto de primeira qualidade, apresentando coloração avermelhada característica, odor e sabor próprios, textura firme, isento de cartilagens, ossos, sujidades, corpos estranhos, parasitas ou sinais de deterioração. Deve conter registro no órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo ou termoencolhível, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	700.0	Quilograma	35,43	24.801,00

	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
	LINGUIÇA CALABRESA- Linguíça tipo calabresa, elaborada a partir de carne suína selecionada, moída e temperada, adicionada de condimentos naturais, embutida em envoltório natural ou artificial comestível, submetida ao processo de cozimento e defumação. Produto de primeira qualidade, apresentando coloração avermelhada característica, odor e sabor próprios, textura firme, isento de cartilagens, ossos, sujidades, corpos estranhos, parasitas ou sinais de deterioração. Deve conter registro no órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo ou termoencolhível, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
10	HAMBÚRGUER BOVINOCRU- Hambúrguer bovino cru, produzido a partir de carne bovina moída, resfriada ou congelada, com adição ou não de ingredientes permitidos pela legislação vigente, moldado em formato circular, com peso unitário padronizado 120g. Produto de primeira qualidade, apresentando coloração vermelho-cereja característica, odor próprio, textura firme, isento de cartilagens, ossos, nervos excessivos, sebo em excesso, coágulos, sujidades, parasitas ou qualquer substância estranha. Produto com registro no serviço de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM). Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, lacrada, contendo identificação do fabricante, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	10000.0	UNID	1,69	16.900,00
	HAMBÚRGUER BOVINOCRU- Hambúrguer bovino cru, produzido a partir de carne bovina moída, resfriada ou congelada, com adição ou não de ingredientes permitidos pela legislação vigente, moldado em formato circular, com peso unitário padronizado 120g. Produto de primeira qualidade, apresentando coloração vermelho-cereja característica, odor próprio, textura firme, isento de cartilagens, ossos, nervos excessivos, sebo em excesso, coágulos, sujidades, parasitas ou qualquer substância estranha. Produto com registro no serviço de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM). Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, lacrada, contendo identificação do fabricante, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 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\$ 206.044,20 (duzentos e seis mil e quarenta e quatro reais e vinte 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.

2.2. A presente contratação é classificada como de natureza contínua, com fundamento no artigo 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, representando uma deliberação estratégica para atender a uma necessidade pública de caráter permanente, cuja interrupção comprometeria a missão institucional deste órgão.

O regime de vigência e suas eventuais prorrogações são regidos pelos artigos 106 e 107 da mesma Lei, estabelecendo um modelo de gestão contratual flexível, seguro e alinhado ao interesse público. Desta forma, o contrato vigorará pelo prazo inicial de 12 meses, a contar da data de sua assinatura,

submetendo-se o seu ciclo de vida (manutenção, governança, prerrogativas de extinção e prorrogações sucessivas) integralmente ao disposto nos referidos artigos, sempre respeitado o limite máximo de 10 (dez) anos para a duração total do ajuste.

### **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: Av. Doutor Epitácio de Pinho, S/N, Eufrasino Neto, Centro, Poranga / CE, 62..22-0-0, S/N, centro, Eufrasino Neto, Centro, Poranga / CE.

### **6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

---

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

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

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

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

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

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

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

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

6.7.2. Identificada qualquer inexecução 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 contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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 anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

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

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

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

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

## **7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

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

### **Habilitação Jurídica**

- 8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

- 8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, 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 - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + 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(ões) 1818.12.361.0231.2.054 - Manutenção do Programa Alimentação Escolar, 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 conseqüentemente 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 03 (três) 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 03 (três) 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:**

10.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Educação na Av. Doutor Epitácio de Pinho, S/N, EufRASINO NETO, Centro, Poranga-CE, Cep: 62.220-000.

**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 receptor, 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 ressarcimento.

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 por 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.

Poranga/CE, 07 de abril de 2026

**Maria Pereira Da Silva**  
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

**Wesley Ryan Gomes Da Costa**  
RESPONSÁVEL PELO PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES