ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27.01.01/2025-PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00004.20250117/0001-22

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADE DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) JUNTO AOS ALUNOS DE ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BAIXIO-CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL, PCT 1KG	2000.0	Pacote	5,73	11.460,00
Branco, origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente RDC nº. 271 de 22/09/2005 - ANVISA. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória de acordo com a RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03, Portaria nº 34. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo.					
2	ALHO A GRANEL	300.0	Quilograma	49,69	14.907,00
aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades. Embalagem secundária: caixa de papelão.					
3	ALHO EM PASTA	200.0	Pacote	9,00	1.800,00
Produto deverá estar envasado, submetido a adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades Não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substancia nociva à saúde Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservantes, com ervas, sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega Embalagem primaria: pote contendo 200g do produto Embalagem secundaria: caixa de papelão reforçada, lacrada, contendo marca, lote e data de validade do produto.					
4	ARROZ PARBOILIZADO PCT DE 1KG	14200.0	Pacote	6,88	97.696,00
Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livre de umidade com grãos inteiros Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica de 1kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
5	BANANA PRATA IN NATURA	13000.0	Dúzia	7,00	91.000,00
Grande com médio grau de maturação, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, necessita estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos.					
6	BATATA DOCE IN NATURA	1000.0	Quilograma	5,33	5.330,00
Grande com médio grau de maturação, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, necessita estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos.					
7	BATATA INGLESA IN NATURA	1500.0	Quilograma	5,07	7.605,00
Selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.					
8	BISCOITO SALGADO 400g	8600.0	Pacote	5,33	45.838,00
Tipo Cream Cracker constituído de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico Produto enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco De acordo com a Legislação vidente Portaria nº 31 de 13/01/1998 ANVISA/MS RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MSe RDC nº 344 de 13/12/2012 Rotulagem obrigatória de acordo com a RDC nº 259 de 20/09/2002 RDC nº 123 de 13/05/2004 ANVISA Lei nº 10674/03 Portaria nº 34 Embalagem primária: saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto Embalagem secundária: caixa de papelão.					
9	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	4000.0	Pacote	6,00	24.000,00
Sabor milho verde, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fálico açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho Açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicosbicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia acidulantes acido láctico Contem estabilizantes: lecitina de soja e aromatizante artificial de milho verde Contem glúten, derivados de trigo e soja.					

10	CACAU EM PÓ	650.0	Pacote	35,99	23.393,50
CACAU EM PÓ, 100% PURO, OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE CACAU TORRADOS E DESENGORDURADOS. PRODUTO COM SABOR INTENSO E AROMA CARACTERISTICO DE CACAU, IDEAL PARA O PREPARO DE BEBIDAS, DOCES, BOLOS E SOBREMESAS.					
11	CARNE BOVINA CORTE ACÉM 1KG	1000.0	Quilograma	32,00	32.000,00
Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos Devidamente selada, contendo número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência Validade de no mínimo 6 meses.					
12	CARNE MOÍDA 1KG	2000.0	Quilograma	31,12	62.240,00
BOVINA CONGELADA. OBTIDA DA MOAGEM DE MÚSCULO BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO À VÁCUO COM 500G A 1000G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO.					
13	CEBOLA BRANCA IN NATURA	400.0	Quilograma	5,94	2.376,00
Selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.					
14	CENOURA IN NATURA	1500.0	Quilograma	10,01	15.015,00
Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.					
15	CHEIRO VERDE	1000.0	Quilograma	30,27	30.270,00
Cheiro verde, 1ª qualidade, coentro e cebolinha proporções iguais, cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem.					
16	COLORIFICO 1 KG	150.0	Unidade	11,24	1.686,00
Ingredientes: urucum farinha de arroz ou milho de óleo vegetal sem adição de sal RDC nº 272 de 22/09/2005 – ANVISA, produtos com a RDC nº 250 de 20/09/2002,RDC nº 123, de 13/0512004 ANVISA, Lei nº 10674103, Portaria nº 34 Embalagem primaria: polietileno atóxico contendo 1kg do produto Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo.					
17	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500g	10000.0	Pacote	2,47	24.700,00
Flocada précozida, 100 natural Embalagem primaria de 500g, inviolada, livres de insetos ou microrganismo ou outras impurezas que venham comprometer o armazenamento e a saúde humana Quantidade mínima de 6g de proteína em 100g do produto Com embalagem primaria saco plástico de polietileno atóxico Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.					
18	FEIJÃO TIPO 1, 1 KG	1500.0	Quilograma	6,67	10.005,00
Carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade Embalagem plástica de polietileno transparente de 1kg original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
19	FILÉ DE FRANGO 1KG	3500.0	Quilograma	26,00	91.000,00
SEM OSSO, SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº 123 DE 13/05/2004, PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 MAPA, IN Nº. 22 MAPA, IN Nº 30 DE 05/08/2009, IN Nº 66 DE 16/12/2009 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA SNVS Nº 34). PESO DE 1KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO OU EM BANDEJAS DE 1KG.					
20	IORGUTE INTEGRAL C/ POLPA DE MORANGO	2400.0	Litro	9,27	22.248,00
Ingredientes: leite de vaca integral pasteurizado, polpa ou preparado de morango, açúcar, conservantes e fermento lácteo Não contém glúten Embalado em embalagem plástica, resistente e atóxica, tampa lacrada contendo 170 g a 200 g do produto Selo do IMA ou SIF.					
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 1KG	5000.0	Pacote	29,35	146.750,00
Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com sais minerais ferro, cobre, iodo, zinco, manganês, magnésio, flúor, selênio e 13 vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, pantotenato de cálcio e lecitina de soja, embalagem laminada de 1Kg, com a obrigatoriedade de inscrição no órgão competente sif data de fabricação e validade impressos na embalagem e com validade de no mínimo 80 a contar da data de entrega.					
22	MAÇÃ NACIONAL FUJI OU GALA IN NATURA	1200.0	Quilograma	15,09	18.108,00
Maça nacional fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito					

estado de desenvolvimento, não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.					
23	MACARRAO ESPAGUETE 500G	6000.0	Pacote	6,74	40.440,00
Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. O produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 259 de 20/09/2002, RDC nº 123 de 13/05/2004 - ANVISA, Lei nº 10674/03, Portaria nº 34). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo.					
24	MAMÃO IN NATURA	800.0	Quilograma	5,33	4.264,00
Mamão formosa fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, necessita estar isenta de sujidades.					
25	MELÃO IN NATURA	3500.0	Quilograma	4,14	14.490,00
Produto selecionado com peso mínimo de 2kg por unidade, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade Com sabor e característica aparente da fruto.					
26	OLEO DE SOJA 900ML	3000.0	Lata	11,39	34.170,00
Produto obtido do grão da soja que sofreu processo tecnológico adequado como desgomagem, neutralização, clarificação, frigorificação e desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matériasprimas limpas e sãs. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) de 900ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
27	PÃO TIPO BISNAGUINHA - 300GR	1000.0	Pacote	7,29	7.290,00
Sem lactose e sem ovo, integral embalagem de 300g Ingrediente: farinha de trigo integral, fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar liquido invertido, sal, cloreto de potássio, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e esterearoil2 kactil lactato de calcio, conservador propionato de calcio e melhoradores de farinha: fosfato monocálcio, cloreto de amônio e ácido ascórbico Data de validade e fabricação expressa na embalagem.					
28	PÃO TIPO HOT DOG PACOTE COM 10 UNIDADES	1500.0	Pacote	7,00	10.500,00
Massa fina tipo hot dog. Constituído de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico Portaria nº 31 de 13/01/1998 e RDC nº 344 de 13/12/2002. Produto deve seguir a legislação vigente RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitido a adição de farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais Portaria nº123 de 13/05/2005 - ANVISA. Rotulagem obrigatória de acordo com a RDC nº. 259 de 20/09/2002, RDC nº 123 de 13/05/2004 - ANVISA, Lei nº 10674/03, Portaria nº 34. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 10 unidades de pães por PCT. do produto, cada pão com 50g e o PCT. com 500g. Embalagem secundária: saco plástico de polietileno tipo fardo contendo 10 PCT.s. Validade de 30 dias.					
29	PIMENTAO VERDE	200.0	Quilograma	1,94	388,00
Selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.					
30	SAL REFEINADO, 1KG	300.0	Pacote	1,56	468,00
Lodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5 de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
31	TOMATE IN NATURA	1500.0	Quilograma	5,67	8.505,00
Tomate para salada extra ou caquí tipo 1 selecionado, médio grau de maturação, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência, necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.					

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

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

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

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

1.5. O custo estimado total da contratação é de R$ R$ 899.942,50 (oitocentos e noventa e nove mil, novecentos e quarenta e dois reais e cinquenta centavos)

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: --.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte

responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.24.A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do

bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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(ções) 0402.12.306.0008.2.012 - Manutencao do Programa da Merenda Escolar, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .

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

10. DAS AMOSTRAS

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

10.2. Encerrada a etapa de lances e após análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro solicitará ao licitante habilitado detentor da melhor oferta através do chat do sistema o envio de 01 (uma) amostra de cada produto, dos itens abaixo relacionados, constantes em sua proposta final, devendo as mesmas ser entregues devidamente etiquetadas, com identificação da empresa, para análise da nutricionista responsável técnico, que expedirá laudo com parecer favorável ou desfavorável aos produtos avaliados;

RELAÇÃO DOS ITENS DAS AMOSTRAS:

LOTE 1: item 20 - IORGUTE INTEGRAL C/ POLPA DE MORANGO;
item 21 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 1KG.
LOTE 4: item 12 - CARNE MOÍDA 1KG.

10.3. As amostras referidas deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis contados da solicitação do Pregoeiro feita através do chat do sistema, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subseqüente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;

10.4. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: CENTRO ADMINISTRATIVO CÍCERO HENRIQUE BRASILEIRO, S/N, CENTRO, BAIXIO - CEARÁ, Obedecendo ao horário de 08:00hs às 11:30hs e de 13:30hs às 16:30hs.

10.4.1. Telefone de contato da responsável para dirimir dúvidas sobre o recebimento e a entrega das amostras: (88) 99795-7397 (apenas WhatsApp);

10.5. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no prazo estabelecido;

10.6. Durante o recebimento, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do licitante e a outra em posse do Setor competente. Uma amostra do produto será submetida à análise sensorial e/ou teste de aceitabilidade, ficando a outra como contraprova;

10.7. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento dos laudos de avaliação por parte da Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

10.8. Todo produto analisado deverá apresentar um índice de aceitabilidade de no mínimo 85% e atender aos requisitos de qualidades exigidos, conforme legislação;

10.9. Nos produtos deverão constar o rótulo original do fabricante, com todas as informações sobre o fabricante e o produto, tais como local de origem, ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de validade, lote, cuidados de conservação, número de registro no órgão regulador etc;

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

10.11. Não serão permitidas a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;

10.12. As amostras entregues não serão devolvidas;

10.13. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação das amostras;

10.14. Caso haja necessidade, a Profissional Nutricionista do Município, poderá solicitar do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, a apresentação de fichas técnicas, laudo físico - químico e laudo microbiológico do(s) produto(s) que necessitar de uma avaliação mais específica;

10.14.1. A solicitação será efetuada através do chat do sistema, e deverão ser entregues no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis contados da solicitação, sob pena de desclassificação, o resultado da análise será divulgado após o recebimento dos laudos de avaliação por parte da Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
10.15. Caso haja necessidade, a Administração por meio de um servidor designado, poderá 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, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos.

11. DOS PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS
11.1. A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado com o solicitado no edital.
11.2. As amostras serão submetidas à análise sensorial e controle de qualidade, aplicada pela nutricionista responsável técnico nos seguintes critérios:
a) 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;
b) De rotulagem: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embaladas, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
c) De 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.

Baixio/CE, 29 de janeiro de 2025

Raimundo Ferreira Cândido
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA