



TERMO DE REFERÊNCIA
MUNICÍPIO DE JAGUARETAMA-CE

1- CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO O FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE JAGUARETAMA

1.1 Mapa contendo os itens, descrição, unidade de medida e quantidades a serem licitadas.

LOTE 1 – MERCEARIA – 343.783,09 (TREZENTOS E QUARENTA E TRÊS MIL SETECENTOS E OITENTA E TRÊS REAIS E NOVE CENTAVOS)

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AVEIA	674.0	Caixa	4,42	2.979,08
flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, unidade com 170g					
2	AÇÚCAR	4811.0	Quilograma	4,19	20.158,09
Tipo refinado, aspecto de cor e cheiro próprios, isento de impurezas, classificação granulada, obtido da cana de açúcar, rápida dissolução, embalagem plástica, dados de identificação do produto, data de fabricação, e validade, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega, resolução rdc nº 271, de 22 de setembro de 2005 da Anvisa. prazo de validade no momento da entrega não inferior a 80% do determinado pelo fabricante, pacote 1.0 quilogramas					
3	ADOÇANTE	16.0	Unidade	6,90	110,40
dietético líquido com stévia em frasco c/ no mínimo 65 ml.					
4	ARROZ INTEGRAL	35.0	Quilograma	7,00	245,00
integral, longo, fino, safra nova, acondicionado em saco plástico contendo pacotes de 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos, parasitas, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, pacote 1.0 kg.					
5	ARROZ	11391.0	Quilograma	6,60	75.180,60
Parboilizado, grãos inteiros, longo fino, branco, tipo 1, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 1kg.					
6	BISCOITO DOCE	2749.0	Pacote	6,70	18.418,30
Sortido farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do item, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.					
7	BISCOITO SALGADO	3649.0	Pacote	6,20	22.623,80
Tipo cream cracker composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do item, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.					
8	BISCOITO INTEGRAL	80.0	Pacote	6,60	528,00
Biscoito, salgado integral, consistência crocante, mínimo 4g de fibra em 100g de biscoito, embalagem atóxica, dupla proteção, prazo de validade mínimo 8 meses, pacote 350 gramas.					
9	COLORÍFICO	3131.0	Pacote	1,99	6.230,69
Colorífico, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 100 gramas.					
10	FARINHA	1713.0	Quilograma	6,90	11.819,70
Farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, transparentes.					
11	FLOCÃO DE MILHO	8708.0	Pacote	2,89	25.166,12



Flocão de milho, farinha de milho flocada. Amarelo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio com ausência de umidade, fermentação, ranço, insetos de sujidades, parasitas e larvas. 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. A embalagem deverá conter externamente os dados de procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 400g.					
12	FEIJÃO DE CORDA	2173.0	Quilograma	8,50	18.470,50
Feijão de corda, produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº 9972/00 Decreto nº 6268 de 22/11/07 que instituiu classificação de produtos vegetais. Produtos devem ser isentos de matéria terrosa, Livre de umidade –máximo de 15% isento de parasitas e fungos, coloração características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº360/359 de 20/09/02, RDC n °123 de 13/05/04–ANVISA, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. pacote com 1 kg.					
13	GOMA DE MANDIOCA	2517.0	Quilograma	7,55	19.003,35
Goma para tapioca, massa de fécula de mandioca. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1000g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. data de fabricação, validade.					
14	MACARRÃO	55.0	Pacote	6,70	368,50
Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando entre 200 a 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.					
15	MACARRÃO INTEGRAL	63.0	Pacote	8,12	511,56
Macarrão, integral – fino, tipo espaguete, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500 gramas.					
16	LEITE EM PÓ	4450.0	Pacote	7,35	32.707,50
Leite em pó integral em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses do entregado produto. Enriquecido com vitaminas. Registro no Ministério da Saúde e/ou da Agricultura.					
17	MACARRÃO ESPAGUETE	10060.0	Pacote	3,99	40.139,40
Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução RDC 93/2000 – ANVISA, pacote 400 gramas.					
18	MILHO DE PIPOCA	681.0	Pacote	5,50	3.745,50
MILHO DE PIPOCA					
19	ÓLEO VEGETAL	2777.0	Unidade	7,80	21.660,60
Óleo vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina E, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - ANVISA, embalagem plástica 900 ml.					
20	SAL	1955.0	Quilograma	2,00	3.910,00
Sal, iodado, cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.					
21	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	76.0	Pacote	24,40	1.854,40
composto lácteo zero lactose que contém vitaminas A C, D e E e é fonte de Cálcio, Zinco, Ferro. Apresenta baixo teor de sódio, além de ser sem açúcar, glúten e aromatizantes					
22	ARROZ BRANCO	2805.0	Quilograma	6,40	17.952,00
Arroz, longo, fino, tipo 1, branco, polido, grãos inteiros, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 1.0 kg.					

LOTE 2 – POLPAS – 62.077,40 (SESSENTA E DOIS MIL SETENTA E SETE REAIS E QUARENTA CENTAVOS).

1	POLPA DE FRUTA	8932.0	Quilograma	6,95	62.077,40
---	----------------	--------	------------	------	-----------



Polpa de Fruta, diversos sabores, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.

LOTE 3 – CARNES BOVINAS, SUÍNAS E FRANGO – 651.827,22 (SEISCENTOS E CINQUENTA E UM MIL OITOCENTOS E VINTE SETE REAIS E VINTE DOIS CENTAVOS).

1	CARNE MOÍDA BOVINA	13839.0	Unidade	17,00	235.263,00
Carne bovina, moída, congelada, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM) embalagem plástica 1.0 quilograma.					
2	CARNE SUINA	6098.0	Quilograma	24,99	152.389,02
Carne proveniente da espécie suína, congelada, sem osso, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.					
3	PEITO DE FRANGO	4542.0	Quilograma	18,10	82.210,20
Frango, (Peito), congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1.0 quilograma.					
4	FRANGO	10398.0	Quilograma	17,50	181.965,00
Frango inteiro, congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade com no mínimo 2.5 quilograma.					

LOTE 4 – OVOS – 47.124,00 (QUARENTA E SETE MIL CENTO E VINTE QUATRO REAIS).

1	OVO	1980.0	Bandeja	23,80	47.124,00
Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.					

LOTE 5 – PÃES – 42.217,00 (QUARENTA E DOIS MIL REAIS DUZENTOS E DEZESSETE REAIS).

1	PÃO DE FORMA INTEGRAL	46.0	Pacote	11,50	529,00
Pão, de forma, fatiado integral, mínimo de 20 gramas em 100 gramas do produto, dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, saco plástico 500 gramas.					
2	PÃO TIPO HAMBÚRGUER	5790.0	Pacote	7,20	41.688,00
Pão, Massa Fina, tipo Hambúrguer ou Hot Dog, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote 400 gramas com 10 unidades.					

LOTE 6 – FRUTAS E LEGUMES – 354.162, 80 (TREZENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL CENTO E SESSENTA E DOIS REAIS E OITENTA CENTAVOS).

1	ABACAXI	7131.0	Quilograma	7,27	51.842,37
Abacaxi de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
2	BANANA	6072.0	Quilograma	4,30	26.109,60
Banana, prata, tamanho médio (60g) em pencas, 1ª qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas sacos de polietileno frestado, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					



3	LARANJA	6084.0	Quilograma	6,10	37.112,40
Laranja, in Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
4	MANGA	5249.0	Quilograma	4,15	21.783,35
Manga, in natura, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
5	MELANCIA	11148.0	Quilograma	2,59	28.873,32
Melancia, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
6	ABÓBORA/JERIMUM	2278.0	Quilograma	3,79	8.633,62
Abóbora/Jerimum – tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades; acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. Transportados em monoblocos plásticos frestados. 1.0 quilograma.					
7	ALFACE	708.0	Quilograma	3,42	2.421,36
Alface. Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 1.0 quilograma					
8	ALHO	1117.0	Quilograma	39,95	44.624,15
Alho, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes de 1.0 quilograma.					
9	BETERRABA	1914.0	Quilograma	6,00	11.484,00
Beterraba, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, 1ª qualidade. 1.0 quilograma.					
10	CEBOLA	1678.0	Quilograma	3,70	6.208,60
Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
11	CENOURA	3794.0	Quilograma	5,00	18.970,00
Cenoura, sem folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
12	CHEIRO VERDE	276.0	Quilograma	3,35	924,60
Cheiro verde, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha, maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma					
13	PIMENTÃO	912.0	Quilograma	6,10	5.563,20
Pimentão, verde, 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em sacos de polietileno, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
14	REPOLHO	887.0	Quilograma	5,14	4.559,18
Repolho, Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. 1.0 quilograma					
15	TOMATE	1630.0	Quilograma	6,39	10.415,70
Tomate, 1ª qualidade, de tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
16	BATATA DOCE	3719.0	Quilograma	7,00	26.033,00
Batata Doce Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, SEM rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos 1.0 quilograma					
17	BATATA INGLESA	5619.0	Quilograma	8,65	48.604,35



Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.

1.2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISA O FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, ONDE A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ATENDE ATUALMENTE (781 ALUNOS) EDUCAÇÃO INFANTIL; (2074 ALUNOS) FUNDAMENTAL REGULAR; (1623 ALUNOS) FUNDAMENTAL INTEGRAL; (157 ALUNOS) EJA, O PLANEJAMENTO DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS FOI CALCULADO COM BASE NO NÚMERO DA PRÉ-MATRÍCULAS REALIZADAS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE JAGUARETAMA-CE, ANEXO, ALÉM DA QUANTIDADE PARA AS NOVAS TURMAS DE TEMPO INTEGRAL, ALÉM DO QUANTITATIVO PREVISTO PARA POSSÍVEIS EVENTUALIDADES E CONSIDERANDO TAMBÉM UMA POLÍTICA DE ESTOQUE QUE EVITE O DESABASTECIMENTO.

ASSIM, A OBTENÇÃO DOS PRODUTOS LISTADOS NO PROCESSO ATENDE A RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26 DE 17/06/2013 QUANTO AO DIREITO DOS ALUNOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, GARANTINDO A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, COM ACESSO DE FORMA IGUALITÁRIA E RESPEITO OS HÁBITOS ALIMENTARES E A DIFERENÇA BIOLÓGICA ENTRE IDADES, SENDO ASSIM, JUSTIFICANDO A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS DIFERENCIADOS POR NÍVEL E MODALIDADE DE ENSINO. CONTUDO, AINDA, A OFERTA DE MERENDA ESCOLAR CONTRIBUI PARA O CRESCIMENTO E O DESENVOLVIMENTO DOS ALUNOS A APRENDIZAGEM, O RENDIMENTO ESCOLAR E A FORMAÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO DIÁRIA QUE CUBRA AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS BÁSICAS DURANTE TODO O PERÍODO DOS 200 DIAS LETIVOS NO ENSINO REGULAR.

2- FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: a fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do ETP, apêndice deste Termo de Referência (TR).

2.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício, conforme consta das informações básicas desse TR.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:

3.1. as secretarias do município de Jaguaretama/CE necessitam fornecer gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, o objeto referido é imprescindível para suprir o fornecimento interno da secretaria de Educação e visa garantir a qualidade nutricional, segurança alimentar e o bem-estar dos estudantes, com acesso de forma igualitária e respeito os hábitos alimentares. Essa contratação mostra-se indispensável para operacionalização e não interrupção das atividades educacionais, durante o ano letivo, haja vista que a merenda escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis por meio da alimentação diária que cubra as necessidades nutricionais básicas durante todo o período dos 200 dias letivos, contribuindo para um ambiente saudável e adequado para o desenvolvimento educacional.

3.2. A solução mais apropriada ao atendimento da necessidade é a apresentado pela **solução 1**, pois essa se mostra mais vantajosa, uma vez que essa se mostra mais eficiente, bem como já fora praticada nos exercícios, assim como pelo fato de dispor de estrutura de cantinas/cozinhas nas unidades escolares, logo, se tratando de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas de espaço apropriado para armazenamento (almoxarifado central e depósitos) e funcionários efetivos ou contratados para realizar o preparo e distribuição da merenda escolar. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição desses produtos.

3.3 Os fornecimentos serão executados conforme discriminado abaixo:

a) a contratada deverá fornecer, diretamente, os gêneros alimentícios imediatamente após a formalização do contrato, fornecendo de maneira adequada, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitadas pelas secretarias;



- b) o fornecimento será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da secretaria contratante;
 - c) a contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos gêneros alimentícios para compor a Merenda Escolar, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos Gêneros Alimentícios;
 - d) os fornecimentos deverão ser realizados de segunda a sexta-feira, em horário comercial, em local designado pela secretaria contratante.
- 3.4. O tipo de solução a contratar é o pregão eletrônico por se tratar de serviços comuns.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E MANIFESTAÇÃO SOBRE A ADOÇÃO DE PRÁTICAS E/OU CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE, ECONOMICAMENTE VIÁVEIS, ADOTADOS NO PROCEDIMENTO:

4.1 Considerando-se a sua classificação - Gêneros Alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) as contratadas deverão entregar o material no prazo, em remessa parcelada, no endereço indicado no edital, dentro da padronização seguida pelos órgãos e conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de Compras, nos endereços especificados no instrumento convocatório no prazo de 20 (vinte dias) da emissão da Ordem de Compras;
- b) as contratadas deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- c) nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- d) a proposta das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- e) todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, dimensões, composições, tipo, fabricante, procedência e demais referências vinculam a contratada;
- f) não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
- g) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- h) será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;
- i) serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- j) as empresas deverão, quando for o caso, apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Lei n.º 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- k) a contratada deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

4.1.1. Em síntese, as contratadas deverão obedecer às regras estabelecidas no edital de licitação, termo de referência, contrato e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

4.2. DAS AMOSTRAS

4.2.1. Após declarado o vencedor, será solicitada a apresentação de amostras para a análise técnica dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente, será concedido o prazo de até 02 (dois) dias, a contar de a data da solicitação para o licitante apresentar 01 (UMA) amostra de cada produto solicitado, os quais deverão ser entregues, nos horários, das 08h:00min às 13h:00min, na Secretaria Municipal de Educação, situada na Av. Juarez De Queiroz Olímpio, Nº 367 - Centro, Jaguaretama-Ce.

4.2.2- As amostras serão avaliadas por nutricionista designada pelo município, que deverá apresentar laudo sobre as análises dos produtos.



4.2.3 - Serão solicitadas amostras, 01 (uma) unidade para cada item, acompanhadas de Fichas Técnicas, exceto das polpas de frutas, frutas, legumes e verduras, conforme tabela abaixo;

4.2.3.1 - As amostras serão solicitadas dos licitantes que ofertarem o menor lance em cada lote;

- Os produtos deverão apresentar a rotulagem, inclusive a nutricional, tudo em conformidade com a legislação em vigor, exceto frutas e legumes;

- Na entrega das amostras, os licitantes deverão apresentar ficha técnica (original ou cópia autenticada) dos produtos, exceto para frutas, legumes e verduras;

- As fichas técnicas se fazem necessárias de forma a garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados;

4.2.4 – As fichas técnicas deverão estar atualizadas, com data não inferior a 2023, constar data da emissão e a assinatura de um responsável técnico habilitado da empresa melhor classificada ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo responsável técnico pelo produto contendo informações sobre composição nutricional, ingredientes, tipo de embalagem e registro no órgão competente;

4.2.4.1. Será solicitada amostras dos itens dos LOTE 01 para todos os Itens; LOTE 02 – Todos os itens; LOTE 03 – Todos os itens; LOTE 04 – Todos os itens LOTE 05 – Todos os Itens.

4.2.5 – As amostras e Fichas Técnicas se fazem necessários para a análise dos produtos alimentícios para verificação de possíveis anormalidades nos dados apresentados.

1. Horário de recebimento das amostras: 08h00min às 13h00min.

2. Responsável pelo recebimento: Coordenador do Almoxarifado da Secretaria ou Nutricionista;

3. Será emitido laudo técnico (Aprovação/Desaprovação) dos produtos, pelo nutricionista responsável, sendo que, a amostra reprovada, gerará a desclassificação total do respectivo lote para o licitante até então detentor do menor preço, passando-se a seguir o chamamento dos licitantes remanescentes em ordem de classificação;

4. O resultado do laudo técnico (Aprovação/Desaprovação) será emitido em até 24 horas;

5. O prazo para entrega das amostras é de 02 (dois) dias úteis, após convocação;

6. Não será concedida prorrogação de prazo para entrega das referidas amostras, também não será permitido substituir a amostra reprovada, somente será analisada a amostra que foi recebida no dia e horário, marcados;

7. As amostras não serão devolvidas após emissão de laudo de análise feita pela nutricionista.

4.2.6 – Será solicitada amostras dos itens dos LOTE 01 para todos os Itens; LOTE 02 – Todos os itens; LOTE 03 – Todos os itens; LOTE 04 – Todos os itens LOTE 05 – Todos os Itens.

4.2.7 – Só será adjudicado / homologado o vencedor da licitação, depois da análise feita pela nutricionista, considerando os itens aprovados depois dos testes.

4.2.8. DA JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

4.2.8.1. E isso pode ser facilmente visualizado, em objetos comuns – que seria o caso da compra através do Pregão. Qual o cuidado para aquisição de gêneros alimentícios para que atendam o padrão de qualidade necessário? Como assegurar que os gêneros alimentícios irão agradar – minimamente – o paladar dos usuários dos serviços públicos assim como dos funcionários, ou consistirá em alimentos sem gosto algum? Estes são apenas alguns exemplos utilizados para evidenciarmos que, diversos objetos, mesmo os inequivocamente “comuns”, requerem cautela para sua devida descrição e caracterização, podendo, um pequeníssimo equívoco, resultar em uma aquisição desastrosa. Basta imaginar uma compra, no exemplo do copo de café, no qual a Administração tenha esquecido de indicar sua espessura, e no momento da utilização do objeto, surpreenda-se com copos plásticos absurdamente finos. Nisso, ao invés de um copinho, cada servidor utiliza três, concomitantemente, para não queimar as mãos, típico exemplo de licitação ineficiente.

4.2.8.2. Sobre este aspecto, destacamos a brilhante observação do professor Jacoby, segundo o qual: “**A prática tem revelado que muitas vezes o proponente copia a descrição do edital, sem qualquer preocupação de analisar a correlação entre o produto pretendido pela Administração e o que de fato possui para venda**”. [1]



4.2.8.3. Assim, nem mesmo uma caracterização impecável do objeto garante que o produto entregue pelo vencedor do certame não apresente certos vícios, como o caso de alimentos sem qualidade; sem sabor ou rendimento necessário. Mesmo considerando que, em casos como estes, o licitante sofreria as sanções previstas em lei e no edital, a aplicação de sanções não afastaria o prejuízo da Administração. Ainda nos casos onde a Administração possa exigir a substituição dos produtos entregues, a prática nos mostra que, nem sempre, é o que acontece.

4.2.8.4. Isso porque, diversas vezes, o órgão ou entidade só dará conta da má qualidade do objeto após dias ou até meses da efetiva aquisição e, então, a situação se complica – caso o contratado não substituía o produto, mesmo sofrendo a aplicação das penalidades cabíveis, o interesse público e a Administração restariam prejudicados. Se a Administração quisesse aproveitar a licitação anterior, os licitantes remanescentes poderiam encontrar-se desobrigados em face do decurso de longo prazo e vencimento da validade de suas propostas; disso poderia resultar a necessidade de feita de nova licitação para correção da primeira, com todos os custos daí decorrentes.

4.2.8.5. Em vista disto, em primeira conclusão, não nos parece que a solicitação de amostras de produtos, acompanhadas de Fichas Técnicas para feita de testes e verificação da qualidade, durabilidade, desempenho e funcionalidade do objeto, seja tão absurda em licitações na modalidade pregão, sob o argumento deste ser adotado unicamente para objetos comuns e de que, para estes, não haveria a necessidade de verificação de amostras.

4.2.8.6. A exigência de amostras é deviatamente legitimada pela Lei 14.133/2.021, como podemos ver abaixo:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

IV - De julgamento;

§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do **caput** deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

(...)

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

(...)

II - Exigir amostra ou prova de conceito do bem no procedimento de pré-qualificação permanente, na fase de julgamento das propostas ou de lances, ou no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, desde que previsto no edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação;

4.2.8.7. Nesse prisma, é exigido amostras na **RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013**, na Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar, Artigo 33, Parágrafo 5º :

Seção III

Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar

§5º A EEx. ou a UEx. poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a **apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido**, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

4.2.8.8. Nessa Linha, o 5º Manual de Licitações e Contratos do TCU no Item 5.4.1.2 . Amostra e prova de conceito:

5.4.1.2. Amostra e prova de conceito



Durante a realização do procedimento licitatório, a Administração poderá, se previsto no edital, solicitar do licitante provisoriamente vencedor a apresentação de amostras, a realização de exames de conformidade ou de provas de conceito[1], entre outros testes, para avaliar a conformidade do objeto ofertado com as especificações técnicas e requisitos de qualidade, de desempenho e de funcionalidade definidos no termo de referência ou no projeto básico[2].

O objetivo de tais exigências é evitar a contratação de objetos inadequados ou até mesmo inservíveis, que representariam prejuízos aos cofres públicos.

Como têm o potencial de restringir o universo de participantes na licitação, tais medidas possuem caráter excepcional, devendo ser justificadas formalmente, a fim de demonstrar que são, de fato, imprescindíveis para avaliar a qualidade, o desempenho ou a funcionalidade do objeto ofertado. **Ademais, ressalte-se, poderão ser exigidas somente do licitante provisoriamente vencedor[3].**

Caso o licitante melhor colocado não apresente a amostra ou essa seja reprovada, sua proposta deverá ser desclassificada, devendo a Administração analisar a aceitabilidade da proposta do segundo colocado, procedendo a avaliação das suas amostras. Seguir-se-á assim, sucessivamente, até que seja classificada empresa que atenda plenamente às exigências do TR ou PB.

(...)

O edital de licitação deve contemplar as condições de entrega da amostra ou de realização da prova de conceito (data, horário e local), os procedimentos para o exame da amostra (roteiro detalhado da avaliação), bem como os critérios objetivos para a aceitação[5]. Os demais licitantes têm o direito de acompanhar o procedimento e de tomar conhecimento dos resultados.

(...)

Quadro 243 – Referências normativas para a exigência de amostra ou de prova de conceito

4.2.8.9. De maneira análoga, estende-se também quanto as exigência de apresentação de Fichas técnicas, conforme Acórdão 1624/2018:

Acórdão 1624/2018 – Plenário

A exigência de apresentação de laudos de ensaios técnicos por parte de todos os licitantes, como requisito de habilitação técnica, não encontra amparo no rol do art. 30 da Lei 8.666/1993. **As exigências de habilitação técnica devem se referir ao licitante, não ao objeto do certame, e não podem onerar o licitante em custos que não sejam necessários anteriormente à celebração do contrato** (Súmula TCU 272). **Grifo Nosso.**

4.2.8.9.1. Assim vê-se que a exigência de Fichas Técnicas não pode ser feita para todos os participantes, mas sim, para o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

4.2.8.10. Ainda nesse prisma assim pontua o [Acórdão 2368/2013-Plenário](#), **TC 035.358/2012-2**:

1. A exigência de apresentação de amostras é compatível com as licitações realizadas mediante pregão, inclusive na forma eletrônica, e deve ser requerida na fase de classificação das propostas e somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar. Pedido de Reexame contestou deliberação proferida pelo TCU em sede representação, pela qual foram expedidas determinações e assinado prazo para que o Departamento da Merenda da Secretaria Municipal da Educação de São Paulo (DME/SME/PMSP) anulasse Pregão Eletrônico



para registro de preços, cujo objeto era a aquisição de sucos de laranja integral pasteurizado congelado e de néctar de frutas congelado. A licitação fora viabilizada com recursos do Programa Municipal de Alimentação Escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A peça recursal produzida pelo DME/SME/PMSP insurgira-se contra três das determinações proferidas, alegando – no que respeita à não adoção de pregão eletrônico e à exigência de amostras de todas as licitantes – que: **“(i) é lícito que a apresentação de amostras ocorra antes da fase de lances e seja exigida de todos os licitantes com vistas a afastar empresas aventureiras e a garantir a seriedade do certame; (ii) a adoção da modalidade pregão eletrônico é inviável na hipótese vertente, uma vez que dificultaria o recebimento e a análise das amostras”**. Em preliminar, assentou o relator que os aportes federais de recursos por meio do PNAE consistem em transferências voluntárias, razão pela qual não se convertem em receita própria do ente beneficiário. Assim, dada sua natureza federal, a aplicação dos recursos deve seguir as regras gerais estabelecidas pela União e a jurisprudência do TCU. No mérito, destacou o relator que **“encontra-se consolidado nesta Corte o 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”**. Em seu sentir, **a extensão da exigência a todos os licitantes carece de razoabilidade porque “impõe ônus a totalidade dos participantes que, a depender do objeto, pode ser excessivo, encarecendo o custo de participação na licitação e desestimulando a presença de potenciais participantes”**. Nesse passo, entendeu o relator que a exigência de amostras, quando requerida apenas do licitante classificado em primeiro lugar, é perfeitamente compatível com as peculiaridades da modalidade pregão, já que **“garante a presteza, a perfeição e a eficiência do procedimento sem comprometer a sua celeridade”**. Ademais, no que respeita à alegação de que o pregão eletrônico seria inviável na hipótese sob exame, consignou que **“além de ampliar a competição, o pregão eletrônico não é incompatível com a exigência de amostras, caso o gestor considere-a indispensável, devendo, contudo, caso se trate de aplicação de recursos federais, exigí-la apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.”** Nesses termos, o Tribunal, ao acolher a tese da relatoria, negou provimento ao recurso, mantendo inalteradas as determinações questionadas. **Acórdão 2368/2013-Plenário, TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013. Grifo Nosso.**

4.2.8.11. Em mais um posicionamento, assim esclarece o TCU

Cabe, aqui, apenas uma ressalva: o TCU, na Decisão Plenária 1237/2002, onde analisava a exigência de amostra em Tomada de Preços, recomendou:

Não viola a Lei 8.666/93 a exigência, na fase de classificação, de fornecimento de amostras pelo licitante que estiver provisoriamente em primeiro lugar, a fim de que a Administração possa, antes de adjudicar o objeto e celebrar o contrato, assegurar-se de que o objeto proposto pelo licitante conforma-se de fato às exigências estabelecidas no edital. (grifos nossos).

4.2.8.12. Nota-se pois, **que a possibilidade de solicitação de amostras, para exame de conformidade, não apenas é lícito, como recomendável, para evitar a repetição de licitação, quando o licitante vencedor, tendo já a licitação adjudicada para si, oferece produto incompatível com as especificações técnicas ou de qualidade inaceitável.**



4.2.9 - Só será adjudicado / homologado o vencedor da licitação, depois da análise feita pelo(a) nutricionista, considerando os itens aprovados depois dos testes.

4.3. As contratações deverão se dar através de pregão eletrônico.

4.4. A contratação terá sua vigência até **31 de Dezembro de 2025** e poderá ser prorrogada na forma da Lei.

5- SUBCONTRATAÇÃO: é vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

6- GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do ETP.

7- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO: condições de entrega:

7.1 O fornecimento dos itens, deverá atender a(s) Secretaria(s) do município de Jaguaratama/CE:
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

7.2 Os fornecimentos serão executados conforme discriminado abaixo:

7.2.1 O fornecimento será efetuado, conforme necessidade, no prazo de 20 (vinte) dias a contar da emissão da Ordem de Compras pela secretaria contratante podendo ser prorrogado conforme solicitação, devidamente justificada, dentro do prazo de entrega, das 08:00 às 13:00, no Endereço: Rua Juarez de Quiroz Olímpio, 367 – Centro – Jaguaratama-CE.

7.3 O(s) bem(ns) adquirido(s), será(ão) recusado(s) nos seguintes casos:

7.3.1 Possuírem qualidade fora do padrão do exigido pela secretaria contratante;

7.3.2 Forem enviados em quantidades menores que o solicitado;

7.3.3 Estiverem contaminados por quaisquer elementos não permitidos em sua composição.

7.4 Os itens que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 4 (quatro) dias, contadas a partir do recebimento da formalização da recusa pela contratante.

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

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

7.5 O fornecimento dos itens, devem ser feito por meio de documento de “Ordem de Compra”, também disponibilizado pela Contratada e sob responsabilidade do Contratante, que deverá carimbar e assinar as mesmas.

7.6 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade do(s) produto(s), casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência.

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



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

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

- a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade – CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.” (NR), conforme Lei 12.440/2011 de 07 de julho de 2011.

8- CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO:

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

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

8.2 De posse dos documentos que devem acompanhar os itens, objeto da licitação, serão os mesmos recebidos provisoriamente pelo Fiscal de Contratos, servidor da Administração ou comissão responsável, mediante termo circunstanciado, para posterior verificação de especificações, da qualidade, da quantidade, dos prazos, dos preços e de outros dados pertinentes.

8.2.1 Quanto ao recebimento pelo Fiscal de Contratos, servidor da Administração ou comissão responsável, verificará se foram atendidas todas as exigências legais pertinentes e toda a observação específica no Edital e anexos;

8.2.2 Aprovando os bens recebidos, após as verificações necessárias, o servidor ou comissão responsável, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados de sua efetiva entrega, receberá os produtos, em caráter definitivo, mediante recibo, o qual ratificará o termo circunstanciado de recebimento provisório, podendo, entretanto, retificá-lo nos itens necessários;

8.2.3 Encontrando irregularidades no recebimento do objeto, o servidor ou comissão responsável, fixará aos fornecedores o prazo de 4 (quatro) dias para promoverem as correções necessárias, sob pena dos itens ser rejeitado e devolvido, no estado em que se encontrar;

8.2.4 Na hipótese de irregularidades em relação aos itens fornecido, a Administração somente os receberá em caráter definitivo, mediante termo circunstanciado, após as correções promovidas pelos fornecedores e após a reavaliação realizada pela Administração, por intermédio quer do servidor encarregado, quer da comissão responsável.

9- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

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

9.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.



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

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

9.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.6 Fiscalização:

9.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, caput](#));

9.6.2 A contratante é obrigada a acompanhar, fiscalizar, conferir o fornecimento do objeto do presente certame, através de um Gestor/Fiscal a ser designado, por intermédio de Portaria, o qual deverá anotar em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada;

9.6.3 A fiscalização será exercida no interesse do Município de Jaguaratama/CE, e não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e prepostos.

9.7 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle no cumprimento do contrato.

9.7.1 Caberá ainda ao fiscal do Contrato as seguintes atribuições (Artigo 23º do Decreto Municipal nº 60, de 01 de Novembro de 2023):

I - acompanhar a execução contratual em seus aspectos qualitativos e quantitativos;

II - receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

III - recepcionar da contratada, devidamente protocolados, os documentos necessários ao pagamento, previstos no instrumento contratual e nas normas que disciplinam a execução da despesa pública, conferi-los e encaminhá-los ao gestor do contrato;

IV - conforme o caso, realizar ou aprovar a medição dos serviços ou fornecimentos efetivamente realizados, em consonância com o previsto no contrato, recebendo o objeto mediante termo assinado pelas partes;

V - realizar, na forma do artigo 140 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

VI - manifestar-se a respeito da suspensão da execução contratual quando solicitado;

VII - adotar medidas preventivas de controle dos contratos, tais como:

a) realização de reunião inicial com a contratada para apresentação das partes, suas obrigações e esclarecer eventuais dúvidas;

b) utilização de *check lists*, isto é, listas de verificação para a análise dos aspectos técnicos referentes à contratação;

c) elaboração de relatório periódico de acompanhamento (mensal, bimestral ou trimestral);

d) disponibilização de formulários de avaliação dos bens e/ou serviços, reunindo sugestões e reclamações que deverão ser enviadas à contratada e utilizadas para gerar melhorias no objeto;

e) promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na execução do objeto, sempre que possível com a participação de pelo menos 02 (dois) servidores ou agentes públicos, registrando em ata o conteúdo das deliberações.

VIII - registrar, em livro próprio, todas as ocorrências surgidas durante a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for



necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

IX - determinar a reparação, correção, remoção, reconstrução ou substituição, às expensas da contratada, no total ou em parte, do objeto contratado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução;

X - rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento de objeto em desacordo com as especificações contidas no contrato, observado o Termo de Referência ou o Projeto Básico;

XI - exigir e assegurar o cumprimento das cláusulas e dos prazos previamente estabelecidos no contrato e respectivos termos aditivos;

XII - determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

XIII - exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando cabível;

XIV - verificar a correta aplicação dos materiais, e requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;

XV – manifestar, por meio alertas e/ou relatórios de vistoria, as ocorrências verificadas e realizar as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

XVI – comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência que requeira tomada de decisões ou providências que ultrapassem o seu âmbito de competência, em face de risco ou iminência de prejuízo ao interesse público;

XVII - formalizar notificações por escrito à contratada, caso as tratativas iniciais para saneamento de eventuais irregularidades não sejam suficientes para regularização da situação, estabelecendo prazo para o cumprimento das obrigações e/ou apresentação de justificativas, sob pena de encaminhamento da documentação para o gestor de contrato avaliar a necessidade de abertura do respectivo processo de apuração e aplicação de penalidades;

XVIII - em caso de descumprimento contratual e/ou quaisquer tipos de ilicitudes verificadas nas contratações sob sua responsabilidade, além de comunicar ao gestor do contrato, colher previamente as provas e reunir os indícios inerentes a sua atribuição fiscalizatória, auxiliando na instrução do processo;

XIX - propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;

XX - preencher ao final do contrato, o termo de avaliação do serviço prestado ou do objeto recebido;

XXI - manifestar-se formalmente, quando consultado, sobre a prorrogação, alteração, rescisão ou qualquer outra providência que deva ser tomada com relação ao contrato fiscalizado, inclusive com a emissão de parecer;

XXII - consultar o órgão ou a entidade contratante sobre a necessidade de acréscimos ou supressões no objeto do contrato, se detectar algo que possa sugerir a adoção de tais medidas;

XXIII - determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

XXIV – receber e fomentar avaliações relacionadas ao serviço prestado ou ao objeto recebido, especialmente, conforme o caso, do público usuário; e

XXV - exercer qualquer outra atividade compatível com a função que lhe seja legalmente atribuída.

9.8 Gestor do Contrato (Artigo 22º do Decreto Municipal nº 60, de 01 de Novembro de 2023):

I – manter o acompanhamento regular e sistemático do instrumento contratual, mormente cujo objeto tenha seu preço demonstrado com base em planilhas de composição de custos contidos na proposta licitatória, mantendo cópia disponível das referidas planilhas, com registro da equação econômico-financeira do contrato;

II – controlar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do contrato vigente, quando admitida;



III - manter o controle da atualização do valor da garantia contratual, procedendo, em tempo hábil, ao encaminhamento necessário à sua substituição e/ou reforço ou prorrogação do prazo de sua vigência, quando for o caso;

IV - prover a autoridade superior de documentos e informações necessários à celebração de termo aditivo, objetivando as alterações do contrato previstas em lei, inclusive para prorrogação do prazo do instrumento contratual, neste último caso, após verificação da vantajosidade da prorrogação, bem como da manifestação do fiscal do contrato sobre a qualidade dos bens entregues e/ou serviços prestados;

V - avaliar e se manifestar sobre os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato a serem decididos pela autoridade competente;

VI - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

VII - acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

VIII - decidir provisoriamente sobre eventual suspensão da execução contratual, elaborando o Termo de Suspensão;

IX - adotar e registrar as medidas preparatórias para aplicação de sanções e/ou de rescisão contratual, realizando e coordenando atos investigativos prévios à abertura do processo, quando necessários, nas hipóteses de descumprimento de obrigações previstas no edital, no contrato e/ou na legislação de regência;

X - aplicar a sanção de advertência prevista no inciso I do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, por meio do procedimento administrativo sumaríssimo previsto no art. 139 deste regulamento;

XI - analisar a documentação necessária ao pagamento, encaminhada pelo fiscal do contrato, conforme rol e condições dispostos no instrumento contratual e nas normas que disciplinam a execução da despesa pública, devolvendo-os ao fiscal do contrato para regularização, quando for o caso;

XII - incluir e conferir as certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária necessárias ao pagamento, quando cabível e na ausência de fiscal administrativo do contrato, e encaminhar ao setor responsável;

XIII - acompanhar as notas de empenho do contrato, solicitando o cancelamento de saldo, quando for o caso, respeitando a competência do exercício;

XIV - efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da contratada nos sistemas municipais, quando couber, bem como no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e/ou no Sítio Oficial na forma prevista no art. 176 da Lei 14.133, de 2021, por se tratar de um município com população inferior a 20.000 habitantes;

XV - realizar, quando for o caso, e acompanhar os lançamentos dos dados referentes ao contrato nos sistemas municipais e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e/ou no Sítio Oficial na forma prevista no art. 176 da Lei 14.133, de 2021, por se tratar de um município com população inferior a 20.000 habitantes, verificando saldo e informando o encerramento do instrumento contratual;

XVI - exercer qualquer outra atividade compatível com a função que lhe seja legalmente atribuída.

10- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

Recebimento

10.1 O objeto contratado será recebido de forma provisória ou definitiva, nos termos do artigo 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 60, de 01 de Novembro de 2023.

10.1.1 Os prazos para a realização do recebimento provisório e definitivo dos bens ou serviços contratados, bem como as condições específicas de execução e recebimento do objeto, deverão ser definidos no termo de referência, sendo que o início do prazo de recebimento definitivo contar-se-á do término do prazo de recebimento provisório.

10.1.2 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 no Termo de Referência e na proposta.



10.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 20 (vinte) dias úteis, 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.

10.4 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.

10.5 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [artigo 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.

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

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

Liquidação

10.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do artigo 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022 e Inciso I do Artigo 117 do Decreto 60 de 01 de Novembro de 2023.

10.8.1 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 artigo 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.9 Para fins de liquidação, 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:

10.9.1 O prazo de validade;

10.9.2 A data da emissão;

10.9.3 Os dados do contrato e do órgão contratante.

10.9.4 O período respectivo de execução do contrato.

10.9.5 O valor a pagar;

10.9.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



10.10 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.

10.11 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.12 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, quando esta não for possível de verificar mediante apresentação de documentação física ou por e-mail por parte da contratada;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018).

10.13 Constatando-se, junto ao SICAF ou ao município, 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.

10.14 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.

10.14.1 A regularização poderá ser feita mediante apresentação de documentação física ou por e-mail por parte da contratada;

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

10.16 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 SICAF ou ao Município.

11- PRAZO DE PAGAMENTO:

11.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, e consequente assinatura da ordem de pagamento pela autoridade competente, nos termos do Inciso II artigo 117 do Decreto Municipal nº 60, de 01 de Novembro de 2023.

11.2 Forma de pagamento:

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

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



11.2.2 O pagamento deverá observar a ordem cronológica de exigibilidade, e subdividida estabelecidas no artigo 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 60, de 01 de Novembro de 2023.

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

11.3.1 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.

11.4 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.

12- FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO:

12.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

12.1.1 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.

12.2 Forma de fornecimento:

12.2.1 O fornecimento do objeto será integral ou parcelado, conforme solicitação da contratante, descrito no documento de aquisição enviado a contratada.

13- EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO: Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

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

13.1 Habilitação jurídica.

13.1.1 NO CASO DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.1.2 NO CASO DE SOCIEDADE EMPRESÁRIA OU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

13.1.3 NO CASO DE SOCIEDADE SIMPLES: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pelo Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou Órgão Equivalente, do domicílio sede do licitante, acompanhado de cópia de identidade, CPF e comprovação de eleição de seus administradores atuais;

13.1.4 NO CASO DE EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA EM FUNCIONAMENTO NO PAÍS: decreto de autorização expedido pelo órgão competente; os atos constitutivos das empresas licitantes deverão estar acompanhados dos demais documentos aditivos e modificativos do seu texto podendo ser substituídos, preferencialmente, pela respectiva consolidação;

13.1.5 NO CASO DE SOCIEDADE POR ACÕES: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados pela Junta Comercial do domicílio sede do licitante, acompanhado de cópia de identidade, CPF e comprovação de eleição de seus administradores atuais.



13.1.6 NO CASO DE COOPERATIVA: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

13.1.7 Em se tratando de MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

13.1.8 CÓPIA DE DOCUMENTO OFICIAL COM FOTO E CPF, de Sócio Administrador ou do titular da empresa ou outro documento oficial de identificação com foto válido na forma da lei.

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

13.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista.

13.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

13.2.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual (FIC) ou municipal, conforme o caso, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.2.3 A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

13.2.4 A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.2.5 A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.2.6 Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através de Certificado de Regularidade (CRF);

13.2.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.

13.3 Qualificação Econômico-Financeira.

13.3.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica – Lei nº 14.133, de 2021, artigo 69, caput, inciso II;

13.3.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais devidamente registrado na entidade competente;

a) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos

b) **No caso de empresa constituída no exercício social vigente**, admite-se a apresentação de balanço patrimonial de abertura referentes ao período de existência da sociedade, devidamente registrados ou



autenticados na Junta Comercial do domicílio da Licitante, assinado pelo sócio-gerente ou diretor e pelo contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

e) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

13.4 Qualificação Técnica.

13.4.1 Apresentação de no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica de fornecimento executados, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, conforme Termo de Referência, expedido por entidade pública ou privado, usuária do serviço em questão, comprovando que forneceu, satisfatoriamente, o objeto deste edital ou outro semelhante, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. Somente serão considerados válidos os atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo do emitente. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pelo Pregoeiro ou quem este indicar.

a) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.

b) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item 13.4.1 "a", instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectiva ao qual o atestado faz vinculação.

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

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

13.5 - DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

13.5.1 A proponente deverá **DECLARAR**:

- a. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- b. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;
- c. Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de JAGUARETAMA ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art.156 da Lei 14.133/2021);
- d. Não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- e. Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)–Lei nº 13.709/2018;
- f. Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- g. Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art.63, I, da Lei nº14.133/2021).
- h. DECLARA que o cálculo do valor da contratação considera taxa de risco compatível como objeto de licitação e com os riscos atribuídos ao contratado.



14- ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

14.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.501.191,51 (UM MILHÃO, QUINHENTOS E UM MIL, CENTO E NOVENTA E UM REAIS E CINQUENTA E UM CENTAVOS)**.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AVEIA	674.0	Caixa	4,42	2.979,08
flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, unidade com 170g					
2	AÇÚCAR	4811.0	Quilograma	4,19	20.158,09
Tipo refinado, aspecto de cor e cheiro próprios, isento de impurezas, classificação granulada, obtido da cana de açúcar, rápida dissolução, embalagem plástica, dados de identificação do produto, data de fabricação, e validade, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega, resolução rdc nº 271, de 22 de setembro de 2005 da Anvisa. prazo de validade no momento da entrega não inferior a 80% do determinado pelo fabricante, pacote 1.0 quilogramas					
3	ADOÇANTE	16.0	Unidade	6,90	110,40
dietético líquido com stévia em frasco c/ no mínimo 65 ml.					
4	ARROZ INTEGRAL	35.0	Quilograma	7,00	245,00
integral, longo, fino, safra nova, acondicionado em saco plástico contendo pacotes de 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos, parasitas, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, pacote 1.0 kg.					
5	ARROZ	11391.0	Quilograma	6,60	75.180,60
Parboilizado, grãos inteiros, longo fino, branco, tipo 1, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 1kg.					
6	BISCOITO DOCE	2749.0	Pacote	6,70	18.418,30
Sortido farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do item, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.					
7	BISCOITO SALGADO	3649.0	Pacote	6,20	22.623,80
Tipo cream cracker composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do item, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.					
8	BISCOITO INTEGRAL	80.0	Pacote	6,60	528,00
Biscoito, salgado integral, consistência crocante, mínimo 4g de fibra em 100g de biscoito, embalagem atóxica, dupla proteção, prazo de validade mínimo 8 meses, pacote 350 gramas.					
9	COLORÍFICO	3131.0	Pacote	1,99	6.230,69
Colorífico, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 100 gramas.					
10	FARINHA	1713.0	Quilograma	6,90	11.819,70
Farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, transparentes.					
11	FLOCÃO DE MILHO	8708.0	Pacote	2,89	25.166,12
Flocão de milho, farinha de milho flocada. Amarelo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio com ausência de umidade, fermentação, ranço, insetos de sujidades, parasitas e larvas. 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. A embalagem deverá conter externamente os dados de procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 400g.					
12	FEIJÃO DE CORDA	2173.0	Quilograma	8,50	18.470,50



Feijão de corda, produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº 9972/00 Decreto nº 6268 de 22/11/07 que instituiu classificação de produtos vegetais. Produtos devem ser isentos de matéria terrosa, Livre de umidade –máximo de 15% isento de parasitas e fungos, coloração características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº360/359 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04–ANVISA, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. pacote com 1 kg.					
13	GOMA DE MANDIOCA	2517.0	Quilograma	7,55	19.003,35
Goma para tapioca, massa de fécula de mandioca. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1000g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. data de fabricação, validade.					
14	MACARRÃO	55.0	Pacote	6,70	368,50
Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando entre 200 a 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.					
15	MACARRÃO INTEGRAL	63.0	Pacote	8,12	511,56
Macarrão, integral – fino, tipo espaguete, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500 gramas.					
16	LEITE EM PÓ	4450.0	Pacote	7,35	32.707,50
Leite em pó integral em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Enriquecido com vitaminas. Registro no Ministério da Saúde e/ou da Agricultura.					
17	MACARRÃO ESPAGUETE	10060.0	Pacote	3,99	40.139,40
Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução RDC 93/2000 – ANVISA, pacote 400 gramas.					
18	MILHO DE PIPOCA	681.0	Pacote	5,50	3.745,50
MILHO DE PIPOCA					
19	ÓLEO VEGETAL	2777.0	Unidade	7,80	21.660,60
Óleo vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina E, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - ANVISA, embalagem plástica 900 ml.					
20	SAL	1955.0	Quilograma	2,00	3.910,00
Sal, iodado, cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.					
21	POLPA DE FRUTA	8932.0	Quilograma	6,95	62.077,40
Polpa de Fruta, diversos sabores, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.					
22	OVO	1980.0	Bandeja	23,80	47.124,00
Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.					
23	CARNE MOÍDA BOVINA	13839.0	Unidade	17,00	235.263,00
Carne bovina, moída, congelada, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM) embalagem plástica 1.0 quilograma.					
24	CARNE SUINA	6098.0	Quilograma	24,99	152.389,02
Carne proveniente da espécie suína, congelada, sem osso, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.					
25	PEITO DE FRANGO	4542.0	Quilograma	18,10	82.210,20
Frango, (Peito), congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1.0 quilograma.					
26	ABACAXI	7131.0	Quilograma	7,27	51.842,37



Abacaxi de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
27	BANANA	6072.0	Quilograma	4,30	26.109,60
Banana, prata, tamanho médio (60g) em pencas, 1ª qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas sacos de polietileno frestado, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
28	LARANJA	6084.0	Quilograma	6,10	37.112,40
Laranja, in Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
29	MANGA	5249.0	Quilograma	4,15	21.783,35
Manga, in natura, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
30	MELANCIA	11148.0	Quilograma	2,59	28.873,32
Melancia, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
31	ABÓBORA/JERIMUM	2278.0	Quilograma	3,79	8.633,62
Abóbora/Jerimum – tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades; acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. Transportados em monoblocos plásticos frestados. 1.0 quilograma.					
32	ALFACE	708.0	Quilograma	3,42	2.421,36
Alface, Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 1.0 quilograma					
33	ALHO	1117.0	Quilograma	39,95	44.624,15
Alho, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes de 1.0 quilograma.					
34	BETERRABA	1914.0	Quilograma	6,00	11.484,00
Beterraba, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, 1ª qualidade. 1.0 quilograma.					
35	CEBOLA	1678.0	Quilograma	3,70	6.208,60
Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
36	CENOURA	3794.0	Quilograma	5,00	18.970,00
Cenoura, sem folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
37	CHEIRO VERDE	276.0	Quilograma	3,35	924,60
Cheiro verde, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha, maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma					
38	PIMENTÃO	912.0	Quilograma	6,10	5.563,20
Pimentão, verde, 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em sacos de polietileno, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
39	REPOLHO	887.0	Quilograma	5,14	4.559,18
Repolho, Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.1.0 quilograma					
40	TOMATE	1630.0	Quilograma	6,39	10.415,70



Tomate, 1ª qualidade, de tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
41	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	76.0	Pacote	24,40	1.854,40
composto lácteo zero lactose que contém vitaminas A, C, D e E e é fonte de Cálcio, Zinco, Ferro. Apresenta baixo teor de sódio, além de ser sem açúcar, glúten e aromatizantes					
42	FRANGO	10398.0	Quilograma	17,50	181.965,00
Frango inteiro, congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade com no mínimo 2.5 quilograma.					
43	ARROZ BRANCO	2805.0	Quilograma	6,40	17.952,00
Arroz, longo, fino, tipo 1, branco, polido, grãos inteiros, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 1.0 kg.					
44	PÃO DE FORMA INTEGRAL	46.0	Pacote	11,50	529,00
Pão, de forma, fatiado integral, mínimo de 20 gramas em 100 gramas do produto, dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, saco plástico 500 gramas.					
45	PÃO TIPO HAMBÚRGUER	5790.0	Pacote	7,20	41.688,00
Pão, Massa Fina, tipo Hambúrguer ou Hot Dog, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote 400 gramas com 10 unidades.					
46	BATATA DOCE	3719.0	Quilograma	7,00	26.033,00
Batata Doce Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, SEM rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos 1.0 quilograma					
47	BATATA INGLESA	5619.0	Quilograma	8,65	48.604,35
Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.					

14.2 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

14.4 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

15- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

15.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

FONTE DO RECURSO: 1552000000 TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO PNAE

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

SUBELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 12 306 0013 2.030 GESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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