



ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2024.03.07/EDUC-PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00007.20240226/0001-00

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR PARA AS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE TURURU/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND | V. UNIT | V. TOTAL |
|--|-------------------------|--------|-----|---------|----------|
| 1 | CARNE BOVINA MAGRA - | 1980.0 | KG | | |
| <p>(MÚSCULO EM CUBOS) - Especificações: em cubos de aproximadamente 30g congelado, limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalados em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (sif) ou o selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> | | | | | |
| 2 | CARNE BOVINA - (MOÍDA) | 3000.0 | KG | | |
| <p>CARNE BOVINA - (MOÍDA) - Bovina Congelada obtido da moagem de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente de 1000g. A carne deve ser congelada, no máximo 10% de gordura, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, de acordo com a legislação sanitária, contendo na embalagem o Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).</p> | | | | | |
| 3 | CARNE SUÍNO COXÃO MOLE | 1600.0 | KG | | |
| <p>- Congelada, embalagem primária plástica transparente a vácuo, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem produtos com coloração natural, Características: sem osso e sem teor de gordura máximo permitido pela legislação em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo, impresso na embalagem plástica o registro no órgão competente, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente SIM, SIE OU SIF. validade de 6 meses na data de entrega. O transporte deve ser refrigerado.</p> | | | | | |
| 4 | CARNE SUÍNA BISTECA | 1600.0 | KG | | |
| <p>CARNE SUÍNA BISTECA - Congelada, embalagem primária plástica transparente a vácuo, A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 200g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. sem pele, pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 180 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado</p> | | | | | |
| 5 | CARNE DE CHARQUE BOVINA | 600.0 | KG | | |
| <p>"CARNE DE CHARQUE BOVINA - Carne de Charque bovina, dianteira, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Registro do SIE ou SIF. Embalagem a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto, acondicionada em caixa de papelão com 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.</p> | | | | | |
| 6 | PEITO DE FRANGO - | 4000.0 | KG | | |
| <p>PEITO DE FRANGO - Congelado, adição de água máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF ou SIE, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1000g.</p> | | | | | |
| 7 | OVO DE GALINHA MÉDIO | 1800.0 | KG | | |
| <p>OVO DE GALINHA MÉDIO - Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, apresentados em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.</p> | | | | | |
| 8 | BATATA INGLESA | 500.0 | KG | | |
| <p>BATATA INGLESA - Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade.</p> | | | | | |
| 9 | CEBOLA - | 300.0 | KG | | |
| <p>CEBOLA - Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados e etiqueta de pesagem.</p> | | | | | |
| 10 | CENOURA - | 280.0 | KG | | |
| <p>CENOURA - Cenoura fresca, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.</p> | | | | | |



| | | | | |
|---|---|--------|-----|--|
| 11 | CHUCHU - | 320.0 | KG | |
| CHUCHU - de 1ª qualidade, íntegro e fresco, coloração verde, sem ruptura, tamanho médio, acondicionado em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. | | | | |
| 12 | PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - | 2200.0 | PCT | |
| PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG - Pão tipo hot dog, contendo dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Produto deve seguir a legislação vigente. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 400g a 500g do produto. Validade mínimo de 7 dias. | | | | |
| 13 | PÃO DE LEITE - | 2200.0 | PCT | |
| PÃO DE LEITE - Ingredientes: Farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal hidrolizada e sal. Produto deve seguir a legislação vigente, contendo dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 400g a 500g do produto. Validade mínimo de 7 dias. | | | | |
| 14 | AVEIA EM FLOCOS FINOS | 200.0 | CX | |
| "AVEIA EM FLOCOS FINOS: Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem mínima de 200g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega do produto." | | | | |
| 15 | MINGAU DE TAPIOCA SABOR COCO | 100.0 | KG | |
| - Mistura homogênea, constituída de leite em pó integral, soro do leite, açúcar, farinha de tapioca e aroma de coco. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 kg não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. obrigatório a apresentação do Álvara Sanitário do fabricante. data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% de entrega do produto. | | | | |
| 16 | AMIDO DE MILHO - | 120.0 | KG | |
| - Produto de boa qualidade, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. | | | | |
| 17 | "BISCOITO DE POLVILHO - | 1500.0 | PCT | |
| "BISCOITO DE POLVILHO - Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Mínimo 300g." | | | | |
| 18 | BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA - | 1500.0 | PCT | |
| BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA - Aromatizado sabor coco, chocolate e milho. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico contendo no mínimo 330g do produto, caixa com 8kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. | | | | |
| 19 | LEITE EM PÓ INTEGRAL - | 1200.0 | KG | |
| LEITE EM PÓ INTEGRAL - Ingredientes: Leite em pó integral enriquecido com 12 vitaminas, sendo A, C, D e E; vitaminas do complexo b (b1, B2, B6, B12, B9, B5). acrescido de ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, cálcio e manganês, com no mínimo 26 gramas de proteínas para cada porção de 100 gramas em pacotes de 200 gramas. não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade e insetos que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF do Ministério da Agricultura. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. | | | | |
| 20 | ALHO IN NATURA - | 50.0 | KG | |
| mínima de 180 dias da entrega do produto. | | | | |
| 21 | COLORÍFICO - | 150.0 | KG | |
| COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo contendo 1 kg. | | | | |
| 22 | ÓLEO DE SOJA REFINADO - | 500.0 | UND | |
| Produto deve seguir a legislação vigente, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro do SIF. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº.270 de 22/09/05). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. | | | | |
| 23 | SAL REFINADO IODADO - | 150.0 | KG | |
| Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. Quantidade de iodo: mínima de 0,04 mg e máxima de 0,10 mg por 1 g do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote | | | | |
| 24 | ACHOCOLATADO EM PÓ - | 200.0 | KG | |
| ACHOCOLATADO EM PÓ - Pó para o preparo de chocolate, constituído de; açúcar, cacau, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Produto deve seguir a legislação vigente, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro do SIF. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 200g do produto. | | | | |



| | | | | |
|---|--------------------------------|--------|-----|--|
| 25 | AÇÚCAR CRISTAL - | 2000.0 | KG | |
| origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. | | | | |
| 26 | ARROZ PARBOLIZADO | 8000.0 | KG | |
| T-1 contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com o máximo de 14% de umidade, com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração amarelada, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Isento de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar ficha técnica e certificado de classificação do produto. Embalagem primária plástica resistente, atóxica, transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, validade e peso líquido de 01kg, (especificações impressas na própria embalagem), acondicionado em fardos lacrados de 30kg. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. | | | | |
| 27 | ARROZ POLIDO T-1 - | 8000.0 | KG | |
| Arroz Polido, T-1, longo fino, branco, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com 14% de umidade, com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Isento de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Apresentar ficha técnica e certificado de classificação do produto. Embalagem primária plástica resistente, atóxica, transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, validade e peso líquido de 01kg, (especificações impressas na própria embalagem), acondicionado em fardos lacrados de 30kg. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. | | | | |
| 28 | FEIJÃO CARIOCA - | 1660.0 | KG | |
| FEIJÃO CARIOCA - Grupo I. Classe: cores. Tipo 1. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. | | | | |
| 29 | FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 | 1660.0 | KG | |
| - tipo 1- embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 20 à 30kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto; Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 30 kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). | | | | |
| 30 | FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO - | 7000.0 | PCT | |
| Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de papel multifoliado de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). | | | | |
| 31 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - | 4000.0 | KG | |
| MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. | | | | |
| 32 | MACARRÃO TIPO ARGOLA | 1500.0 | KG | |
| MACARRÃO TIPO ARGOLA - Pasteurizado, de farinha de trigo especial, aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. | | | | |
| 33 | PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - | 1450.0 | KG | |
| Proteína de Soja no SABOR CARNE OU FRANGO. Embalagem primária transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 450g, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade de no Mínimo 80% da data de entrega do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. | | | | |
| 34 | SUCO DE FRUTAS- | 4000.0 | LT | |
| Suco concentrado de frutas, sabor: VARIADOS. Embalagem primária em garrafas 1 litro, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Rendimento do produto: proporção 10 x 1. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. | | | | |

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 9 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de



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

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 578.561,30 (quinhentos e setenta e oito mil, quinhentos e sessenta e um reais e trinta centavos)

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

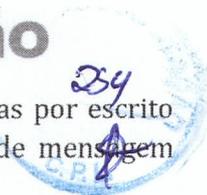
5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

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

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das



prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

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

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

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

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

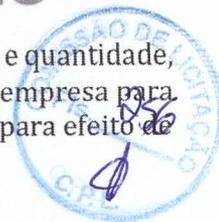
7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será



GOVERNO MUNICIPAL DE
TURURU
Construindo um Novo Tururu

**Setor de
Licitação**



providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



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

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

Habilitação Jurídica

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

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

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

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

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

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



Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

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

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

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

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

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 07.001.0701.12.306.0410.2.034 - Alimentação Escolar no Ensino Fundamental, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

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

Tururu/CE, 07 de março de 2024