

**ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2401.01.2024-PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00011001/24**

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE OCARA/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| LOTE I | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------|-----|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
| 1 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO | 4600.0 | KG |
| Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 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. | | | |
| 2 | ARROZ BRANCO | 5600.0 | KG |
| Especificação: ARROZ BRANCO Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. 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 nº.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | | | |
| 3 | ARROZ PARBOILIZADO | 5600.0 | KG |
| Especificação: Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. 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 nº.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | | | |
| 4 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO | 2830.0 | PCT |
| Especificação: Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a B. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | | | |
| 5 | FARINHA DE MILHO FLOCADA | 19260.0 | PCT |
| Especificação: Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 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 ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. | | | |
| 6 | FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO | 1930.0 | KG |
| Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. | | | |
| 7 | FEIJÃO TIPO CORDA - | 3090.0 | KG |
| Especificação: O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. 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 nº.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | | | |

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaocara@gmail.com



PREFEITURA DE
OCARA
CUIDANDO DE QUEM PRECISA



| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|-----|
| 8 | MACARRÃO ESPAGUETE | 11960.0 | PCT |
| Especificação: Macarrão tipo espaguete sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isenta de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas, 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. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. | | | |
| 9 | MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN | 780.0 | PCT |
| Especificação: Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais: cúrcuma e urucum, emulsificantes E471. Não contém glúten. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Embalagem: embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo 500g do produto, data de validade, composição e outras informações. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto. | | | |
| 10 | MACARRÃO PARAFUSO | 402.0 | PCT |
| Especificação: Massa alimentícia de sêmola sem ovos tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000 G do produto. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. | | | |
| 11 | MACARRÃO DE ARROZ | 244.0 | PCT |
| Especificação: À base de farinha de arroz, sem glúten, sem ovos, livre de sujidades, insetos e umidade que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 500 gramas, inviolados, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 12 | PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA | 1948.0 | PCT |
| Especificação: Proteína de soja pré-cozida e texturizada, sabor carne vermelha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005). Embalagem primária plástica de 400G, acondicionados em fardos. Livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | | | |
| 67 | CHOCOLATE EM PÓ | 500.0 | KG |
| Especificação: Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. | | | |
| 68 | CACAU EM PÓ | 1360.0 | UND |
| Especificação: Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com laque de sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente. | | | |

LOTE II

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|-----|
| 13 | ALHO PICADO SEM SAL | 1103.0 | KG |
| Especificação: Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA, Portaria nº242 MAPA). 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: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto. | | | |
| 14 | COLORÍFICO | 7700.0 | PCT |

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com



PREFEITURA DE
OCARA
CUIDANDO DE QUEM PRECISA



| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------|-----|
| Especificação: Ingredientes: urucum, fubá de milho e óleo vegetal sem adição de sal. (rdc nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. 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: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. | | | |
| 15 | EXTRATO DE TOMATE | 1968.0 | UND |
| Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300g do produto. | | | |
| 16 | MARGARINA VEGETAL | 1420.0 | UND |
| Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, com ingredientes: açúcar, maltodextrina, enriquecido com cálcio, ferro, aromatizante, corantes e acidulantes próprios, sem glúten, com informações nutricionais determinadas pela ANVISA no rótulo. Embalagem de 500g. Validade máxima de 05 (cinco) meses da data de entrega do produto. | | | |
| 17 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | 1390.0 | GRR |
| Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. 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: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades. | | | |
| 18 | SAL REFINADO IODADO | 1490.0 | KG |
| Especificação: Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. | | | |
| 19 | TEMPERO DESIDRATADO | 250.0 | PCT |
| Especificação: Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | | | |
| 20 | SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO | 7760.0 | UND |
| Especificação: Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre. Ingredientes básicos: sardinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem contendo 125g com sistema abre-fácil. Apresentar data de fabricação, validade e carimbo do Ministério da Agricultura e SIF. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 180 dias da data de entrega do produto. | | | |
| 21 | VINAGRE DE ALCOOL | 932.0 | GRR |
| Especificação: Ingrediente: Ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, padronizado, refinado, pasteurizado e envasado para a distribuição do comércio geral, com acidez de 4%, sem corantes, essenciais ou adição de açúcares, embalagem da entrega: embalagem primária: garrafa plástica de 500ml, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente, contendo etiqueta com ingredientes, data de fabricação, validade mínima de 6 meses, nº de lote, peso líquido. Embalagem secundária: caixas de papelão. | | | |

LOTE III

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|-----|
| 22 | ACHOCOLATADO EM PO INSTANTÂNEO | 2645.0 | KG |
| Especificação: Enriquecido com 10 vitaminas mais ferro e zinco. Deve ter boa solubilidade, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem constando identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Ser do tipo poliéster, metalizado, atóxico e resistente, contendo no mínimo 1 Kg do produto. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. | | | |

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com



PREFEITURA DE
OCARA
LUCIÂNDO DE GUERÁ PRECISA



| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----|
| 23 | AMIDO DE MILHO | 970.0 | UND |
| Especificação: Puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e ser isento de sujidades. Não conter glúten. Embalagem em caixa com 500 gramas, íntegra, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 24 | AVEIA EM FLOCOS FINOS | 8885.0 | UND |
| Especificação: Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | | | |
| 25 | LEITE DE SOJA | 968.0 | LAT |
| Especificação: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. | | | |
| 26 | LEITE EM PÓ INTEGRAL | 5350.0 | KG |
| Especificação: Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. | | | |
| 27 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE | 226.0 | PCT |
| Especificação: Contendo leite em pó integral sem lactose, enzima lactase. Embalagem unitária com peso de no mínimo 400g, contendo selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 28 | LEITE UHT INTEGRAL | 5350.0 | LT |
| Especificação: Leite integral. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra pack contendo 1000ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades. | | | |

| LOTE IV | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|-----|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
| 29 | BISCOITO CREAM CRACKER | 19459.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. | | | |
| 30 | BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL | 3031.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. | | | |
| 31 | BISCOITO DOCE TIPO "TARECO" | 2100.0 | PCT |

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------|-----|
| <p>Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo "fareco". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p> | | | |
| 32 | BISCOITO TIPO MARIA | 17458.0 | PCT |
| <p>Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 300 a 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p> | | | |
| 33 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE | 20335.0 | PCT |
| <p>Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p> | | | |
| 34 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO | 20335.0 | PCT |
| <p>Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p> | | | |
| 35 | BISCOITO TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN | 4700.0 | PCT |
| 36 | PÃO DE FORMA INTEGRAL | 480.0 | PCT |
| <p>Especificação: Fatiado, de boa qualidade, com casca de cor dourada brilhante e homogênea. Deve conter farinha de trigo integral na massa. Embalagem: São rejeitados pães amassados, achatados e de características organolépticas anormais. Embalado em pacotes com 500g contendo lote data de fabricação e prazo de validade.</p> | | | |
| 37 | PÃO MASSA FINA VITAMINADO | 7225.0 | PCT |
| <p>Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B5, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p> | | | |
| 38 | BISCOITO DIET (SENTO DE AÇÚCAR) | 14167.0 | PCT |
| <p>Especificação: Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol ou algodão), mix de castanhas, corantes naturais, emulsificantes, aromas e amido. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p> | | | |

| LOTE V | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
| 39 | ABACAXI | 1390.0 | UND. |
| <p>Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e íntacta. Tamanho e coloração uniformes.</p> | | | |
| 39 | BANANA PRATA | 1390.0 | KG |
| <p>Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e íntacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio.</p> | | | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|-----|
| 40 | BATATA DOCE | 1430.0 | KG |
| Especificação: Branca ou roxa embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura. | | | |
| 41 | BATATA INGLESA | 1430.0 | KG |
| Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 42 | BETERRABA | 1040.0 | KG |
| Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 43 | CEBOLA | 1670.0 | KG |
| Especificação: Péra embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura. | | | |
| 44 | CENOURA | 1525.0 | KG |
| Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura. | | | |
| 45 | CHEIRO VERDE | 439.0 | PAR |
| Especificação: Livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Cultivada dentro dos princípios da agroecológica. | | | |
| 46 | CHUCHU | 980.0 | KG |
| Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 47 | LARANJA PÉRA | 1390.0 | KG |
| Especificação: Tamanho grande (superior a 100g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada, nem machucada. Acondicionadas em sacos de 20 quilos | | | |
| 48 | MAÇA NACIONAL | 1370.0 | KG |
| Especificação: Tamanho grande (superior a 60g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde nem passada, nem machucada. O produto deve estar intacto e em caixas de 18 quilos | | | |
| 49 | MAMÃO FORMOSA | 1390.0 | KG |
| Especificação: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2Kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso. | | | |
| 50 | MANGA | 1390.0 | KG |
| Especificação: De 1ª qualidade: tipo Coité ou Jasmim de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas. | | | |
| 51 | MELANCIA | 1390.0 | KG |

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|----|
| Especificação: Tamanho grande sem perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades com identificação do peso | | | |
| 52 | MELÃO JAPONÊS | 1370.0 | KG |
| Especificação: Integro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso. | | | |
| 53 | REPOLHO VERDE | 1340.0 | KG |
| Especificação: Repolho in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g | | | |
| 54 | TOMATE | 975.0 | KG |
| Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. | | | |

| LOTE VI | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|-----|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
| 55 | CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA | 1813.0 | KG |
| Especificação: Carne bovina obtida do coxão mole bovino cortada em cubo, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, Lei nº 10.674). | | | |
| 56 | CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA - | 13225.0 | KG |
| Especificação: Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, Lei nº 10.674). | | | |
| 57 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) | 13225.0 | KG |
| Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, Lei nº 10.674). | | | |
| 58 | CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL) | 4400.0 | KG |
| Especificação: Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega. | | | |
| 59 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO | 4360.0 | KG |
| Especificação: Cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, Portaria nº 210 de 10/11/98, MAPA, Lei nº 10.674). Embalagem primária: em bandeja isopor com 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. O produto deverá apresentar | | | |

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

| | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|-----|------|---|--------|-----|------|----|----------|--|
| validade | mínima | de | 180 | dias | a | partir | da | data | de | entrega. | |
| 60 | LINGUIÇA DE FRANGO | | | | | 1400.0 | KG | | | | |
| Especificação: Carne de frango, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg. | | | | | | | | | | | |
| 61 | OVOS DE GALINHA | | | | | 546.0 | BDJ | | | | |
| Especificação: Branco, médio, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (UND). Inteiros, sem rachaduras, livre impureza e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. | | | | | | | | | | | |
| 62 | PEITO DE FRANGO CONGELADO | | | | | 7737.0 | KG | | | | |
| Especificação: Corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA), Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, Lei nº 10.674). Embalagem primária: em bandeja isopor com 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. | | | | | | | | | | | |

| LOTE VII | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|-----|
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND |
| 63 | POLPA DE ACEROLA 1KG | 2379.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor acerola. 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 no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma. | | | |
| 64 | POLPA DE CAJÁ 1KG | 2379.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor cajá. 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 no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma. | | | |
| 65 | POLPA DE CAJÚ 1KG | 2379.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor cajú. 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 no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma. | | | |
| 66 | POLPA DE GOIABA 1KG - | 2379.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor goiaba. 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 no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma. | | | |

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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 11 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\$ 4.471.447,02 (quatro milhões, quatrocentos e setenta e um mil, quatrocentos e quarenta e sete reais e dois 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 anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

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

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

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

6.7.5. O fiscal técnico do contrato 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 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) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas

jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ções) 05.001.0501.12.367.0011.2.070 - Alimentação Escolar AEE (Atendimento ao Ensino Especial), no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 05.001.0501.12.366.0011.2.069 - Alimentação Escolar do Ensino de Jovens e Adultos, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 05.001.0501.12.365.0011.2.063 - Alimentação Escolar nas Escolas do Ensino Infantil - PNAEC, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 05.001.0501.12.365.0011.2.062 - Alimentação Escolar do Ensino Infantil - PNAEP, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 05.001.0501.12.361.0011.2.042 - Alimentação Escolar nas Escolas do 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.

10. DAS AMOSTRAS

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

10.2 Encerrada a etapa de lances e após análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro solicitará ao licitante habilitado detentor da melhor oferta através do chat do sistema o envio de 01 (uma) amostra de cada produto, constantes do anexo I deste edital, **exceto para frutas, verduras e hortaliças**, devendo as mesmas ser entregues na Secretaria de Educação, devidamente etiquetada, com identificação da empresa, para análise da nutricionista responsável técnico, que expedirá laudo com parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado;

10.3 As amostras referidas deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no prazo

máximo de 02 (dois) dias úteis contados da solicitação do Pregoeiro feita através do chat do sistema, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;

10.3.1 O licitante que não enviar/apresentar as amostras, conforme solicitação e prazo estabelecido acima, sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório e em Lei;

10.4 As amostras deverão ser entregues na Sede da Secretaria de Educação, situada na AV: CEL. JOÃO FELIPE, 858 - CENTRO - OCARA - CE. Informações: tel.: (85) 3322.1012;

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

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

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

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

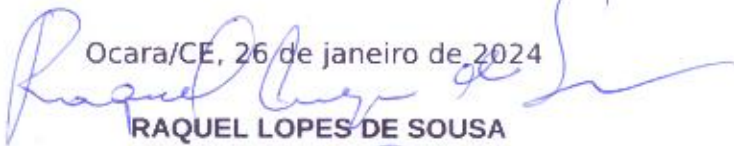
10.9 Conforme o que determina o § 4º do art. 15, da Resolução nº 032, de 10/08/06 CGPAE/DIRAE/FNDE, sendo as mesmas acompanhada de ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, devendo o mesmo ser apresentado em até 02 (dois) dias úteis após convocação em ata ou outros meios equivalentes, para ser submetido, previamente, ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo de Aprovação/Reprovação dos produtos apresentados, pelo Técnico designado pela Secretaria de Educação;

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

10.11 As amostras entregues não serão devolvidas;

10.12 Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

Ocara/CE, 26 de janeiro de 2024


RAQUEL LOPES DE SOUSA
ORDENADOR(A) DE DESPESAS


REGINA FRANCISCA DOS SANTOS
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA