



Tamboril
PREFEITURA



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA



Centro Administrativo Julieta Alves Timbó
Rua Germiniano Rodrigues de Farias S/N
Bairro São Pedro CNPJ 07.705.817/0001-04



www.tamboril.ce.gov.br
gabinete@tamboril.ce.gov.br



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A COMPOR A MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO INTEGRAL E FUNDAMENTAL MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO DE 2025 JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE TAMBORIL – CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 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.

2. UNIDADE ADMINISTRATIVA

- 2.1. SECRETARIA MUNICIPAL SECRETARIA DA EDUCAÇÃO.

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios necessários para compor as refeições destinadas aos alunos da rede municipal de ensino, com o objetivo de proporcionar uma alimentação saudável, balanceada e segura, que atenda às exigências nutricionais estabelecidas pelas autoridades sanitárias e educacionais. A aquisição se faz necessária para atender ao atendimento da demanda da alimentação escolar para o ano letivo de 2025.

A merenda escolar é um importante instrumento de apoio à aprendizagem, uma vez que a nutrição adequada impacta diretamente na capacidade de concentração, na disposição física e no desempenho cognitivo dos estudantes. No caso específico do Município de Tamboril-CE, a Rede Municipal de Ensino atende alunos da educação infantil, ensino fundamental e educação integral, com a oferta de alimentação escolar de forma regular e contínua durante todo o ano letivo.

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar do ano letivo de 2025 é imprescindível para garantir que todas as unidades escolares municipais tenham os insumos necessários para compor os cardápios, de acordo com as especificações nutricionais, com base nas exigências do PNAE. A alimentação escolar deve atender às necessidades energéticas e nutricionais dos alunos, com destaque para a oferta de alimentos que favoreçam o crescimento, o desenvolvimento e a aprendizagem dos mesmos, respeitando a diversidade alimentar e cultural do nosso município.

Considerando que a merenda escolar será ofertada para estudantes de diferentes faixas etárias e modalidades de ensino (educação infantil, ensino fundamental e integral), é necessário que a alimentação seja diferenciada, equilibrada e adequada à faixa etária dos alunos.



Em conformidade com as diretrizes do PNAE, a alimentação escolar deve ser planejada com base em critérios nutricionais adequados, atendendo ao padrão mínimo exigido para garantir o desenvolvimento saudável dos alunos.

Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Tamboril – CE para o ano letivo de 2025 é uma medida indispensável para garantir que os alunos recebam alimentação de qualidade, em conformidade com as exigências legais e nutricionais.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

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

5. DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

5.1. MENOR PREÇO POR ITEM

6. DA ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS E DOS VALORES MÉDIOS.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BISCOITO TIPO MARIA CHOCOLATE - BISCOITO TIPO MARIA CHOCOLATE – CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALADOS EM PACOTES DE 350 G, ACONDICIONADOS EM 3 PLÁSTICOS ATÓXICOS INTERNOS. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30DIAS.	PACOTE	3015	R\$ 8,19	R\$ 24.692,85
2	BISCOITO TIPO MARIA - BISCOITO TIPO MARIA – CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALADOS EM PACOTES DE 350 G, ACONDICIONADOS EM 3 PLÁSTICOS ATÓXICOS INTERNOS. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS	PACOTE	12222	R\$ 9,42	R\$ 115.131,24
3	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL - BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL – CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALADOS EM PACOTES DE 350 G, ACONDICIONADOS EM TRÊS PLÁSTICOS ATÓXICOS INTERNOS. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	60	R\$ 9,07	R\$ 544,20



4	BISCOITO CREAM CRACKER - BISCOITO CREAM CRACKER - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALADOS EM PACOTES DE 350 G, ACONDICIONADOS EM 3 PLÁSTICOS ATÓXICOS INTERNOS. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	14103	R\$ 8,58	R\$ 121.003,74
5	ARROZ INTEGRAL - ARROZ INTEGRAL - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ARROZ INTEGRAL, TIPO 1-1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODORES E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 KG E COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	QUILOGRAMA	130	R\$ 10,23	R\$ 1.329,90
6	ARROZ PARBOILIZADO - ARROZ PARBOILIZADO - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: PARBOILIZADO, TIPO 1, LONGO FINO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADOS EM PACOTES COM 1 KG, EM PLÁSTICO ATÓXICO, EM FARDOS DE 30 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE DOZE (12) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	QUILOGRAMA	27414	R\$ 9,63	R\$ 263.996,82
7	ALHO - ALHO - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ALHO BRANCO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO COM CAPACIDADE DE 10 KG. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM DENTES GRAÚDOS, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO E ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE.	QUILOGRAMA	1094	R\$ 46,78	R\$ 51.177,32
8	ADOÇANTE - ADOÇANTE - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: A BASE DE SUCRALOSE OU ESTÉVIA EM PÓ. EM CAIXA DE 40 G CONTENDO 50 SACHES	CAIXA	35	R\$ 67,25	R\$ 2.353,75
9	AÇÚCAR CRISTAL - AÇÚCAR CRISTAL - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG, EM FARDOS DE 10 A 30 KG, ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E SUJIDADES. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 12 MESES	QUILOGRAMA	4302	R\$ 6,12	R\$ 26.328,24
10	LEITE DE SOJA EM PÓ - LEITE DE SOJA EM PÓ - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ALIMENTO A BASE DE SOJA, INSTANTÂNEO, SEM LACTOSE, FONTE DE VITAMINAS B12 E D. EMBALADO EM LATA DE 300 G.	LATA	175	R\$ 35,33	R\$ 6.182,75



11	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU - SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: SUCO DE FRUTA SÃ E MADURA, TENDO COMO INGREDIENTES: ÁGUA E SUCO CONCENTRADO DA FRUTA, CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI, EMBALAGENS DE 500 ML. PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE 30 DIAS.	UNIDADE	10125	R\$ 7,94	R\$ 80.392,50
12	SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE - SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: SARDINHA EM MOLHO DE TOMATES SÃOS E LIMPOS, DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES, MOFOS, ODORES E SEM ALTERAÇÕES SENSORIAIS, ELABORADOS COM CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEI. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE FÁCIL, LIVRE DE AMASSADURA E ESTUFAMENTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE VINTE E QUATRO (24) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	LATA	9837	R\$ 7,85	R\$ 77.220,45
13	SAL REFINADO IODADO - SAL REFINADO, IODADO - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: REFINADO E IODADO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTE COM 1 KG, EM FARDOS DE ATÉ 30 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE 30 DIAS.	QUILOGRAMA	1656	R\$ 2,58	R\$ 4.272,48
14	PÃO INTEGRAL - PÃO INTEGRAL - CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÃO DE FORMA INTEGRAL; INDUSTRIALIZADO; FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO O PRIMEIRO ITEM NA LISTA DE INGREDIENTES; OU SEJA, A FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SERÁ O INGREDIENTE DE MAIOR PROPORÇÃO NO PÃO; PESO DE 450G - PODENDO VARIAR EM ATÉ 50G -, ACONDICIONADO FATIADO, EM EMBALAGEM ATÓXICA, OBRIGATORIAMENTE DE UM DOS SEGUINTE TIPOS: I. INTEGRAL TRADICIONAL; II. INTEGRAL COM GRÃOS (O NÚMERO DE GRÃOS ESTARÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM). PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE 30 DIAS.	PACOTE	60	R\$ 11,98	R\$ 718,80
15	PÃO FRANCÊS - PÃO FRANCÊS - CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PESO MÍNIMO DE 50 G.	QUILOGRAMA	9760	R\$ 26,08	R\$ 254.540,80
16	ÓLEO DE SOJA - ÓLEO DE SOJA - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE SOJA, REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS COM 900 ML, EM CAIXAS DE 20 A 24 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE 30 DIAS	UNIDADE	1404	R\$ 15,83	R\$ 22.225,32



17	LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE - LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE, ISENTO DE CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM PACOTES DE 400 G, EM FARDOS DE 10 A 20 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	185	R\$ 31,12	R\$ 5.757,20
18	MACARRÃO DE TRIGO - MACARRÃO DE TRIGO - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ESPAGUETE SEM COLESTEROL, EM PACOTES COM 400 G, EM FARDOS DE 4 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DOZE (12) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	QUILOGRAMA	8145	R\$ 15,44	R\$ 125.758,80
19	MACARRÃO INTEGRAL - MACARRÃO INTEGRAL - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ESPAGUETE INTEGRAL, EM PACOTES COM 400 G, EM FARDOS DE 4 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DOZE (12) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	QUILOGRAMA	60	R\$ 16,24	R\$ 974,40
20	CACAU EM PÓ ALCALINO 100% - CACAU EM PÓ ALCALINO 100% - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEM ADOÇANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AROMATIZANTE ARTIFICIAL, SEM LACTOSE, LIVRE DE CONSERVANTES E SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM DE 200G.	QUILOGRAMA	342	R\$ 91,50	R\$ 31.293,00
21	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, ACÉM OU MÚSCULO, MOÍDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ATÓXICA EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, FLEXÍVEL E RESISTENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS DE EM PACOTES DE 500 G A 1KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	QUILOGRAMA	11232	R\$ 45,13	R\$ 506.900,16



22	CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO (BIFE DO VAZIO) - CARNE CONGELADA BOVINA SEM OSSO (BIFE DO VAZIO) - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA, BIFE DO VAZIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ATÓXICA EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, FLEXÍVEL E RESISTENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, EM PACOTES DE 2 A 5 KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM.	QUILOGRAMA	5058	R\$ 54,67	R\$ 276.520,86
23	COLORAU - COLORAU - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM, SEM SAL E LIVRE DE TRANSGÊNICOS. EM SACO PLÁSTICO, PACOTES DE 100 A 200 G EM FARDOS DE 1 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	QUILOGRAMA	747	R\$ 30,37	R\$ 22.686,39
24	MINGAU DE ARROZ - MINGAU DE ARROZ -- CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: MISTURA HETEROGÊNEA, DE COLORAÇÃO CLARA E ODOOR CARACTERÍSTICO; CONSTITUÍDA DE AMIDO, FARINHA DE ARROZ, VITAMINAS, SAIS MINERAIS E ISENTO DE GLÚTEN, CONTENDO 180 G PRODUTO CADA, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO DE OITO (8) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS	QUILOGRAMA	117	R\$ 23,67	R\$ 2.769,39
25	FRANGO FILÉ DE PEITO - FRANGO - FILÉ DE PEITO - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES OU OUTRAS PARTES DAS AVES, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, DEVIDAMENTE SELADO OU A VÁCUO, PESANDO NO MÍNIMO 1 KG CADA PACOTE. NO ROTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E O CARIMBO DO SIF, SIE, IMA OU OUTRO ÓRGÃO SIMILAR.	QUILOGRAMA	4239	R\$ 33,04	R\$ 140.056,56



Prefeitura de Tamboril



26	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ - LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL ISENTA DE CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM PACOTES DE 200 G, EM FARDOS DE 10 A 20 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO SEIS (6) MESES, A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	21807	R\$ 20,03	R\$ 436.794,21
27	FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA - PREVISÃO MÁXIMA: 50 PC. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: FARINHA DE AVEIA ISENTA DE MATERIAL TERROSO; SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM NO MÍNIMO 165 G E COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PACOTE	50	R\$ 10,19	R\$ 509,50
28	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: A FARINHA DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO E/OU COM PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. GRUPO: SECA. CLASSE: BRANCA. SUBGRUPO: MÉDIO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. A FARINHA DE MANDIOCA DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E INCOLOR, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 01 KG.	QUILOGRAMA	1998	R\$ 8,46	R\$ 16.903,08
29	FARINHA DE MILHOS FLOCADA (FLOCÃO) - FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) - CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: FLOCADA, 100% NATURAL, SEM SAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, UMIDADE INFERIOR A 14%. PACOTES DE 500 G A 1 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO SEIS (6) MESES A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. SENDO A DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	5841	R\$ 5,13	R\$ 29.964,33
30	FRANGO INTEIRO COM PELE CONGELADO - FRANGO INTEIRO COM PELE CONGELADO - PREVISÃO MÁXIMA: 14.634 KG. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRANGO INTEIRO COM PELE CONGELADO. O	QUILOGRAMA	14634	R\$ 17,43	R\$ 255.070,62



PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.				
VALOR TOTAL R\$ 2.904.069,66				

7. DO REFERENCIAL DE PREÇOS:

7.1. Os preços de referência ora apresentados foram estimados com base na média dos preços coletados viabilizados para verificação no mercado dos valores atinentes a contratação deste objeto, conforme coletas de preços anexados nos autos deste processo.

7.2. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.904.069,66 (dois milhões e novecentos e quatro mil e sessenta e nove reais e sessenta e seis centavos).

8. DA ESTIMATIVA DOS ITENS

8.1. A aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da Rede Pública de Ensino Integral e Fundamental Municipal para o ano letivo de 2025 será realizada com base nos quantitativos estimados e justificados pela Secretaria de Educação do Município de Tamboril – CE, tendo como principal parâmetro a necessidade de atender a demanda dos alunos matriculados em cada unidade escolar da rede municipal.

8.2. A estimativa de quantitativos de gêneros alimentícios foi realizada pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação, com a devida preocupação em atender às exigências nutricionais dos alunos, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando a quantidade mínima de nutrientes e calorias exigidas por aluno.

8.3. Para tal, foram utilizados os seguintes critérios e metodologias:

a) Planilhas de Per Capita de Consumo: Os quantitativos foram calculados com base nas planilhas de consumo per capita de alimentos, que estabelecem as quantidades mínimas e ideais de cada gênero alimentício a ser consumido por aluno, por refeição, considerando o cardápio a ser ofertado durante o ano letivo. As planilhas foram ajustadas conforme as necessidades nutricionais dos estudantes, levando em consideração as especificidades de cada faixa etária e o tempo de permanência na escola (educação infantil, ensino fundamental e integral).

b) Quantitativos de Alunos Matriculados: O número total de alunos matriculados em cada unidade escolar foi considerado para a estimativa, com base nas informações fornecidas pelo sistema de matrícula da Secretaria de Educação. A quantidade de gêneros alimentícios foi dimensionada conforme o número de estudantes de cada escola, de acordo com as modalidades de ensino (integral, fundamental I e II), ajustando os consumos de acordo com a faixa etária e carga horária de permanência dos alunos.

c) Critérios Nutricionais e Diversificação Alimentar: A equipe de nutricionistas utilizou critérios técnicos baseados nas diretrizes do PNAE para garantir que a alimentação escolar seja balanceada e diversificada, atendendo a todas as necessidades nutricionais dos alunos. Dessa forma, foram estabelecidos os tipos de alimentos (perecíveis e não perecíveis), bem como as quantidades de cada gênero alimentício, que permitem a composição de refeições completas e nutricionalmente adequadas.



d) Adaptação às Especificidades Locais: Considerando as particularidades e a diversidade alimentar das comunidades atendidas, a Secretaria da Educação, por meio de seus profissionais de nutrição, fez ajustes para que a alimentação escolar respeite as preferências culturais e alimentares locais, garantindo a aceitação dos cardápios pelos alunos e a eficácia do programa de alimentação escolar.

8.4. Com base nesses critérios e na orientação técnica da equipe de nutrição da Secretaria da Educação, os quantitativos de gêneros alimentícios necessários para a merenda escolar do ano letivo de 2025 foram devidamente dimensionados e estão apresentados na pauta de compras.

8.5. Essa estimativa de quantidades será utilizada como base para o processo licitatório, visando garantir o atendimento adequado e contínuo à demanda alimentar dos alunos da rede municipal de ensino.

8.6. Fica, portanto, esclarecido que os quantitativos indicados nesta licitação são fruto de um planejamento criterioso, realizado por profissionais qualificados, e visam assegurar a qualidade da alimentação escolar, o cumprimento das exigências nutricionais e a eficiência na utilização dos recursos públicos.

9. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

9.2. Não haverá exigência da garantia contratual da contratação.

10. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

10.1. Depois de decorrido a fase de disputa e declarado o vencedor, será solicitada a apresentação de amostras dos itens constantes no termo de referência para que seja procedida a análise técnica dos produtos a serem adquiridos, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente, será concedido o prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar de a data da solicitação para o licitante apresentar 01 (UMA) amostra de cada produto solicitado.

10.1.1. Será dispensada a apresentação de amostra dos seguintes itens:

a) Alho;

b) Pão francês.

10.1.2. O (s) Licitante (s) proponente (s) vencedor (es) na fase de disputa de lances deverão apresentar juntamente com a(s) amostra(s) do(s) itens solicitados(s) corretamente etiquetados com a identificação da licitante, do item e do número do pregão, devidamente condicionadas em embalagem de acordo com as especificações do termo de referência.

10.1.3. Deverá acompanhar os produtos Necessitando estar acompanhado da respectiva ficha técnica com informações sobre a composição nutricional do produto assinado por profissional habilitado, juntamente com os laudos Microbiológico e Físico-Químico, com data não inferior ao ano de 2024, conforme regulamentos de inspeção industrial e sanitária dos produtos, em nome do licitante participante ou fabricante do produto.

10.2. As amostras serão avaliadas pelos nutricionistas designados pela secretaria da educação, a análise será de acordo com que adiante segue;



- a) Organolépticas (sensorial): por degustação, sendo verificadas as características de cor, sabor, odor, textura e rendimento, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- b) Rotulagem: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
- c) Embalagem: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme termo de referência.
- 10.2.1. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.
- 10.3. Os prazos para recebimento das amostras seguirão os seguintes critérios:
- 10.3.1. O recebimento das amostras será no prazo de até 02 (dois) dias úteis a contar a contar de a data da convocação;
- 10.3.2. As amostras serão analisadas no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados após o prazo de recebimento delas.
- 10.3.3. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do (a) Profissional Nutricionista.
- 10.4. As amostras deverão ser entregues na sede da Comissão de Licitação de Tamboril, no seguinte endereço: Rua Germiniano Rodrigues de Farias, S/N, bairro São Pedro, Tamboril – CE, CEP 63.750-000.
- 10.4.1. No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do receptor, que será a comprovação da entrega das amostras;
- 10.4.2. As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.
- 10.4.3. Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado pelos responsáveis pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 10.4.4. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las as especificações constantes deste termo de referência.
- 10.4.5. Os itens para os quais serão exigidas as amostras e suas quantidades, os quais deverão ser fornecidos gratuitamente pelos licitantes.
- 10.5. A desclassificação das amostras apresentadas pelas licitantes declaradas vencedoras seguirá os seguintes critérios:
- 10.5.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no termo de referência;
- 10.5.2. Produtos sem Registro no Órgão competente;
- 10.5.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- 10.5.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- 10.5.5. Amostras com embalagem danificada;
- 10.5.6. O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;
- 10.5.7. Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação,



- número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;
- 10.5.8. Não sendo aprovado na análise dos produtos por Nutricionista do Município;
- 10.5.9. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.
- 10.5.10. A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2024.
- 10.6. Na hipótese de as amostras apresentadas pelo licitante primeiro classificado não preencherem os requisitos, será examinada a amostra da segunda classificada e assim sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo e condições.
- 10.6.1. Na hipótese de os laudos ou comprovante de certificação de qualidade dos produtos estarem em desconformidade com a amostra apresentada, os responsáveis pela análise das amostras deverão comunicar a pregoeira para que o mesmo proceda com diligência junto a licitante para que a mesma possa apresentar o documento correto conforme prazo estipulado pela pregoeira.
- 10.7. Os licitantes interessados poderão devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.
- 10.8. Após a convocação do último classificado e este sendo desclassificada, a administração declarará o fracasso do item ou do presente certame.
- 10.9. Só será adjudicado / homologado o vencedor da licitação, depois da análise feita pelo profissional, considerando os itens aprovados depois dos testes.

11. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 11.1. A execução contratual será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria de Educação do Município de Tamboril-CE, respeitando os cronogramas estabelecidos para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede pública de ensino integral e fundamental municipal durante o ano letivo de 2025.
- 11.2. As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer nos locais indicados pela Secretaria de Educação, em datas e quantidades previamente informadas, de acordo com as solicitações realizadas por meio de ordens de fornecimento.
- 11.3. Os mapas das entregas, constando quantidades, datas e horários, serão fornecidos pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, com até 5 (cinco) dias de antecedência da data de entrega.
- 11.4. A contratada deverá garantir o transporte, acondicionamento e manuseio adequado dos produtos, preservando sua integridade e qualidade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- 11.5. Os produtos serão recebidos da seguinte forma:
- Provisoriamente – no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de conformidade do produto com as especificações constantes da proposta da empresa, marca, modelo, embalagem, especificações técnicas, e níveis de desempenho mínimos exigidos.
 - Definitivamente – após a verificação de qualidade, da quantidade do produto e sua consequente aceitação, mediante emissão do termo de recebimento definitivo assinado por ambas as partes.



- 11.5.1. No caso de a entrega ser efetuada por terceiros o recebimento será conforme descrito acima, no entanto, o recebimento provisório e definitivo poderá também ser efetuado concomitantemente, desde que esteja presente um representante da empresa fornecedora e que os produtos sejam devidamente conferidos, conforme descrito acima.
- 11.6. Os produtos deverão ser entregues no prazo de até 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir do recebimento da ordem de compra emitida pela secretaria contratante, na forma, nos locais e horários definidos especificados na referida ordem de compra.
- 11.7. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias consecutivos, 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.
- 11.8. 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 5 (cinco) dias consecutivos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 11.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias consecutivos, contados do recebimento provisório.
- 11.10. O exercício da fiscalização ou o acompanhamento será exercido no interesse do Município e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada ou de seu agente ou preposto, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, danos resultantes de imperfeição técnica, vícios redibitórios e, na ocorrência destes, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 11.11. A Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o produto entregue, se em desacordo com os termos do Edital e do respectivo Contrato.
- 11.12. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela Contratada, sem ônus para a Contratante. A Contratada é obrigada a reparar, corrigir, substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, onde se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 11.13. Os produtos que não atenderem às especificações deste termo contratual e que forem recusados pelo servidor responsável pelo recebimento no momento da entrega deverá ser substituído pelo fornecedor no prazo de até 5 (cinco) dias consecutivos, contados do recebimento.

12. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

- 12.1. O pagamento será efetuado de forma parcelada, de acordo com as entregas realizadas e atestadas pela Secretaria de Educação do Município de Tamboril-CE, mediante apresentação da documentação fiscal correspondente e comprovação da regularidade da entrega.
- 12.2. O pagamento ocorrerá no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data de apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor responsável, desde que não haja pendências relacionadas à execução contratual.
- 12.3. O pagamento somente será realizado após:



- a) A verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas exigidas no contrato e no edital;
- b) Atestação de regularidade pelo setor de fiscalização ou responsável designado pela Secretaria de Educação;
- c) Confirmação da inexistência de pendências documentais, fiscais ou contratuais.
- 12.4. No caso de atraso ou entrega de produtos fora das especificações contratuais, o pagamento poderá ser retido até a regularização da situação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em contrato.
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos produtos ofertados nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 12.8. 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.
- 12.9. 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.
- 12.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 12.11. 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.
- 12.12. A Administração deverá realizar consulta ao 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.
- 12.13. 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.
- 12.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 12.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 12.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
- 12.17. 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.
- 12.18. 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.
- 12.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 12.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 12.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 12.21.1. 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.
- 12.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



12.23. A antecipação de pagamento somente será permitida se proporcionar 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.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação para o objeto a ser contratado.

14. DA VALIDADE E DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

14.1. O futuro Contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, ou enquanto decorrer o fornecimento dos produtos dentro da vigência do mesmo, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133 de 2021, podendo ter a sua duração prorrogada na forma da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

15. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

15.2. 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).

15.3. 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.

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

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

15.6. 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).

15.7. 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.

15.7.1. 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;

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



- 15.7.3. 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.
- 15.7.4. 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.
- 15.7.5. O fiscal técnico de o contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 15.8. 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.
- 15.8.1. Caso ocorra 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.
- 15.9. 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.
- 15.9.1. 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.
- 15.9.2. 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.
- 15.9.3. 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.
- 15.9.4. 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.
- 15.10. 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.



15.11. 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.

16. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

Habilitação Jurídica

- 16.3. 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;
- 16.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 16.5. 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>;
- 16.6. Sociedade empresária limitada – LTDA ou sociedade limitada unipessoal - SLU: 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;
- 16.7. 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.
- 16.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 16.9. 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
- 16.10. 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.
- 16.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 16.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 16.13. 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.
- 16.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 16.15. 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;
- 16.16. 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;
- 16.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 16.18. 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.
- 16.19. 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

- 16.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 16.21. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$I - \text{Liquidez Geral (LG)} = \frac{(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo})}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})};$$



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

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

16.22. 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 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

16.23. 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 (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.24. 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).

16.24.1. 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

16.25. 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

16.26. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, emitido em papel timbrado do órgão emissor, de modo a comprovar que a licitante está fornecendo ou já forneceu os bens do objeto deste termo de referência, bem como prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo nome e cargo exercido na entidade, estando às informações sujeitas à conferência pela Pregoeira ou quem este indicar. Os atestados deverão estar necessariamente em nome da licitante.

16.26.1. Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica instrumento de nota fiscal/contrato de prestação de serviço respectivos ao qual o atestado faz vinculação.

17. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, nas seguintes dotações:

a) 04.01.12.361.0220.2.011 – Manutenção da merenda escolar PNAE/Ensino Fundamental, no seguinte elemento de despesas 3.3.90.30.00 material de consumo,



- subelemento nº 3.3.90.30.07 gêneros de alimentação; fonte de recursos nº 1552000000 Transferências de recursos do PNAE.
- b) 04.01.12.361.0220.2.012 – Manutenção da merenda escolar PNAE/Quilombolas, no seguinte elemento de despesas 3.3.90.30.00 material de consumo, subelemento nº 3.3.90.30.07 gêneros de alimentação; fonte de recursos nº 1552000000 Transferências de recursos do PNAE.
- c) 04.01.12.365.0026.2.019 – Manutenção da merenda escolar – PNAE Creches, no seguinte elemento de despesas 3.3.90.30.00 material de consumo, subelemento nº 3.3.90.30.07 gêneros de alimentação; fonte de recursos nº 1552000000 Transferências de recursos do PNAE.
- d) 04.01.12.365.0220.2.020 – Manutenção da merenda escolar PNAE/Pré-escola, no seguinte elemento de despesas 3.3.90.30.00 material de consumo, subelemento nº 3.3.90.30.07 gêneros de alimentação; fonte de recursos nº 1552000000 Transferências de recursos do PNAE.
- e) 04.01.12.366.0220.2.022 – Manutenção do programa de merenda escolar/PNAE/EJA, no seguinte elemento de despesas 3.3.90.30.00 material de consumo, subelemento nº 3.3.90.30.07 gêneros de alimentação; fonte de recursos nº 1552000000 Transferências de recursos do PNAE.
- 17.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subseqüentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Tamboril/CE, 27 de dezembro de 2024.

Antonio Fábio Ferreira de Souza
ANTONIO FÁBIO FERREIRA DE SOUZA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO