



CÓPIA DO TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO-I PREGÃO ELETRÔNICO Nº N°27.01.2025.01-SRPE

TERMO DE REFERÊNCIA

cariri.ce.gov.br





ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA

1 - APRESENTAÇÃO

1.1 O procedimento licitatório obedecerá a Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021; à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) nº 13.709, de 14 de agosto de 2018; à lei complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006; lei municipal nº 1.034/2024, de 15 de março 2024; decreto municipal nº 0204001/2024, de 02 de abril de 2024; bem como às legislações correlatas e às demais exigências previstas no edital e em seus anexos.

1.2 UNIDADE REQUISITANTE

- 1.2.1 Secretaria municipal de Educação, órgão gerenciador do presente processo.
- 1.3 Critério de Julgamento
- 1.3.1 **Menor Preço Global por Grupo/Lote**, a ser realizado pela plataforma de Compras do Governo Federal Compras.gov.br <u>www.gov.br/compras</u>

2 - DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO CONFORME NECESSIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO CARIRI/CE, nos termos do item 10, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2. Estimou-se as quantidades dos itens a serem contratados, conforme tabela abaixo.

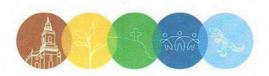
	LOTE	01-			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V.UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	ALHO EM CABEÇA: De primeira sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas. Apresentar amostra.	Kg	2.000	R\$ 33,85	R\$ 67.700,00
2	BATATA INGLESA: De boa qualidade, sem ferimentos, firme e tamanho uniforme. Fornecidas em caixas plásticas limpas e embaladas em sacos plásticos transparentes e resistentes. Apresentar amostra.	Kg	5.000	R\$ 7,85	R\$ 9.250,00





3	CEBOLA IN NATURA: Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Apresentar amostra.	Kg	4.000	R\$ 6,41	R\$	25.640,00
4	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO, BOA QUALIDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ABRE E FECHA 150G. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	1.000	R\$ 27,99	R\$	27.990,00
5	POLPA SABORES VARIADOS - ACEROLA, CAJU, GOIABA, MANGA E MISTA DE ACEROLA COM GOIABA - POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR AMOSTRA APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	1.000	R\$ 15,73	R\$	15.730,00

	LO	TE 02-				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V.UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	
6	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de canade-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 1 kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	15.000	R\$ 5,99	R\$ 89.850,00	
7	ALHO AMASSADO SEM SAL - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO	UND	480	R\$ 14,71	R\$ 7.060,80	



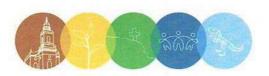


	410G DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
8	AMIDO DE MILHO: Puro, pó fino, branco, inodoro e insípido. Ingredientes: somente amido de milho, Não deve conter glúten. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2%, teor máximo de umidade de 14% pp, acidez máxima de 2,5%vip e 84% p/p de amido. Não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. Deve apresentar embalagem primária e embalagem secundárias ambas indeléveis, atóxicos, resistentes. A embalagem secundária precisa ser hermeticamente selada, reforçada e resistente, deve conter as informações nutricionais e ingredientes, data de fabricação e validade e identificação de seu fabricante. Validade mínima de 12 meses após data de fabricação. Caixa de 500g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	CAIXA	500	R\$ 13,33	R\$	6.665,00
9	ARROZ INTEGRAL: Tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	500	R\$ 9,43	R\$	4.715,00
10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1: Longo tipo 1, com Fe, Zn, B1 e B9, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no expressas na própria embalagem), acondicionado em fardos lacrados de 30 kg, isento de matéria terrosa, parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração	QUILO	25.000	R\$ 7,37	R\$	184.250,00





	amarelada, grãos íntegros e soltos após o					
	cozimento. Embalagem primária plástica					
	resistente, atóxica, transparente,					
	validade e peso líquido de 1kg,					
1	(especificações expressas na própria	i i				
	embalagem), podendo ser entregue em					
1	fardos lacrados de 30kg. Isentos de					
1	matéria terrosa, parasitas, odores		1			
ll .	177 15		J			
			1			
	qualquer outro tipo de impureza. Prazo		1			
	mínimo de validade de 06 meses da data		- 1			
1	de entrega. APRESENTAR AMOSTRA,					
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
	ASSINADA POR PROFISSIONAL					
	CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO	1				
(4)	QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE					
	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
11	CAFÉ EM PÓ: Grão torrado e moído,				-	
11						
	aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de					
	fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas					
1	e detritos animais ou vegetais,					
11.	acondicionados a vácuo em embalagem					
	de 500g. Registros obrigatórios nos					
	ministérios competentes e selo ABIC.					- 17 A STANCES - EXCE
	Validade mínima de 6 meses de entrega.	PACOTE	1.500	R\$ 30,56	R\$	45.840,00
	Salientando que os produtos devem ser					
6	de qualidade. APRESENTAR AMOSTRA,					2)
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
	ASSINADA POR PROFISSIONAL					
	CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO					
	QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE					
	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
12	CEREAL INFANTIL DE AVEIA E AMEIXA:					
	Com os seguintes ingredientes: farinha	l A				
	de arroz*, açúcar, farinha de aveia*,				1	
	ameixa (2,7%), extrato de malte, sais	10			1	
	minerais (carbonato de cálcio, fumarato				1	
	ferroso, sulfato de zinco), vitaminas					
	(vitamina C, niacina, vitamina E, ácido					
	(Vitalillia C, Inacina, Vitalillia E, acido					
	pantotênico, vitamina A, vitamina B1,					
	vitamina B6, ácido fólico, vitamina D),				-	
	probiótico (Bifidobacterium lactis),				4	
	regulador de acidez fosfato de sódio					
	dibásico e aromatizante	PACOTE	2.000	R\$ 10,49	R\$	20.980,00
	vanilina. Acondicionada em embalagem	TACOIL	2.000	10,15	1114	201,200,00
	resistente de polietileno atóxico					
	contendo 180g, com identificação na					
	embalagem (rótulo) dos ingredientes	M				
	descritos acima, valor nutricional, peso,					
1						
	fornecedor, data de fabricação e validade.					
	Isento de sujidades, parasitas, larvas e					
	material estranho. Validade mínima de					
	06 (seis) meses a contar da data de					
	entrega. APRESENTAR AMOSTRA,		Y			
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA				1	
	ASSINADA POR PROFISSIONAL	lancour.				
A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH						//



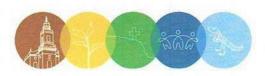


10	CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
13	EXTRATO DE TOMATE: Extrato obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado, com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e com aspectos de massa homogeneizada. Isento de sujidades e fermentação, com cor, cheiro e sabor característicos do produto. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não deve conter glúten. Isento de glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deve ser de plástico, em polietileno, na embalagem deve conter a identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, data de fabricação e validade, pelo líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de mínimo 300g. Validade mínima de 6 (seis)meses. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	SACHÊ	3.000	R\$ 5,78	R\$	17.340,00
14	FARINHA DE MANDIOCA: Produto de coloração branca ou amarela, obtido por processos de ralar e torrar mandioca. Ingredientes: somente fécula de mandioca. Deve ser fina, seca, isenta de matérias terrosas, fungos parasitas e livre de umidade, fragmentos estranhos. Deve ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. A embalagem deve apresentar a lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, validade. Informações de seu fabricante, pacote de 1KG, com validade mínima de 12(doze) meses. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	2.000	R\$ 6,43	R\$	12.860,00
15	FEIJÃO CARIOCA: Embalagem primária em pacotes plásticos de 1Kg, com data do empacotamento e validade. Fardos de 30 kg, produto uniforme sem mistura livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o	QUILO	6.000	R\$ 9,47	R\$	56.82 <mark>0,</mark> 00



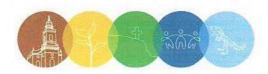


	armazenamento e consumo humano.					
	Validade não inferior a 90 dias.				1	
	APRESENTAR AMOSTRA APRESENTAR					
	FICHA TÉCNICA ASSINADA POR					
					1	
	PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS					
	LAUDOS FÍSICO QUÍMICO,					
	MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO		ľ			
	QUALIFICADO DE 2024					
16	FEIJÃO PRETO: Embalagem primária em					
10	pacotes plásticos de 1Kg, com data do					
	empacotamento e validade. Podendo ser					
	entregue em fardos de 30 kg, produto					
	uniforme sem mistura livre de insetos,		1		1	
	microorganismos ou outras impurezas				1	
	que possam comprometer o					
	armazenamento e consumo humano.	QUILO	3.000	R\$ 10,52	R\$	31.560,00
	Validade não inferior a 90 dias.		950/693/51		- CRP	
	APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR	1	1 4			
	TARREST PERSONNELS					
	PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS		A 1			
	LAUDOS FÍSICO QUÍMICO,				1	
	MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO					
	QUALIFICADO DE 2024.					
17	FLOCOS DE MILHO: Fabricado a partir de				4	
-	matérias primas e limpo, deverá	0 1			4	
	apresentar aspecto, sabor e cheiro					
	característico, livre de sujidades e					
	substâncias nocivas. Embalagem: o		1			
	produto deverá estar acondicionado em					
	pacotes de polietileno transparente,					
	atóxico, bem vedados, 30 unidades de	PACOTE	36.000	R\$ 2,43	R\$	87.480,00
	500 g cada. Prazo de validade mínimo de	THOULD	50.000		1 35.5.4.11	1 100 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
	12 meses a contar a partir da data de					
	entrega. Apresentar AMOSTRA,					
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
	ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO					
	CAPACITADO, MAIS LAUDOS FISICO					
	QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE					
	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				-	
18	MACARRÃO ESPAGUETE FINO:					
	Acondicionado em embalagem					
	transparente intacta com 10 pacotes de					
	400g, a embalagem deverá conter					
	externamente dados de identificação,					
	procedência, informações nutricionais,					
	número de lote, data de fabricação, data					
	de validade e condições de	DACOME	20.000	D¢ 4.74	De	141 200 00
	armazenagem. Deverão ser fabricadas a	PACOTE	30.000	R\$ 4,71	R\$	141.300,00
	partir de matérias primas sãs e limpas,					
	isentas de materiais terrosos, parasitos e					
	larvas. Não poderá estar fermentada ou					
	rançosa validade mínima de 6 meses da					
	data de entrega. APRESENTAR					
	AMOSTRA. APRESENTAR FICHA					
	TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO					
	CAPACITADO MAIS LAUDOS FÍSICO					





	QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
19	MILHO DE MUNGUNZÁ: Milho amarelo para mungunzá. Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01 (um) ano. Embalagem 500g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	1.000	R\$ 4,40	R\$	4.400,00
20	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1: Milho para pipoca, grupo 1 milho duro, classe amarelo, procedência nacional, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na coloração característica e variedade correspondente de tamanho e formato natural, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, ingredientes: milho para pipoca, contém glúten, pode conter amendoim e trigo. Valor nutricional para porção de 45g: carboidratos 24g, proteínas 0g, gorduras totais 0g e fibra alimentar 3g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, original do fabricante, com peso líquido de 400 gramas. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PACOTE	1.000	R\$ 5,59	R\$	5.590,00
21	ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°c, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900ml. Validade de 6 meses na	UND	5.000	R\$ 12,00	R\$	60.000,00





0.0	data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.					
22	SAL: Pacotes de 1kg, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo (no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg) conforme legislação específica, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024	PACOTE	4.000	R\$ 1,61	R\$	6.440,0
23	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE	UND	5.500	R\$ 5,66	R\$	31.130,00
24	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024. VINAGRE DE ÁLCOOL: Fermentação acética de álcool. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem primária: frascos plásticos de 500 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 01 (um) ano, fabricação de ate dia da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	UND	2.000	R\$ 3,22	R\$	6.440,00





	LOTE 03-				
TEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
25	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho c/ sal, embalado em saco plástico atóxico transparente com lacre bopp; 200 gramas. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	5.000	R\$11,22	R\$ 56.100,00
26	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Tipo cream cracker, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	РСТ	12.000	R\$ 8,08	R\$ 96.960,00
27	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	200	R\$13,61	R\$ 2.722,00
28	BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER: Deverá conter farinha de trigo integral como ingrediente principal. Tipo cream cracker, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis	PCT	100	R\$ 6,82	R\$ 682,00





	lacrados com peso líquido de 350g. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
29	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 350g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	12.000	R\$ 7,53	R\$ 90.360,00
30	BEBIDA LÁCTEA SABOR DE FRUTAS: Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em sachê contendo 900 a 1000 ml. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	UND	7.000	R\$ 6,97	R\$ 48.790,00
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite, integral, em pó, pelo menos 25g de proteína a cada 100g de produto, em pacote de 200g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer, validade ter o armazenamento e a saúde humana. Deve conter na parte externa todas as informações do produto, tais como lote, fabricação mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, origem do produto. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE	UND	10.000	R\$11,14	R\$ 111.400,00
32	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024. LEITE DE SOJA SEM LACTOSE: Sabor original. Alimento com proteína isolada de soja, rico em	LATA	500	R\$35,29	R\$ 17.645,00





	cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitaminas A, B1, B2, B6, B12, D e ácido fólico. Não contém glúten. Embalagem de 300g, livre de partes danificadas e amassadas. Com prazo de validade de 1 ano, a contar da data de entrega, tendo em seu rótulo informação nutricional por porção, prazo de validade e lote. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
33	PÃO TIPO HOT DOG: Unidades com máximo 55g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matérias terrosas, parasitos e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalagem de no mínimo 510g em saco plástico transparente, com identificação de peso, data de fabricação, nome do fabricante e validade. Pacotes com 10 unidades. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	PCT	10.000	R\$ 7,18	R\$ 71.800,00

reais)

LOTE 04-						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	
34	CARNE DE CHARQUE DIANTEIRA: Carne de charque tipo dianteira de primeira. Pacote de 1kg (no máximo 15% de gordura), embalagem em saco plástico, a vácuo transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. O produto deve apresentar validade mínima de 180 dias. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	5.000	R\$40,66	R\$ 203.300,00	
35	CARNE TIPO BOVINA DE 1ª CONGELADA EM PEDAÇOS (PATINHO, COXÃO DURO OU MÚSCULO): Carne bovina (IQF): picada; congelado IQF; e no máximo 10% de gordura, 0% de Sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem plástica transparente, atóxica; Contendo 1 kg por embalagem.	QUILO	12.000	R\$39,18	R\$ 470.160,00	





	Validade de 2 meses, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Transportada em temperatura inferior a -1°c (graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
36	CARNE TIPO BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA (PATINHO, COXÃO DURO OU MÚSCULO): Congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelhocereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo termo formado pet+pe, (pct 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulos impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro do SIF, SIE, SIM ou sidasc), transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Validade de 2 meses. Transportada em temperatura inferior a -1°c (graus célsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.	QUILO	15.000	R\$39,53	R\$ 592.950,0
37	FILÉ DE PEITO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE número do registro, do ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A - 18° C AO	QUILO	2.000	R\$29,75	R\$ 59.500,0



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DO CARIRI Orgulho de ser Santanense





	LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU				
	SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO:				
	POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO				
	1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA,				
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA				
	POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS				
	LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO				
	DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
	OVOS DE GALINHA DE GRANJA: De 1ª				
	qualidade sãos e limpos sem rachaduras em				
	perfeito estado de conservação embalagem				
	com 30 unidades. Em caixa de papelão,	1 1 3			
	número do registro, do ministério da				
2020	agricultura e carimbo de inspeção do SIF, SIE	DANDELA	2.000	D422 F4	R\$
38	ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 15	BANDEJA	3.000	R\$32,54	97.620,00
	dias. APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR				1100
	FICHA TÉCNICA ASSINADA POR				
	PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS				
	FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE	11			
	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
	PEITO DE FRANGO: Ensacado, peso mínimo				
	de 1kg, em condições de consumo humano,				
	com marca de fabricante, fabricação e				
	qualidade. Registro número do registro, do				
	ministério da agricultura e carimbo de		2700		R\$
39	inspeção do SIF, SIE ou SIM. APRESENTAR	QUILO	10.000	R\$25,82	258.200,0
	AMOSTRA, APRESENTAR FICHA TÉCNICA		i i		230.200,0
	ASSINADA POR PROFISSIONAL				
	CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO				
	QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE				
	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				
	SARDINHA EM CONSERVA: Embalagem em				
	lata de 125g, caixa com 50 unidades. Com o				
	próprio óleo comestível. A lata deverá				
	apresentar revestimento interno apropriado,				
	vedada, isento de ferrugem e substâncias				R\$
40	nocivas. Validade mínima de (06) meses.	LATA	20.000	R\$ 5,61	112.200,0
	APRESENTAR AMOSTRA, APRESENTAR				112.200,0
	FICHA TÉCNICA ASSINADA POR	8			
	PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS				
Valor	FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE				V
	LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024.				7

Obs: Havendo divergências entre as especificações deste termo de referência e as do sistema, prevalecerão as especificações do presente termo de referência.

2.3 O valor total global estimado da contratação é de R\$ 3.287.419,80 (três milhões e duzentos e oitenta e sete mil e quatrocentos e dezenove reais e oitenta centavos)

2.4. As aquisições objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.5 Justificativa do quantitativo:





- 2.5.1 Para o dimensionamento do quantitativo a ser adquirido, a Secretaria de Educação considerou como base as quantidades registradas na(s) últimas Ata de Registro de Preço que continham a maioria dos itens, bem como o histórico de consumo nos últimos 12 (doze) meses. Dessa forma, o objeto da aquisição deverá atender as especificações técnicas e quantidades descritas no presente processo.
- 2.6. Justificativa para a Divisão em Lotes:
- 2.6.1. Quanto à divisão técnica dos lotes os itens foram agrupados em Lotes em virtude guardarem compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a contratação dos serviços, de modo a manter a competitividade necessária à disputa;
- 2.6.2. No objeto em tela caso fosse adotado o critério de julgamento por item geraria um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a Secretaria de Educação não conta com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos;
- 2.6.3 No que diz respeito ao princípio da economicidade em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a administração pública e encarece o contrato final, haja vista também que os licitantes possuem margem de negociação maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado, dessa forma na divisão por lote do objeto em tela há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e consequentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.
- 2.7 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme estabelece o art. 84 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.
- 2.8 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nele contidas.
- 2.9 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.





2.10 DAS AMOSTRAS

2.10.1 Os Licitante (s) classificado (s) em primeiro lugar deverá apresentar 01 (uma) amostra de todos os itens que compõe o lote arrematado. As amostras deverão ser apresentadas em até 03 (três) dias úteis após a convocação do pregoeiro no sistema Compras.gov.br www.gov.br/compras, para ser submetido previamente ao controle de qualidade, no qual será emitido laudo técnico (Aprovação/Reprovação), do produto apresentado, pela Nutricionista da Secretaria de Educação, sob pena de preclusão do direito, bem como eliminação sumária do licitante/proponente do processo licitatório, podendo assim o pregoeiro proceder com a convocação em ordem classificatória dos demais remanescentes, a fim do atendimento solicitado.

2.10.2 Deverá ainda ser apresentada ficha técnica assinada por profissional capacitado, além disso laudo físico-químico, laudo microbiológico, de laboratório qualificado do ano 2024, de todos os itens que compõe o lote arrematado, (exceto o das hortaliças, itens 01,02 e 03 do lote 01), comprovando a qualidade sanitária. A ficha técnica e os laudos (físico-químico e microbiológico) deverá ser apresentada em original ou cópia, carimbada e assinada pelo profissional responsável, contendo no mínimo as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 do setembro de 2002, na RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do item, prazo de validade, instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário, e os dizeres "não contém glúten".

- 2.10.3 Observação quanto as amostras: Serão rejeitadas as amostras que apresentem:
- a) Rotulagem em desacordo com a legislação Vigente (Resoluções RDC n° 359 e 360 de
- 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 e alterações posteriores).
- b) Produto em desacordo com as características exigidas nas especificações do produto.
- c) Características sensoriais da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da mesma.





- d) Não apresentação, dentro do prazo estipulado, de qualquer um dos documentos exigidos e/ou não conformidade de qualquer um dos documentos apresentados com o exigido no referido item.
- e) Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação do produto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizado a critério do responsável técnico designado pela secretaria mediante a elaboração de laudo.
- f) Não entrega das amostras no prazo estipulado.
- 2.10.4 As referidas amostras deverão ser entregues na sede da Secretaria de Educação, localizada na rua Dr.Plácido cidade nuvens, n°387, (Prédio da Prefeitura Municipal de Santana do Cariri/Ce), Centro, no horário de 08:00h ás 14:00, não sendo concedida prorrogação de prazo para entrega da referida amostra, bem como não será permitida a substituição da amostra reprovada.
- 2.10.5 A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere a amostra, conforme modelo abaixo:

PRODUTO:			
MARCA:			
FORNECEDOR:			
ITEM:			
LOTE:			

2.10.6 O Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) estará disponível após a análise das amostras ao licitante, nos sites: https://santanadocariri.ce.gov.br/e

3 – FUNDAMENTAÇÃO, DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E PREVISÃO NO PCA

 $3.1~O~presente~Termo~de~Referência,~em~conformidade~com~os~princípios~estabelecidos~na~Lei~Federal~n^{o}~14.133~de~2021,~bem~como~as~normas~do~decreto~municipal~$





n°0204001/2024 de 02 de abril de 2024, é elaborado com o intuito de subsidiar a contratação do objeto em epígrafe.

3.2 A contratação pretendida enquadra-se na previsão no Art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/2021, Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço global por grupo/lote.

3.3 NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.3.1 A Prefeitura Municipal de Santana do Cariri/CE, através da Secretaria de Educação reconhecendo a importância vital da eficiência operacional de suas atividades, identifica a necessidade premente de contratação da aquisição do objeto em epígrafe. Essa demanda emerge da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de itens destinados a merenda escolar destinados aos alunos da rede municipal de ensino, a fim de que não ocorra a descontinuidade no seu fornecimento, considerando ser obrigação constitucional do município a promoção da educação básica e formação do aluno. Além disso, a contratação em questão se fundamenta em atender uma demanda essencial para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes, que são o público-alvo dessas instituições. A merenda escolar tem uma importância fundamental no contexto das escolas da rede de ensino municipal, impactando de forma direta o desempenho e o desenvolvimento dos estudantes. Os principais pontos de relevância da merenda escolar são:

a) Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional: A merenda escolar é muitas vezes a principal fonte de nutrição para estudantes que vivem em situação de vulnerabilidade. A ausência de uma alimentação adequada impacta diretamente o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, comprometendo seu desempenho acadêmico e bem-estar geral.

b) Melhoria da Qualidade do Ensino e Redução da Evasão Escolar: A alimentação adequada na escola está associada ao aumento da frequência e da permanência dos estudantes nas aulas, reduzindo a evasão escolar. Além disso, o oferecimento de refeições regulares melhora a capacidade de concentração, aprendizado e desempenho acadêmico, promovendo a inclusão educacional de maneira equitativa.





c) Cumprimento de Normas e Diretrizes Educacionais: Programas de alimentação escolar estão previstos em normas e diretrizes educacionais, no qual regulamenta a necessidade de fornecimento de alimentos nutritivos e de qualidade aos estudantes da rede pública. Essa aquisição é, portanto, necessária para garantir que as escolas cumpram essas diretrizes e mantenham o direito básico à alimentação escolar.

3.3.2. Outrossim, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma medida de eficiência e responsabilidade social, pois demonstra o compromisso do governo municipal com a segurança alimentar e o desenvolvimento das crianças e adolescentes. A ausência desses gêneros alimentícios comprometeria a qualidade e a continuidade do serviço educacionais, afetando diretamente o bem-estar dos estudantes e o desempenho das escolas.

3.3.3. Nesse contexto, a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar é imprescindível para assegurar o direito à alimentação de qualidade para os estudantes e para cumprir o papel da rede pública de ensino em promover um ambiente propício ao aprendizado e a saúde dos estudantes, com efeitos positivos que vão muito além do ambiente escolar.

3.3.4. Por fim, a contratação destina-se não apenas a repor estoques e atender demandas correntes, mas também a se antecipar a necessidades futuras, garantindo a continuidade dos serviços. A adoção do sistema de registro de preços, conforme fundamentado pela Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021, art. 82), visa proporcionar o município a exigibilidade necessária para uma gestão eficiente de recursos, permitindo a aquisição dos gêneros alimentícios conforme a demanda, disponibilidade orçamentária e evitando desabastecimentos ou excessos prejudiciais.

3.4 PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.4.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

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

4.1 Conforme Estudo Técnico Preliminar (ETP).





5 - VIABILIDADE TÉCNICA

5.1. Estudo Técnico Preliminar (ETP): O projeto se inicia com a elaboração do ETP abrangente, detalhando as características técnicas e requisitos específicos para a execução do objeto. Esse estudo serve como base para todas as decisões subsequentes.

6 - ADEQUADO TRATAMENTO DO IMPACTO AMBIENTAL DO EMPREENDIMENTO

- 6.1 O adequado tratamento do impacto ambiental do empreendimento é uma consideração prioritária, visando minimizar potenciais efeitos adversos no meio ambiente. A abordagem integrativa engloba as medidas conforme descrita no **Estudo Técnico Preliminar (ETP).**
- 6.2. Essas medidas integram um plano abrangente para o adequado tratamento do impacto ambiental, demonstrando um compromisso robusto com a sustentabilidade e a preservação ambiental.

7 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

- 7.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n° 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei n° 14.133/2021, art. 115, caput).
- 7.2 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).
- 7.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- 7.3.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei n^{o} 14.133/2021, art. 117, $\S1^{o}$).
- 7.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).





- 7.3.3 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei n^{o} 14.133/2021, art. 118).
- 7.3.4 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º).
- 7.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 7.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei n° 14.133/2021, art. 120).
- 7.6 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei n^{o} 14.133/2021, art. 121, caput).
- 7.7 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 7.8 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 7.8.1 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
- 7.9 Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Cadastro de Fornecedores.

8- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 Modalidade de Licitação;





- 8.1.1 Pregão, na sua forma eletrônica; a ser realizado pela plataforma de Compras do Governo Federal Compras.gov.br<u>www.gov.br/compras</u>
- 8.2. O presente processo de contratação, nos termos técnicos que foram definidos no Estudo Técnico Preliminar, comporta a possibilidade do Sistema de Registro de Preços;
- 8.3 Justificativa do Critério de Julgamento da Contratação
- 8.3.1. Considerando as especificações do objeto, o critério de julgamento do presente certame é o menor preço global por grupo/lote;
- 8.4. Tratamento Diferenciado às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte;
- 8.5. Participação de Consórcios;
- 8.5.1 Esse processo não permite a participação de empresas reunidas em consórcio conforme Conforme Estudo Técnico Preliminar (ETP).
- 8.6. Subcontratação;
- 8.6.1. É vedada a subcontratação completa do objeto da contratação;
- 8.7. Sustentabilidade;
- 8.7.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.
- 8.8. Outros requisitos da contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

9 - DO RECEBIMENTO (CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA/FORNECIMENTO)

- 9.1. Local de entrega do objeto
- 9.1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até **10 (dez) dias**, a contar da emissão da ordem de compra/autorização de fornecimento/nota de empenho.
- 9.1.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela Contratante na sede da Secretaria de Educação.
- 9.2. Forma de entrega, acompanhamento e fiscalização da entrega.
- 9.2.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser feito conforme pedido da Secretaria de Educação, de acordo com a sua necessidade, mediante a expedição de





periódicas de ordem de compra/autorização de fornecimento/nota de empenho, constando a relação e a quantidade de itens a serem entregues.

- 9.2.2. A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor da Secretaria Educação, o qual deverá atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta entrega para fins de pagamento.
- 9.2.3. A presença da fiscalização da Secretaria Educação não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.
- 9.2.4. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer item que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do item eventualmente fora de especificação.
- 9.3. Prazo para entrega
- 9.3.1. Os produtos deverão ser entregues em até **10 (dez) dias**, a contar da emissão da ordem de compra/nota de empenho, que será enviada à contratada através de e-mail ou outro meio que comprove o seu recebimento.
- 9.3.2 A demanda correspondente a ordem de compra/autorização de fornecimento/nota de empenho deverá ser entregue em remessa única.
- 9.3.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 9.3.4. Os itens deverão ser entregues no endereço constante da ordem de compra/autorização de fornecimento/nota de empenho.
- 9.4 Da forma de recebimento (provisório e definitivo)
- 9.4.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.





9.4.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.4.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 10.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com fundamento no art. 6º XLI da Lei 14.133/2021. 10.2 Previamente à análise dos documentos de habilitação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
- a) Cadastro de Fornecedores;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep)
- §1º A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- §2º Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.





§3º A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

§4º O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

§5º Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

§6º Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

§7º Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

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

10.3.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Cópia da Cédula de Identidade do (s) sócio (s), Titular ou representante legal da empresa;
- b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) 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;
- d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada: 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;

- e) 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.
- f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) 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
- h) 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.
- i) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- j) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.3.2 DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) 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;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) Prova de regularidade com a Fazenda municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- i) 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.
- j) 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.

10.3.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA





- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, exigidos na forma da lei, comprovando:
- c.1) índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
- I Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
- II Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante +Passivo não Circulante);
- III Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante);
- d) 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.
- d.1) 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;
- d.2) 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.
- e) 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/ou do lote/grupo arrematado.
- f) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

10.3.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA





- a) Comprovação de aptidão para efetuar o fornecimento dos itens compatíveis com as características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação;
- a.1) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência, do presente processo;
- b) O licitante deve disponibilizar, quando solicitado pelo Pregoeiro, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram executadas as atividades;
- c) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- d) O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.

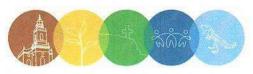
10.3.5 DECLARAÇÃO

a) Declaração formal da inexistência de menor de 18 anos de idade em trabalho penoso, insalubre e noturno nos quadros da empresa, firmada pelo responsável legal da empresa, sob as penas da Lei, para cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

11 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 11.1 A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.
- 11.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS





- 12.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:
- I os quantitativos e os saldos;
- II as solicitações de adesão; e
- III o remanejamento das quantidades.
- 12.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme Decreto Municipal n° 0204001/2024, de 02 de Abril de 2024:
- 12.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 12.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 12.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 12.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 12.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 12.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.





12.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.6 DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.6.1 Em atendimento ao § 3º do art. 86, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública, permitindo a ampliação do acesso às condições contratuais vantajosas já negociadas, em conformidade com as disposições legais vigentes.

12.6.2 A adesão à ata de registro de preços configura uma estratégia administrativa que visa ampliar a eficiência e promover a economicidade nas contratações públicas. Esta decisão está alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a Administração Pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e reiterado pelos Acórdãos 224/2020, 2736/2023 e 2822/2021 do Tribunal de Contas da União (TCU).

12.6.3 A opção pela adesão não é meramente procedimental, mas uma escolha estratégica que requer uma justificação clara e robusta. Nesse sentido, a adesão deve ser precedida por uma análise criteriosa do mercado e uma avaliação das vantagens econômicas, garantindo que as condições obtidas através do registro de preços sejam, de fato, as mais vantajosas para a Administração Pública. Esta análise deve considerar não apenas os custos diretos, mas também os benefícios de longo prazo, como a redução de tempo e recursos despendidos em múltiplas licitações.

12.6.4 Além disso, a adesão deve estar em harmonia com os objetivos estratégicos do órgão ou entidade, contribuindo para a otimização de recursos e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cidadão. A transparência do processo é fundamental e deve ser assegurada pela divulgação de todos os atos, garantindo que a adesão à ata de registro de preços ocorra de forma aberta e acessível a todos os interessados.

12.6.5 Em conformidade com os precedentes do TCU, a inclusão de cláusula de adesão no edital deve ser motivada de forma explícita, detalhando como essa escolha se alinha





à busca pela eficiência administrativa e quais benefícios específicos são esperados. Tal motivação reforça o compromisso com a gestão fiscal responsável e com a obtenção de valor para o dinheiro público.

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Contrato e neste instrumento, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 13.2 Entregar os itens licitados no prazo máximo estabelecido no Termo de Referência, contados do recebimento da ordem de compra, nos locais determinados pelas secretarias, observando rigorosamente as especificações contidas no termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do contrato.
- 13.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n^{o} 8.078, de 1990).
- 13.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 13.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- 13.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os itens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.





- 13.7 No caso de constatação da inadequação do objeto licitado às normas e exigências especificadas no termo de referência, no edital ou na proposta de preços da Contratada, a Contratada, a Contratante os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições.
- 13.8 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 13.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.
- 13.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 13.11 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.
- 13.13 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 13.14 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021).





13.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

13.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021. 13.17 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

13.18 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência. 13.19 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, se for o caso, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

13.20 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

13.21 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, e prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de Santana do Cariri/CE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao mesmo, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.

13.22 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.





- 13.23 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do art. 125º da Lei nº 14.133/21.
- 13.24. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 14.1 São obrigações do CONTRATANTE:
- 14.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.
- 14.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 14.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.
- 14.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.
- 14.6 Comunicar a empresa para emissão de nota fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.
- 14.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.
- 14.9 Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.
- 14.10 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.





- 14.11 A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021 e o art. 28, do Decreto Federal nº 11.246, de 2022, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 14.12 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.13 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 14.14 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 14.15 Indicar o local e horário em que deverão ser entregues os itens.
- 14.16 Permitir ao pessoal da Contratada acesso ao local da entrega desde que observadas as normas de segurança.

15. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 15.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, a licitante que praticar ato ilícito na forma do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e especialmente quando:
- 15.2 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo (a) Agente de Contratação durante o certame;
- 15.3. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) Deixar de apresentar amostra;





- e) Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- I) Fraudar a licitação
- J) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- K) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- l) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- m) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- n) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- o) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n.º 12.846, de 2013.
- 15.4. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantido o devido processo legal, assegurado o prévio contraditório e a ampla defesa, aplicar às licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 15.4.1. Advertência:
- 15.4.2 multa:
- 15.4.3. Impedimento de licitar e contratar; e
- 15.4.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 15.5. As sanções determinadas poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme art.
- 10, Anexo XXII, do Decreto Municipal № 0204001/2024 de 02 de abril de 2024
- 15.5.1. A sanção de advertência, conforme art. 12, Anexo XXII, do Decreto Municipal №





0204001/2024 de 02 de abril de 2024, será aplicada nas seguintes hipóteses:

- a) Descumprimento de obrigação legal ou infração à lei, quando não se justificar uma aplicação de sanção mais grave; ou
- b) Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória quando, a critério da Administração, não se justificar uma aplicação de sanção mais grave.
- 15.6. Para cumprimento do item anterior, considera-se descumprimento ou inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória aquelas que não impactam objetivamente no prosseguimento da execução contratual e desde que não causem prejuízos à Administração Pública municipal direta, autárquica e fundacional.
- 15.7 Conforme o art. 13, Anexo XXII, do Decreto Municipal Nº 0204001/2024 de 02 de abril de 2024, a sanção de multa será aplicada ao infrator por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, calculada na forma prevista no instrumento convocatório, no contrato ou em outro instrumento obrigacional, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, observando-se os seguintes parâmetros:
- 15.7.1. De 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor contratado, para aquele que:
- 15.7.2. Der causa à inexecução parcial do contrato, que supere a gravidade daquelas que não impactam objetivamente no prosseguimento da execução contratual e desde que não causem prejuízos à Administração Pública municipal direta, autárquica e fundacional;
- 15.7.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 15.7.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- 15.7.5. De 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor contratado ou adjudicado, para aquele que:
- 15.7.6. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente





devidamente justificado;

15.7.7. Não celebrar o contrato, ou instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

15.7.8. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.7.9 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor contratado ou do valor de referência para a licitação, para aquele que:

15.7.10. Der causa à inexecução total do contrato;

15.7.11Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

15.7.12. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

15.7.13 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

15.7.14. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

15.7.15. Praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei Federal n° 12.846, de 1° de agosto de 2013.

15.7.16. Na hipótese de o infrator executar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidade contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina, aplica-se a penalidade de multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor contratado.

15.7.17. Nos contratos que ainda não foram celebrados, o percentual, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor contratado, e seus incisos para cálculo da multa incidirá sobre o valor estimado da contratação.

15.7.18 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, de pagamentos





decorrentes de outros contratos firmados com a contratada ou será cobrada judicialmente.

15.7.19 Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

15.7.20 Se a recusa em assinar o contrato ou instrumento equivalente for motivada por fato impeditivo relevante, devidamente comprovado e superveniente à apresentação da proposta, a autoridade competente para a contratação poderá, mediante ato motivado, deixar de aplicar a multa.

15.21 O atraso, para efeito de cálculo da multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

15.22 Quando da aplicação da penalidade de multa, deverão ser observadas as atenuantes e excludentes de sua aplicação, tais como as hipóteses de força maior ou caso fortuito, quando devidamente comprovadas pelo infrator.

15.23. Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa, o imputado será notificado para recolher a importância devida, por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial.

15.24. Decorrido o prazo previsto de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial, o órgão ou entidade sancionador encaminhará a multa à Procuradoria Geral do Município para que seja inscrita na Dívida Ativa do Município.

15.25 Atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o infrator à multa de mora, de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso na execução de serviços, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento), equivalente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela referente aos impostos destacados no documento fiscal.

15.26 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração Pública municipal direta, autárquica e fundacional a converta em compensatória e promova a