

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

1.1 REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA/CE, de acordo com as especificações, quantitativos e locais de entrega solicitados, durante o exercício de 2023. A presente licitação processar-se-á pelo Sistema de Registro de Preços, com fulcro nos incisos I, II e IV do art. 3º do Decreto Federal nº 7.892/2013 e suas alterações posteriores.

1.2 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conduzido pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), garante o repasse de verbas federais para que os Estados e Municípios forneçam alimentação escolar (merenda) aos alunos matriculados na rede pública de ensino. Os Programas de Alimentação Escolar existentes hoje, gerenciados pelos Municípios e Estados brasileiros, apresentam diversos níveis de centralização das atividades que levam à consecução dos objetivos do Programa e pressupõe a realização de uma série de ações que permitem a obtenção do produto final esperado, qual seja uma alimentação balanceada, específica para a população alvo a que se destina, com características técnicas e prevendo um componente educativo. Portanto, essa solicitação se faz necessária devido à necessidade de manutenção da Merenda Escolar ofertadas nas escolas, creches e programas de Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural, como urbana, para o ano letivo de 2022, visando dá continuidade em ações formativas de práticas contínuas e permanentes, como ainda escolhas alimentares que colaborem para aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo, conforme preceitua a legislação vigente.

2. CRITÉRIO ADOTADO PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO, FORMA “ELETRÔNICA” DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.

3. DETALHAMENTO DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

3.1. O presente termo de referência é oriundo da solicitação de despesa procedente da Secretaria de Educação do Município e seus setores, unidade gestora do presente processo administrativo;

3.2. Os preços em referência foram estimados com base nas cotações realizadas pela administração anexas aos autos deste processo;

3.3. Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM.

3.4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO, QUANTITATIVOS E VALOR ESTIMADO, conforme tabela que segue:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL BRANCO - Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos,	KG		2.500	7.250	2.000	250	12.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	<p>coloração característica e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto.</p> <p>Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 10 kg. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.</p>							
2	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético líquido, 100% Stévia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante. Embalagem de 60 ml.</p>	UNID			10	10		20
3	<p>ALHO - novo, graúdo, de 1ª qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com o mínimo 145g, com prazo de validade mensal e especificações do produto.</p>	KG	350	250	800	300	100	1.800
4	<p>ARROZ BRANCO - Tipo 2, longo fino, embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 216, de 15 de setembro de</p>	KG	2.800	2.000	6.000	1.000	200	12.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	2004 (ANVISA). Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg, Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.							
5	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	2.800	2.000	6.000	1.000	200	12.000
6	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. o amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos embalagem original de fábrica de 500g com identificação do produto, dos	CX		200	600	200		1.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.							
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 200g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, além de especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote.	PACOTE	1.500	1.200	3.500	500	100	6.800
8	BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade,	KG	400	350	1.800	350	100	3.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.							
9	BEBIDA VEGETAL EM PÓ DE ARROZ - Bebida a base de arroz em pó enriquecida com Cálcio, contendo arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de calcio (Cálcio) entre outras Vitaminas, minerais e fibra. Naturalmente sem lactose, sem conservantes, sem gluten, sem adição de açúcares, em sachê contendo 300g do produto. Validade Mínima de 06 meses após a entrega.	PACOTE	15	10	10		15	50
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de 350g , SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco	PACOTE		1.800	4.000	1.000	200	7.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. Produto deve atender a legislação vigente (RDC nº 263 de 22/09/05 – anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98 – anvisa). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDE nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – anvisa, lei nº10674/03).							
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares. De acordo com a legislação vigente (portaria nº 31 13/01/1998 anvisa/ms) (rdc nº 263 22/09/05 anvisa/ms). Rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc nº 266 de 22/09/05, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco de polietileno atóxica contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva.	PACOTE		1.800	4.000	1.000	200	7.000
12	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE LEITE /	PACOTE		1.500	3.800	1.000	200	6.500

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	CHOCOLATE - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g de produto. Prazo mínimo de validade de 06 meses.							
13	BISCOITO SEM GLÚTEN - Biscoito obtido através do processamento dos grãos de arroz integral a altas temperaturas, causando sua expansão e condensação. Ingredientes: Arroz integral e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN . Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	PACOTE	15	10	10		15	50
14	CARNE BOVINA MAGRA (MUSCULO) - Carne bovina de músculo, limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de 1.000g e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) e/ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado á temperatura de -18 graus Celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a - 12 graus Celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.	KG	1.000	800	2.800	300	100	5.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
15	<p>CARNE BOVINA MOÍDA – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de ossos, cartilagem. Gordura máxima de 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/3 Branca, inteira, não amassada. 59 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e IN n.º 83 Anexo II de 21/11/03, lei n.º 10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 1.000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.</p>	KG	2.000	1.000	6.000	800	200	10.000
16	<p>CEBOLA BRANCA - Classe média, tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 75 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de</p>	KG	500	500	1.500	450	50	3.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	conservação e maturação. Devem ser entregues em sacos de polietileno atóxico, e transportadas respeitando as legislações vigentes.							
17	COCO RALADO - produto elaborado a partir do coco <i>in natura</i> , de aspecto fino, sem açúcar, sem conservantes, sem gluten, em embalagens plásticas contendo 100g do produto.	PACOTE	350	280	750	100	20	1.500
18	DUETO - produto contendo ervilha, milho e água , em embalagem de sachê contendo 200 gramas do produto. Opção sem gluten, sem conservante, sem adição de sal. Embalagem deve estar isenta de estufamento, sujidades e preservadas de forma íntegra.	SACHÊ	400	350	800	200	50	1.800
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado, à base de tomate, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 340g e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saches, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá	SACHÊ	350	280	750	100	20	1.500

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.							
20	FARINHA DE MILHO FLOCADA – Tipo flocão, com flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	5.000	2.500	10.000	2.000	500	20.000
21	FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio; de aspecto pó fino ou granulado, sem presença de terra, insetos, fungos, parasitas e objetos estranhos, não fermentadas. Embalagem de polietileno contendo 1kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	KG	400	350	800	200	50	1.800
22	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 - novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com	KG	400	300	1.000	250	50	2.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	registro no Ministério da Agricultura.							
23	<p>FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.</p> <p>Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.</p>	KG	1.200	1.000	6.800	800	200	10.000
24	<p>FRANGO - PEITO CONGELADO – corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e</p>	KG	1.200	1.000	6.800	800	200	10.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.							
25	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA A PRIMEIRA INFANCIA - com nutrientes adequados para a faixa de lactentes na faixa etária de 1 a 3 anos, e que atenda as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da RDC n.º 44 de 2011. Enriquecida com vitaminas nucleotídeos, minerais ferro e probióticos, LcPufas, ARA e DHA, a base de proteínas cáceas - caseína e soro de leite; carboidrato: lactose; gorduras: compostas por óleos vegetais e composto lácteo. Embalagem contendo 800g do produto.	LATA	2.000					2.000
26	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA - com especificação 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente contendo 500g do produto, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Contendo informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.	PACOTE	400	350	800	200	50	1.800
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL -	PACOTE	2.000	2.500	10.000	750	750	16.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	Embalagem primária de alumínio, contendo 800g do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF/ER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.							
28	LEITE SEM LACTOSE. Leite em pó integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em sachê contendo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima 06 meses apartir da data de entrega.	UNIDADE	100	80	120		20	320
29	LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO - Embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Registro do Produto no ministério da Agricultura	UNIDADE		2.500	8.000		500	11.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	Pecuária e Abastecimento. Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.							
30	MAÇÃ - fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas. Devem ser saudáveis, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Entregues encarteladas em caixas de papelão, cujas caixas devem conter de 120 a 135 maçãs em cada caixa com peso de 18kg.	KG	1.500	800	4.000	100	100	6.500
31	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão tipo parafuso com ovos na composição. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco, plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	PACOTE	1.600	1.200	8.500	1.000	200	12.500
32	MACARRÃO SEM GLÚTEN . Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo espaguete. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.845/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura características. Embalagem primária, saco plástico hermeticamente selado, ou caixa tipo Box, atóxica,	PACOTE	5	5	5		5	20

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 6 meses de validade. Embalagem 500 gramas.							
33	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	PACOTE	2.500	2.000	10.000	1.600	400	16.500
34	MILHO DE PIPOCA - Classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	PACOTE	200	150	800		50	1.200
35	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e	GARRAFA	300	300	1.200	150	50	2.000



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como to óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades.							
36	OVOS DE GALINHA - Tipo médio, classe A, de cor branca. Embalagem contendo 30 unidades integras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso líquido mínimo de 1800 g. O produto deve ser de acordo com as Normas e/ ou Regulações vigentes da ANVISA /MS ou Ministério da Agricultura.	CAIXA (30UNID)	300	250	1.200	200	50	2.000
37	PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE - Unidade de 50g. Especificação: Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães acondicionados na embalagem primária (10 unidades por pacote) deverá	PACOTE	800	1.500	5.000	500	200	8.000

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
	<p>ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten.</p> <p>Características</p> <p>Organolépticas: Aspecto: massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. Características</p> <p>Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.</p>							

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	PNAEC	PNAEP	PNAEF	PNAEJA	AEE	QUANT. TOTAL
38	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. O produto de seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG		300	700	200	25	1.225
39	SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva no próprio suco e em óleo comestível. Embalada à vácuo em lata com tampa abre fácil, intacta, sem amassados, estufamentos e sujidades com peso líquido de 125g. Produto deve seguir a legislação vigente e apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	2.000	2.000	18.000	2.500	500	25.000
40	VINAGRE ACÉTICO - fermentado de álcool, isento de substâncias estranhas à sua composição normal, e ausência de corantes, ácidos orgânicos, e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos vegetais. Rotulagem nutricional obrigatória, hermeticamente lacrados, com data de validade impressa de no mínimo 12 (doze meses) a partir da data da entrega. Embalagens contendo 500ml do produto.	LATA	350	280	750	100	20	1.500

O valor máximo aceitável para a contratação, possui caráter sigiloso e será disponibilizado exclusivamente aos órgãos de controle externo e interno, nos termos do Art. 15 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

OBS: Serão respeitados os favorecimentos impostos pela Lei 123/2006 e Lei 147/2014 e suas alterações.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

4.1. As entregas dos produtos deverão ser na totalidade da requisição, em até 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da requisição formalizada por setor competente.

4.2. As entregas deverão ser feitas nos horários de expediente: das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não será aceita por vigias.

4.3. No ato do recebimento, o Funcionário designado para o recebimento, providenciará a conferência dos itens entregues e a conformidade das suas especificações de acordo com as exigências constantes neste Termo de Referência e no Edital, havendo alteração quanto às especificações, o produto deverá ser substituído em um prazo máximo de 02 (dois) dias úteis do comunicado, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.4. Todos os produtos congelados como frango, carne suína, carne bovina moída, carne bovina do patinho, carne bovina sem osso somente serão recebidos se vierem transportados em caminhão frigorífico com os produtos em perfeitas condições de refrigeração, ou seja, congelados no momento da entrega.

5. DO PREÇO, DO PAGAMENTO, REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

5.1. PREÇOS: Os preços ofertados devem ser apresentados com a incidência de todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos, e demais despesas previsíveis que possam incidir sobre o fornecimento, inclusive a margem de lucro.

5.2. PAGAMENTO: O pagamento será efetuado mensalmente, conforme entrega dos produtos, segundo as ordens de compras expedidas pela administração, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federais, Estaduais e Municipais do Contratado, todas atualizadas, observadas as condições da proposta.

5.2.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da documentação tratada neste subitem, observadas as disposições editalícias, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor ou através de cheque nominal.

5.2.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a empresa fornecedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido
I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(Tx / 100)}{365}$$

Tx = IPCA (IBGE)

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

5.3. REAJUSTE: Os valores constantes das propostas não sofrerão reajuste antes de decorridos 12 (doze) meses, hipótese na qual poderá ser utilizado o índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas.

5.4. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO: Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação e termo aditivo, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração dos produtos, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do artigo 65, II, "d" da Lei Federal nº. 8.666/93, alterada e consolidada.

6. DAS SANÇÕES

6.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta de preços, não assinar a ata de registro de preços ou termo de contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do fornecimento, não mantiver a proposta ou lance, falhar ou fraudar na execução do fornecimento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Ibiapina/CE e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores do Município de Ibiapina/CE pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

I. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação no caso de:

- a) Recusar em celebrar a ata de registro de preços ou o termo de contrato dela decorrente quando regularmente convocado;
- b) Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) Não manter a proposta ou lance;
- d) Fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;

II. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso na entrega de qualquer objeto contratual solicitado, contados do recebimento da ordem de compra no endereço constante do cadastro de fornecedores ou da ata de registro de preços, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor da compra, caso seja inferior a 30 (trinta) dias, no caso de retardamento na execução da entrega dos bens;

III. Multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da compra, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias no fornecimento do bem requisitado;

6.2. Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento do fornecimento/entrega dos bens, às atividades do Município de Ibiapina/CE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, na ata de registro de preços, no contrato ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos subitens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei Nº. 8.666/93, alterada e consolidada, e na Lei Nº. 10.520/02, as seguintes penas:

a) Advertência;

b) Multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição, ou do valor global máximo da ata ou do contrato, conforme o caso;

6.3. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao tesouro municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal - DAM.

6.3.1. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante fazer jus.

6.3.2. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como dívida ativa do município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

6.4. O CONTRATADO TERÁ SEU CONTRATO CANCELADO QUANDO:

6.4.1. Descumprir as condições contratuais;

6.4.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.4.3. Não aceitar reduzir o seu preço contratado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

6.4.4. Tiver presentes razões de interesse público.

6.5. PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO: As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório.

6.5.1. No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantidos os seguintes prazos de defesa:

a) 05 (cinco) dias úteis para as sanções exclusivamente de multa, advertência;

b) 10 (dez) dias corridos para a sanção de impedimento de licitar e contratar com o Município de Ibiapina e descredenciamento no Cadastro da Prefeitura de Ibiapina pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

6.6. As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº. 8.666/93, alterada e consolidada e no instrumento convocatório.

7. DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES

7.1 As partes se obrigam reciprocamente a cumprir integralmente as disposições do instrumento convocatório, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada e consolidada e da Lei Federal n.º 10.520/02.

7.2 O CONTRATADO obriga-se a:

7.2.1 Os produtos licitados deverão ser entregues no prazo de 10(dez) dias após o recebimento da ORDEM DE COMPRA, nos locais determinados pela Secretaria Gestora, observando rigorosamente as especificações contidas no Termo de Referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta, 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, e ainda:

a) a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

b) 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;

c) 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 § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93;

7.2.2 No caso de constatação da inadequação do objeto licitado às normas e exigências especificadas no Projeto Básico, no Edital ou na Proposta do Contratado, o Contratante os recusará, devendo no prazo máximo de 24 horas ser adequados às supracitadas condições;

7.3 O CONTRATANTE obriga-se a:

7.3.1. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO na forma prevista neste instrumento;

7.3.2. Solicitar a execução do objeto à contratada através de Nota de Empenho ou outro instrumento hábil.

7.3.3. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei no 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

7.3.4. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato, inclusive com a nomeação do fiscal de contrato.

7.3.5. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

7.3.6. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA;

7.3.7. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

7.3.8. Notificar a CONTRATADA por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

7.3.9. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.

8. DA FISCALIZAÇÃO

8.1 A fiscalização da execução do contrato será efetuada pela Prefeitura Municipal de Ibiapina/CE, ou preposto por ela designado, de acordo com as especificações constantes na "Minuta do Contrato".

9. DO PRAZO E CONDIÇÕES

9.1 O prazo do contrato vigorará a partir da data de sua assinatura até a data de 31 de dezembro do ano de exercício financeiro, podendo ser prorrogado se houver interesse do Município e for devidamente justificado e autorizado pela Autoridade Competente.

9.2 A licitante vencedora será convocada pelo Município, para assinar o Termo de Contrato, de conformidade com a Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores, após a homologação do respectivo processo licitatório, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da referida convocação.

9.3 O instrumento contratual será encaminhado ao(à) adjudicatário(a) somente se houver motivo relevante, devidamente justificado, e às suas expensas.

10. DOS ILÍCITOS PENAIS

10.1 As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

11.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações que poderão advir desta licitação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo orçamento municipal (LOA), inerentes aos órgãos gerenciador e participantes.

11.2. Não é necessária a juntada das mesmas no Sistema de Registro de Preço, conforme o § 2º, art, 7º, do decreto nº 7.892/2013 traz a seguinte regra: "§ 2º Na licitação para registro de preço não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil".

12. DA RESCISÃO DO CONTRATO

12.1 A inexecução do contrato, parcial ou total, ensejará na sua rescisão, com as conseqüências previstas na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

13. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

13.1 O presente procedimento licitatório será regido pela Lei nº. 10.520, de 17/07/02 e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666, de 21/06/93 (com as alterações da Lei nº. 8.883/94 e da Lei nº. 9.648/98), Lei Complementar nº. 123/06, Lei Complementar nº. 147/14 e suas alterações c/c Decreto Federal nº 10.024/2019 c/c Decreto Federal nº 7.892/13 de 23/01/2013 e suas alterações posteriores e Decreto Municipal nº 10 de 05 de março de 2015 (regulamenta o sistema de registro de preços previsto no art. 15 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores) no âmbito municipal.

14. DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 O gerenciamento da Ata de Registro de Preços, proveniente do processo licitatório, caberá à Secretaria de Educação, através de seu Ordenador de Despesas, no seu aspecto operacional.

15. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 A Ata terá validade de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, improrrogável.

16. DAS AMOSTRAS

16.1 A autoridade competente poderá solicitar do(s) Licitante(s) declarados vencedores(s), para os itens dos quais considerar necessário, uma unidade primária de amostra de cada item cotado, ex.: 01 (um) Rolo, 01 (um) Quilo, 01 (um) Pacote, 01 (um) Litro, etc..., as quais deverão ser fornecidas gratuitamente pelos licitantes, tendo no frontispício do invólucro os seguintes dizeres:

RAZÃO SOCIAL

CNPJ

REFERENTE AO PREGÃO N.º *****

AMOSTRA DO ITEM N.º. _

16.2 Será solicitado do licitante, a amostra dos itens para os quais for declarado vencedor mediante ofício expedido pela Secretaria de Educação, podendo este ser substituído por convocação formal realizada via e-mail e/ou chat de mensagem junto a plataforma eletrônica utilizada para realização do certame. Sendo desclassificado o licitante que não apresentar amostra ou tiver sua amostra rejeitada, devendo apresentar juntamente com as amostras:

Apresentar junto com as amostras a ficha técnica contendo no mínimo, as informações obrigatórias exigidas na RDC/ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002, na RDC/ANVISA nº 26 de 02 de julho de 2015 e na Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003, com identificação da licitante, do produto e prazo de validade, todos em original ou cópia autenticada em cartório carimbada e assinada por nutricionista devidamente registrado no Conselho Profissional Competente com firma reconhecida em cartório.

Deverá acompanhar, ainda, às amostras: Laudos Microbiológicos, Físico-Químicos (Bromatológicos), realizados por Laboratório devidamente Qualificado, de acordo com o produto da amostra apresentada, somente para os produtos requeridos em solicitação expedida pela Autoridade Competente;

Documentação de comprovação do SIF do fabricante de acordo com o estabelecido no Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento, (MAPA), SIF/DIPOA/RISPOA, conforme o caso.

16.3 As amostras serão avaliadas por servidor responsável que deverá apresentar resultado da análise dos produtos no prazo de **03 (três) dias úteis**. Reprovada as amostras, a proposta será desclassificada, ocasião em que o(a) Pregoeiro(a) não levará em conta o preço eventualmente proposto pelo licitante àquele item.

16.4 Serão analisados, além da qualidade e da conformidade com o edital, a especificidade de cada item.

17. LOCAL E HORA DE ENTREGA DAS AMOSTRAS:

17.1 As amostras deverão ser entregues logo após recebimento da solicitação expedida pela Secretaria requisitante, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para os licitante(s) adjudicados para os seus respectivos ITENS ganhos, no endereço já definido em referida solicitação.

17.2 Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.

18. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NECESSÁRIA A PARTICIPAR DO CERTAME

18.1. PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA (Art.28):

a) Cópia do CPF e RG do proprietário e sócios.

b) **REGISTRO COMERCIAL**, no caso de empresa individual, no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

c) **ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO** em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

- d) INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO**, no caso de sociedades simples - exceto cooperativas - no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.
- e) DECRETO DE AUTORIZAÇÃO**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO** expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

18.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (Art.29):

- a)** Prova de inscrição do **CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA (CNPJ)**, da mesma licitante que irá faturar e entregar o objeto licitado.
- b)** Prova de **INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE CONTRIBUINTE ESTADUAL**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente Licitação;
- c)** Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Federal** a qual deverá ser feita através da certidão conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN no 1.751, de 02/10/2014.
- d)** Prova de regularidade fiscal junto à **Fazenda Estadual** de seu domicílio;
- e)** Prova de regularidade fiscal junto à **Fazenda Municipal** de seu domicílio (Certidão Negativa de Débitos Gerais ou ISS).
- f) PROVA DE REGULARIDADE RELATIVA AO FGTS** (Fundo de Garantia por tempo de Serviço) demonstrando situação regular.
- g) CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS**, expedida pela Justiça do Trabalho, de acordo com o Art. 29 da Lei 8.666/93 alterada pelo Art. 3º da Lei 12.440 de 7/07/2011. site: www.tst.jus.br.

18.3. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (Art.30):

- a)** A empresa deverá apresentar **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado com identificação do assinante e firma reconhecida por cartório competente, comprovando que o licitante forneceu ou está fornecendo, para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação.

18.4. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (Art.31):

- a)** Balanço Patrimonial, assinado por contabilista devidamente habilitado, juntamente com o representante da empresa, onde devem fazer parte as demonstrações do último exercício social, exigíveis e apresentadas na forma da lei.

a.1) - Entende-se por "forma da lei" o seguinte:

Quando S.A, balanço patrimonial devidamente registrado (art. 289, caput e parágrafo 5º, da Lei Federal Nº 6.404/76).

- Publicadas em Diário Oficial; ou
- Publicados em jornal de grande circulação; ou

- Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

Quando outra forma societária, balanço acompanhado de cópia do termo de abertura e de encerramento do Livro Diário do qual foi extraído (artigo 5º, parágrafo 2º, do Decreto-lei Nº 486/69, autenticado pelo órgão competente do Registro do Comércio), juntamente com a Certidão de Regularidade Profissional - CRP do profissional responsável pelo trabalho técnico-contábil, nos termos da Resolução CFC 1.402/2012 do Conselho Federal de Contabilidade, reservando-se à COMISSÃO o direito de exigir a apresentação do Livro Diário para verificação dos valores, assinados por contador habilitado.

b) - Sociedades constituídas há menos de ano poderão participar do torneio apresentando o balanço de abertura, assinado por contabilista habilitado e pelo representante da empresa.

c) - As empresas optantes pelo regime de tributação sobre o lucro real/presumido, através da escrituração digital SPED (ECD), conforme dispõe o art. 3º da Instrução Normativa RFB nº. Instrução Normativa RFB nº 1594, de 01 de dezembro de 2015 da Receita Federal do Brasil. Ficando a exigência de apresentação do Balanço Patrimonial do último exercício social, a ser apresentado no prazo que determina o art. 5º da Instrução Normativa dois meses apresentarão o Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta RFB, bem como o que determina a Jurisprudência no Acórdão TCU nº 2.669/2013 de relatoria do Ministro Valmir Campelo.

d) - Fica dispensado da apresentação de Balanço Patrimonial, na forma da Lei a figura do Microempreendedor Individual (MEI), devendo apresentar as demais exigências.

e) - Comprovação de boa situação financeira que será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), maior ou igual a um (≥ 1), Gral de Endividamento (GE), menor ou igual a um (≤ 1) e Liquidez Corrente (LC), maior ou igual a um (≥ 1), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$\text{GE} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longa Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

f) - CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA OU CONCORDATA expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade.

OBSERVAÇÃO¹: As demonstrações contábeis compreendem: DRE (Demonstração do Resultado do Exercício) e DLPA (Demonstração de Lucros e Perdas acumulados).

OBSERVAÇÃO²: O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar, registrado na junta comercial da sede da Licitante e assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

18.5. DECLARAÇÕES E OUTROS DOCUMENTOS:

- a) Declaração de que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital.
- b) Declaração de conhecimento de todos os parâmetros e elementos do produto a ser ofertado e que sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes neste edital, conforme modelo constante dos Anexos deste edital.
- c) Declaração expressa de integral concordância com os termos deste edital e seus anexos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital.
- d) Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme modelo constante dos Anexos deste edital (art.32, §2º, da Lei n.º 8.666/93).
- e) CERTIDÃO SIMPLIFICADA da Junta Comercial, onde será considerado como prazo de validade de 30 (trinta) dias a partir de sua emissão.
- f) Alvará de Licença de Funcionamento da empresa.
- g) Alvará de Licença Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária do município sede da licitante.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

19.1 É vedado caucionar ou utilizar o contrato decorrente do presente Termo para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do MUNICÍPIO.

19.2 O CONTRATANTE se reserva o direito de fazer uso de qualquer das prerrogativas dispostas no artigo 58 da Lei n.º 8.666/93, alterada e consolidada.

19.3 A inadimplência do fornecedor com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao MUNICÍPIO a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso dos serviços pela Administração.

19.4 O Contratado, na execução do objeto, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar partes do contrato sem a expressa autorização da Administração.

19.5 Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidos com base na Lei Federal n.º 10.520/02, subsidiariamente a lei federal 8.666/93 e alterações posteriores, bem como de acordo com as demais normas jurídicas em vigor.

20. DO FORO

20.1 O foro da Comarca de Ibiapina é o competente para dirimir questões decorrentes da execução deste Contrato, em obediência ao disposto no § 2º do artigo 55 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, alterada e consolidada.

Ibiapina/CE, ____ de _____ de 2022.

Responsável Técnica da Alimentação
Escolar

Ordenador de Despesas