

ANEXO II TERMO DE REFERÊNCIA



1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Seleção de registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades dos programas de distribuição de merenda escolar (pnae) e programa de alfabetização na idade certa (PAICpaic-integral) de interesse da secretaria da educação do município de Barroquinha/CE nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

		EDUCAÇÃO					QUANT	MÉDIA VALOR UNIT	MÉDIA VALOR TOTAL	
		PNAEF	PNAEP	PNAEC	AEE	INTEGRAL				
ITEM I - BISCOITOS, PÃES E MASSAS										
1	MACARRÃO PARAFUSO, Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de mínimo 400g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	400	600	0	0	1.000	R\$6,82	R\$ 6.820,00
2	BISCOITO BANANA ZERO AÇUCAR – Farin0ha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, banana, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico (ins330). alérgicos: contém derivados de soja e trigo. pode conter ovo. contém glúten, produzido em 2023 ou 2024. embalagem mínima 300g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	400	600	0	0	1.000	R\$9,23	R\$ 9.230,00
3	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 ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	400	600	0	0	1.000	R\$13,17	R\$ 13.170,00
4	BISCOITO, tipo cream craker, valor calórico mínimo de 450 kcal por 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. 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 RDC Nº. 360/359 de 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03).A embalagem dupla, pacote de mínimo 350 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico	PCT	2.000	0	0	0	1.500	3.500	R\$7,67	R\$ 26.845,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



	de laboratório qualificado de 2024.									
5	BISCOITO, tipo maizena, valor calórico mínimo de 450 kcal por 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. 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 RDC Nº. 360/359 de 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº10674/03).A embalagem dupla, pacote de mínimo 350 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	2.500	0	0	0	1.500	4.000	R\$8,32	R\$ 33.280,00
6	MACARRÃO INTEGRAL – macarrão tipo parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo mínimo 400g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	40	0	40	R\$8,55	R\$ 342,00
7	MACARRÃO LONGO, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismo. Quando da entrega do produto, deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	6.000	600	700	0	2.000	9.300	R\$6,09	R\$ 56.637,00
8	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG – Pão tipo hot-dog farinha de trigo, água, açúcar, enriquecido com vitamina a, c, cálcio, ferro, magnésio e zinco. pacote com 10 unidade mínimo 510g. fabricado um dia antes da entrega e não apresentar mofo (pontos pretos, verdes). o miolo do pão não pode grudar nos dedos quando comprimido, apresentar-se amassado. deverá constar na embalagem a data de fabricação e validade, local de fabricação, os ingredientes e outras informações preconizadas em legislação vigente. produzido em 2024. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	1.000	60	70	0	200	1.330	R\$11,01	R\$ 14.643,30
LOTE II - PROTEÍNAS			PNAEF	PNAE P	PNAE C	AEE	INTE GRAL	QUANT	MÉDIA VALOR UNIT	MÉDIA VALOR TOTAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



9	Carne Bovina moída congelada – músculo - com no máximo 3% de água, 15% no máximo de gordura, e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem primária plástica a vácuo em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE, SIM.. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	4.500	700	800	0	2.000	8.000	R\$ 39,84	R\$ 318.720,00
	Carne Bovina, congelada, tipo coxão duro (pedaços) - obtidos dos cortes das peças de coxão duro, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	2.000	2.000	R\$ 49,32	R\$ 98.640,00
11	Carne Bovina, congelada, tipo coxão mole (fatiado em iscas), obtidos dos cortes das peças de coxão mole, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno a vácuo PET+ PE, atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	2.500	2.500	R\$ 52,40	R\$ 131.000,00
12	Carne de Charque Bovina, produto preparado a partir de carne bovina, o dianteiro, e passe por dois processos intensos: a salga e a secagem. Gordura máxima de 10%. Aspecto não pegajoso. Livre de impurezas, cor amarronzada e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº. 22 de 24/11/05 MAPA). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto. Registro no SIF. Rotulagem obrigatória. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	0	1.200	1.200	R\$ 48,27	R\$ 57.924,00
13	CARNE SUÍNA CUBOS: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 500 g. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional	KG	0	0	0	0	1.600	1.600	R\$ 39,10	R\$ 62.560,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



	capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.										
14	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de suíno seguidos do imediato congelamento. isento de ossos, cartilagem. percentuais de gordura e água máximas de acordo com a legislação vigente. 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 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 com no mínimo 1000g 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. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	1.600	1.600	R\$ 33,01	R\$ 52.816,00	
15	CORTE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADOS; acondicionadas em sacos plástico, hermeticamente fechado, com características organolépticas própria do produto: cor, sabor, cheiro sem manchas e o saco plástico sem perfurações, não amolecido e nem pegajoso. Embalados com peso de 1kg em embalagem plástica. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	2.400	2.400	R\$ 21,54	R\$ 51.696,00	
16	FILÉ DE PEITO EM CUBO - 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 e chegar congelada em temperatura de -12º c a - 18º c ao local de entrega. Registro no sie ou sif. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	800	1.000	0	900	2.700	R\$ 28,92	R\$ 78.084,00	
17	FRANGO CONGELADO (PEITO): Peito de Frango congelado, acondicionadas em sacos plástico, hermeticamente fechado, com características organolépticas própria do produto: cor, sabor, cheiro sem manchas e o saco plástico sem perfurações, não amolecido e nem pegajoso. Embalados com peso de 1kg em embalagem plástica. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Temperatura da entrega -18°C Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	5.000	800	800	0	4.000	10.600	R\$ 26,43	R\$ 280.158,00	
18	FRANGO, (Inteiro), congelado, adição de água máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade de no mínimo 06 meses, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno, atóxico, limpo, unidade de até 2,5 Kg. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	3.500	0	0	0	2.400	5.900	R\$ 22,55	R\$ 133.045,00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



19	LINGUIÇA TIPO CALABRESA. Carne suína, carne de frango, carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, água, sal, proteína de soja* (2,0%), açúcar, pimenta-vermelha, aromas naturais (fumaça e pimenta-preta) e aromas idênticos aos naturais (noz-moscada, manjerona, louro), estabilizante tripolifosfato de sódio, corantes: carmim de cochonilha e caramelo iv, antioxidante eritorbato de sódio, conservantes: nitrito de sódio e nitrato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico. *(Agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes.) . Emlagem plástica transparente, com peso de mínimo 1,0 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	250	250	R\$ 38,84	R\$ 9.710,00	
LOTE III – PRODUTOS DE MERCEARIA			PNAEF	PNAE P	PNAE C	AEE	INTE GRAL	QUANT	MÉDIA VALOR UNIT	MÉDIA VALOR TOTAL	
20	AÇAFRÃO EM PÓ: Açafirão da terra em pó, isento de impurezas e umidade, não pode conter glúten. acondicionado em embalagem abre e fecha, de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado em hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter informações externas, como os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. embalagem primária contendo mínimo 120g, de primeira qualidade. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Apresentar amostra do produto. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	230	70	100	0	200	600	R\$ 15,36	R\$ 9.216,00	
	ACHOCOLATADO, pó instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja. Embalagem individual de 200 gramas gramas, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	1.600	0	0	0	1.000	2.600	R\$ 7,16	R\$ 18.616,00	
22	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC N° 271 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto sólido com cristais bem definidos, composto por sacarose de cana-de-açúcar, cor branca, isento de matéria terrosa, livre de umidade, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Rotulagem obrigatória (De acordo com a RDC N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 de 20/09/02, RDC N° 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N° 1.0674/03). Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: Sacos plásticos tipo fardo contendo até 30 kg. O Produto deverá apresentar as data de fabricação não infeior a 80% do prazo de validade. Produzido em 2024. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	900	200	0	0	700	1.800	R\$ 5,86	R\$ 10.548,00	



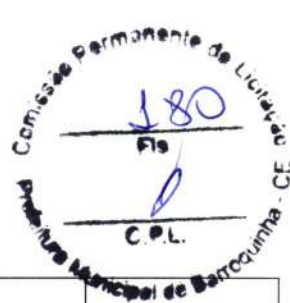
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



23	ALHO, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes, unidade 1.0 quilograma.	KG	200	70	80	0	80	430	R\$ 34,97	R\$ 15.037,10
24	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 fermentação ou ranço. Embalagem original de fábrica de 200 gramas, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	CAIXA	0	0	0	0	100	100	R\$ 11,40	R\$ 1.140,00
25	ARROZ BRANCO TIPO 1, classe longo e fino, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais que o torne impróprio para o consumo, com cor e odor característicos. Embalagem em saco plástico resistente, adequado a natureza do produto, pacote de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	3.000	600	700	0	0	4.300	R\$ 6,72	R\$ 28.896,00
26	ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	40	0	40	R\$ 9,32	R\$ 372,80
27	ARROZ PARBOLIZADO, longo, fino, tipo 1, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais que o torne impróprio para o consumo, com cor e odor característicos. Embalagem em saco plástico resistente, adequado a natureza do produto, pacote de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	kg	3.000	0	0	0	6.000	9.000	R\$ 8,31	R\$ 74.790,00
28	CACAU: 100% cacau puro, zero açúcares, rico em fibras, sem glúten, não contém gorduras trans, não contém sódio. Embalagem de plástico ou papelão de mínimo 200 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	700	700	0	0	1.400	R\$ 33,18	R\$ 46.452,00
29	DOCE DE GOIABA, TIPO Mariola. Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. Embalagem de 300 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	800	800	R\$ 10,32	R\$ 8.256,00
30	DOCE DE LEITE, em tabletes. Ingredientes: Leite Integral, açúcar, amido de milho, conservante sorbato de potássio (INS 202). Em potes de mínimo 400 gramas com 50 unidades cada. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	800	800	R\$ 24,43	R\$ 19.544,00
31	FEIJÃO BRANCO, Grupo 1, feijão comum, classe branco, tipo I. grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes	KG	0	500	500	0	0	1.000	R\$ 11,20	R\$ 11.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



	e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.										
32	FEIJÃO PRETO, Especificação: Tipo I, classe preto, novoconstituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	500	500	R\$ 11,44	R\$ 5.720,00	
33	FEIJÃO, carioca, grupo I, tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos e livre de umidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, saco plástico de 1 kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	2.000	0	0	0	500	2.500	R\$ 11,30	R\$ 28.250,00	
34	FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO (flocão de milho)-100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de polietileno atóxico transparente contendo mínimo 400g do produto. Embalagens não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Quando da entrega do produto deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	5.000	0	0	0	2.000	7.000	R\$ 4,31	R\$ 30.170,00	
35	Folha de Louro. Somente Folhas de Louro desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de mínimo 20 gramas com embalagem abre e fecha. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	0	200	200	R\$ 3,09	R\$ 618,00	
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL - de vaca, obtido por desidratação e apto para a alimentação humana mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade, sem adição de açúcar; fonte de cálcio, carboidratos, proteínas e gordura. Contendo teor de proteína total de 25gr/100g.; conforme in nº 11 de 09/09/1999 do ministério da agricultura e do abastecimento SIF /DIPOA, não contendo glúten e emulsificante lecitina de soja. Embalagem primária em sacos de alumínio gaseificado de 200g, hermeticamente fechados por solda, e fardos de 10 a 20kg. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo SIF ou SIE. Quanto a entrega o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% da data de validade. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais	PCT	8.400	2.200	2.200	0	1.000	13.800	R\$ 14,80	R\$ 204.240,00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARROQUINHA
Uma cidade de todos!



	laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.									
37	LEITE ZERO LACTOSE em pó – composição básica: leite integral, enzima lactase, adicionado com vitaminas A e D, e fonte de vitamina C. Com embalagem primária em papel aluminizado reforçado ou lata de 380 gramas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	40	0	40	R\$ 32,92	R\$ 1.316,80
38	LEITE, em pó desnatado - 100% de origem animal, Leite desnatado, instantâneo, fonte de cálcio, embalagem de 200 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima 08 (oito) meses; a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	60	0	60	R\$ 16,31	R\$ 978,60
39	LEITE, soja, pó, sem açúcar, sem lactose, sem glúten, rico em cálcio, ferro, vitaminas A e D, entre outros nutrientes, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lata 300 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	LATA	0	0	0	30	0	30	R\$ 37,80	R\$ 1.134,00
40	ÓLEO DE SOJA REFINADO, embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação vegetal atualizado e específico. Rotulagem obrigatória. Quando da entrega do produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	Litro	300	70	80	0	100	550	R\$ 11,85	R\$ 6.517,50
	SAL REFINADO, iodado, embalagem primária plástica, de 1.000 gramas, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento a saúde humana. O produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). Data de Validade expressos na embalagem com validade no mínimo 80% da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	230	70	100	0	200	600	R\$ 1,50	R\$ 900,00
42	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 ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	230	70	100	0	200	600	R\$ 6,01	R\$ 3.606,00
43	VINAGRE fermentado de álcool acético, de álcool e água, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, frasco de 500 mL. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	Garrafa	200	80	90	0	100	470	R\$ 8,08	R\$ 3.797,60

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

1.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação, será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Planejamento Anual da Administração, conforme constada informações básicas deste termo de referência.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2. Da exigência de amostra

4.2.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que local e dia de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2.2. Serão exigidas amostras de **TODOS** os itens:

4.2.3. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua: Alfredo Veras Coêlho, nº 100, Centro, Barroquinha-CE, no prazo limite de até 03 (três) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.4. As amostras solicitadas dos itens discriminados no subitem supra, deverão estar todas identificadas individualmente, com uma etiqueta que contenha as seguintes informações:

Nome da empresa licitante;

Número do item;

Número do lote;

Nome dos itens apresentados como amostra;

Número do pregão de referência;

Órgão licitante. (Secretaria de Educação do Município de Barroquinha/CE)

4.2.5. Na apresentação das amostras deverá ser acompanhada da ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, com prazo não superior a 12 (doze) meses, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, de acordo com o **lote cotado**, assinado por profissional habilitado por este fim, conforme o que estabelece a Resolução do FNDE nº. 32, parágrafo 4º do artigo 15, de 10/08/2006.

4.2.5.1. Nas fichas técnicas, laudos apresentados deverão constar informações sobre a composição nutricional e características gerais do produto, no período do ano corrente.

4.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.8. Se a(s) amostra(s) apresentada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.9. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.9.1 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 05 (cinco) dias, úteis após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.3 Subcontratação

4.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Garantia da contratação

4.4.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Entrega

5.1.1 O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados do(a) emissão da ordem de compras, em remessa única.

5.1.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua: Alfredo Veras Coêlho, nº 100, Centro, Barroquinha-CE.

5.1.4 O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.1.2 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.

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

6.1.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o

representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.2 Fiscalização

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

6.3 Fiscalização Técnica

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

6.3.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

6.3.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificação para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

6.4 Fiscalização Administrativa

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

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

6.5. Gestor do Contrato

6.5.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

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

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

6.5.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 Recebimento

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

7.1.2. Os bens 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3 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.

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

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

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

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

7.2 Liquidação

7.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.2.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o

inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar;

7.2.4 O eventual destaque do valor das retenções tributárias cabíveis.

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

7.2.4.2. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.4.3 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

7.2.4.7 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

7.3 Prazo de pagamento

7.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.3.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

7.4 Forma de pagamento

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

7.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constará emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4.3 Quando pago, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

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

7.5 Cessão De Crédito

7.5.1 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.5.1 As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.5.2 A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.5.3. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.5.4 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.5.5 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1 Forma De Seleção Critério De Julgamento Da Proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2 Forma de fornecimento

8.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado.

8.3 Exigências de habilitação

8.3.1 Para fins de Habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.966.636,70 (um milhão novecentos e sessenta e seis mil, seiscentos e trinta e seis reais e setenta centavos)**, conforme custos unitários postos na tabela acima.

9.2 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizam 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;

9.3 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;

9.4 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Barroquinha. Nas seguintes rubricas orçamentárias:

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Dotação Orçamentária: 0801.12.361.0013 2.059 Garantia da alimentação Escolar – PNAE Ensino Fundamental
Unidade Orçamentária/Fonte: 0801/1552
Projeto/Atividade: 2.059

Dotação Orçamentária: 0801.12.365.0016 2.069 Garantia da alimentação Escolar – PNAE Pré Escola
Unidade Orçamentária/Fonte: 0801/1552
Projeto/Atividade: 2.069

Dotação Orçamentária: 0801.12.365.0016 2.070 Garantia da alimentação Escolar – PNAE Creche
Unidade Orçamentária/Fonte: 0801/1552
Projeto/Atividade: 2.070

Dotação Orçamentária: 0801.12.361.0014 2.062 Garantia da alimentação Escolar – PNAE AEE
Unidade Orçamentária/Fonte: 0801/1552
Projeto/Atividade: 2.062

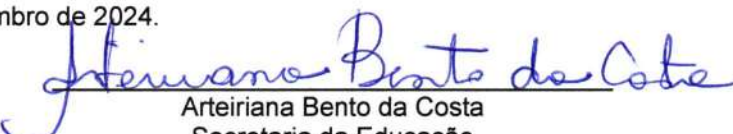
Dotação Orçamentária: 0801.12.361.0013 2.059 Garantia da alimentação Escolar – PNAE Ensino Fundamental – PAIC INTEGRAL
Unidade Orçamentária/Fonte: 0801/1571 Conv. Estado
Projeto/Atividade: 2062

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Subelemento de despesa: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

FONTE DE RECURSOS: com recursos diretamente arrecadados ou transferidos da PMB, consignados no Orçamento de 2024.

Barroquinha-CE, 20 de Dezembro de 2024.


Arteriana Bento da Costa
Secretaria da Educação
Prefeitura Municipal de Barroquinha