



**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**



## TERMO DE REFERÊNCIA

177

### 1 - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades dos programas de distribuição de merenda escolar da Rede Pública Municipal de Ensino, através da Secretaria de Educação do Município de Altaneira/CE, conforme anexos e partes integrantes do Edital Convocatório.

### 2 - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1 - Para a aquisição deste objeto será adotada a modalidade de licitação denominada PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014 e outras normas aplicáveis à espécie.

2.2 - Para o julgamento das propostas será adotado o critério de MENOR PREÇO (POR LOTE), observando todas as condições definidas no edital e seus anexos.

2.3 - A proposta final para o(s) lote(s) não poderá conter item(ns) com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) pela administração, sob pena de desclassificação, independentemente do valor total do lote.

### 3 - JUSTIFICATIVAS

#### 3.1 - DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1.1 - A aquisição desses produtos se faz necessária para o fornecimento adequado da alimentação escolar aos alunos que frequentam as Escolas da Rede Pública de Educação do Município de Altaneira/CE, com o objetivo de suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos mesmos, promovendo, consequentemente, os bons hábitos alimentares e contribuindo dessa forma, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para redução dos índices de evasão escolar.

3.1.2 - Para que esse objetivo seja alcançado na sua plenitude, faz-se necessário o estabelecimento de medidas destinadas à otimização do pleno fornecimento da alimentação escolar aos educandos da Rede Pública de Educação do Município de Altaneira/CE.

#### 3.2 - DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

3.2.1 - Os produtos foram agrupados em LOTES com o objetivo de otimizar a logística, a fiscalização e o gerenciamento do contrato. Esse agrupamento visa atender à demanda de forma mais eficiente, evitando a fragmentação desnecessária da aquisição, que seria desproporcional, dada a especificidade da finalidade buscada.

3.2.2 - Ressaltamos que a competitividade permanece amplamente preservada, uma vez que o agrupamento leva em conta as características comuns dos itens, que são agrupados em conjunto de similaridade. Essa abordagem facilita o processamento do certame e, ao permitir a compra de maior quantidade, oferece à Administração a possibilidade de negociar preços mais vantajosos. Com volumes maiores, a contratada tende a obter maior margem de lucro, o que se reflete em condições mais favoráveis para a contratante ao longo do fornecimento dos produtos.

3.2.3 - Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios é divisível em lotes similares, dado que se tratam de produtos com características e finalidades muito semelhantes. A divisão da compra entre múltiplos fornecedores gerar ampla oportunidade de competitividade, quanto à qualidade e à uniformidade do fornecimento, garantindo a eficiência e a segurança da utilização desses produtos. A existência de vários fornecedores neste certame, torna o gerenciamento do contrato mais viável pela particularidade do objeto, haja vista a singularidade de alguns produtos, equiparando com a singularidade de alguns fornecedores. Portanto, o agrupamento em diversos lotes é justificado pela necessidade de garantir a uniformidade na





**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA**  
**CNPJ: 07.385.503/0001-71**

178

qualidade do produto, a continuidade no fornecimento e a segurança do serviço, facilitando o gerenciamento contratual e minimizando riscos.

#### 4 - DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADES E VALOR MÁXIMO ESTIMADO

4.1 - A empresa a ser CONTRATADA, deverá fornecer o serviço conforme descrição na planilha abaixo:

Lote 01 - Cereais						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em sacos de papel impermeável ou plástico transparente fechado, em embalagens de 500g e reembalado em caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	PCT	600		8,41	5.046,00
0002	Arroz Branco tipo 1, classe longo fino. Constituído de grãos inteiros, isento de insetos, carunchos e outras pragas. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes. Validade mínima de 08 meses a partir da data da entrega. Pacote de 5 kg.	KG	5000		8,86	44.300,00
0003	Arroz Parboilizado - longo fino tipo 1- embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, procedência, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30 kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses. ENTREGA: Conforme solicitação.	KG	6000		7,63	45.780,00
0004	Aveia em flocos finos, embalagem de no mínimo 165g, ingrediente: somente aveia. Com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses.	CX	100		5,77	577,00
0005	Açúcar cristal com aspecto, cor e odor característicos. Pacote de 1 kg. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	2000		5,55	11.100,00
0006	FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de proteínas. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de proteínas. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou	PCT	4000		4,17	16.680,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

179

	componentes. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 10 quilos. Validade de 06 meses após data de entrega.					
0007	FEIJÃO DE CORDA - Tipo 1, embalagem primária plástica resistente, atóxica, transparente, com identificação do produto: nome, endereço e registro do empacotador, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 10kg. Grãos secos e limpos, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à portaria 161 de 24/07/1987 - m.a. Prazo mínimo de validade de 6 meses. ENTREGA: Conforme solicitação.	KG	1000		9,93	9.930,00
0008	Farinha de mandioca, grupo seca, classe fina, tipo 1. Produto obtido pela raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de radical cianeto e isentas de substâncias não comestíveis e sujidades, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo materiais terrosos.	KG	200		9,04	1.808,00
0009	Feijão carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade mínima 06 meses a partir da data da entrega. Pacote de 1kg.	KG	2200		9,73	21.406,00
0010	Feijão preto tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade mínima 06 meses a partir da data da entrega. Pacote de 1kg.	KG	800		11,51	9.208,00
0011	Milho de mungunzá amarelo, tipo 1, classe amarelo, subgrupo duro, despeliculado, novo, constituído de grãos inteiros, são e sem mofo. Embalagem plástica de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	400		6,20	2.480,00
0012	Milho para pipoca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 06 meses de validade a partir da data de entrega.	PCT	100		5,73	573,00
<b>TOTAL: 168.888,00</b>						

Lote 02 - Proteínas

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	CARNE DE SOL, carne bovina de 1º qualidade, com pouca gordura.	KG	300		45,82	13.746,00
0002	Carne Bovina - Tipo acém isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organolépticas) deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos.	KG	2500		41,14	102.850,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

180

	em pacotes de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, validade a vencer de no mínimo 3 meses da entrega. Entrega: conforme solicitação.				
0003	Carne Bovina Moida Congelada – Embalada à vácuo, pacotes transparentes de 500g, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg, com identificação do produto, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade S.I.F. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto deverá apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo para 6 meses na data da entrega, que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e bem higienizado, conservando temperatura inferior a -12c no ato da entrega.	KG	500	20,16	10.080,00
0004	Coxa e sobrecoxa de frango – Temperatura 4 a 6° C - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem com identificação do SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante.	KG	3500	18,08	63.280,00
0005	Filé de peito de frango sem osso e sem pele, congelado, embalagem de 1 kg, com procedência, rótulo, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses, com carimbo registrado no cispoa ou sif. Embalagem intacta e com número do lote. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, excesso de gelo, partes flácidas, escuras ou consistência anormal.	KG	4000	27,94	111.760,00
0006	Frango inteiro, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	1500	15,93	23.895,00
0007	KIT DE FEIJOADA – Contendo: Calabresa, rabo, orelha, bacon e carne suína. Acondicionado em embalagens de 1 KG com data de validade e fabricação.	KG	300	21,95	6.585,00
0008	Linguiça tipo calabresa cozida e defumada, inteira, acondicionada em embalagem a vácuo, tipo "cry-ovac", resistente, transparente, atóxico, produto, devidamente rotulado de acordo com a Legislação vigente. Pacote de 1 kg.	KG	500	24,30	12.150,00
0009	Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	BDJ	1000	30,23	30.230,00
<b>TOTAL: 374.576,00</b>					





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

181

Lote 03 - Legumes, Temperos e Enlatados						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	ALHO - nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grande e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).	KG	500		37,76	18.880,00
0002	Açafrão em pó, com caule do tipo rizoma, ramificado, formado pelo rizoma principal ou central, de formato ovoide, e o secundário com forma alongada, pacotes com 100g.	PCT	200		5,82	1.164,00
0003	Batata Inglesa - Lavada ou escovada deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Com tamanho maior de 42 até 70mm. Unidade: kg.	KG	3000		10,17	30.510,00
0004	Cebola; para consumo fresco; graúda; com diâmetro equatorial entre 90 mm a 75 mm; com mais de 30% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo (película externa da cebola); não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre; (granel)	KG	1000		7,39	7.390,00
0005	Cenoura de boa qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho médios.	KG	1000		8,23	8.230,00
0006	Chimichurri a base de salsinha, alho, vinagre e azeite de oliva. Podendo ser acrescentado ou substituído a salsinha por coentro, acrescentar orégano ou mesmo alfavaca ou manjerição, até acrescentar ou substituir o vinagre por suco de limão, pacotes com 100g.	PCT	200		6,50	1.300,00
0007	Cominho em em pó, livre de impurezas, sem adição de pimentas, pacotes com 100g.	PCT	200		4,59	918,00
0008	Cúrcuma em pó, compostos fenólicos bioativos, curcumina, desmetoxicurcumina (DMC) e bisdesmetoxicurcumina (BDMC), sendo eles responsáveis por sua coloração amarela característica e pelas amplas propriedades biológicas, pacotes com 100g.	PCT	200		8,26	1.652,00
0009	Extrato de tomate sem aditivos e conservantes, podendo ser composto somente por tomates e sal. Não pode conter amido. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Sachê de 300g.	SC	2000		4,09	8.180,00
0010	Lemon Pepper, Composto pelos seguintes ingredientes: Sal, pimenta do reino preta, cebola granulada, cúrcuma, coentro, óleo de soja, salsa desidratada, aroma idêntico ao natural de limão, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico e antiemectante fosfato tricálcico, pacotes com 100g.	PCT	200		9,82	1.964,00
0011	Milho verde em conserva, Não transgênico, em embalagem tetra pak ou sachê, com no mínimo 170g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	SC	2200		5,26	11.572,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

182

Item	Descrição	Unid.	Qtde.	Valor Unit.	Valor Total
0012	lote, quantidade de produto. Páprica defumada a partir de pimentões vermelhos maduros, secos, defumados e posteriormente moído diversas vezes, pacotes com 100g.	PCT	200	8,80	1.760,00
0013	SARDINHA em conserva embalagem 125g sendo que a quantidade de sódio deve ser inferior 149 mg de sódio por porção 60g caixa com 50 unidades com prazo mínimo de validade de 6 meses. ENTREGA: Conforme solução.	UND	7000	6,80	47.600,00
0014	Sal refinado iodado -Acondicionado em saco plástico transparente, vedado com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	KG	600	2,73	1.638,00
0015	Vinagre de Álcool. Caixa com 12 Unidades, embalagem de 750 ml cada.	UND	300	8,98	2.694,00
0016	Óleo de soja produto obtido do grão da soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomoagem, neutralização, clarificação, frigorificação de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas limpas e sãs. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml 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.	UND	1000	10,51	10.510,00
<b>TOTAL: 155.962,00</b>					

**Lote 04 - Pães**

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características: Pão de 50g cada, novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 30 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia.	PCT	4000		10,78	43.120,00
0002	Pão de forma fatiado - Tipo sanduíche, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.	PCT	2500		13,24	33.100,00
0003	Pão tipo Frances - 50 gramas, pão comum tipo francês, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento químico.	UND	70000		0,98	68.600,00
<b>TOTAL: 144.820,00</b>						

**Lote 05 - Leites, Cafés e Bebidas**

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	BEBIDA LÁCTEA (iogurte) contendo: identificação do produto, data de embalagem e prazo de validade, com vencimento mínimo de 03 meses na entrega (especificações impressas na própria embalagem). Isento de impurezas, odores estranhos e substâncias nocivas. ENTREGA: Mensal embalagem de 1 litro.	L	7000		9,11	63.770,00
0002	Cacau em pó alcalino, 100% cacau, embalagem de 200 gramas, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	PCT	1500		18,43	27.645,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

183

	nutricionais, número de lote, data de validade e a quantidade de produto.					
0003	Café em pó, moagem média e torra escura, com intensidade 10, extraforte, TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Pacote de 500g, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) ou na ausência deste laudo de Análise do produto ofertado emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA comprovando a qualidade do produto. Validade de 06 meses após data de entrega.	PCT	300		12,70	3.810,00
0004	Chá de Boldo 100% natural, Chá; boldo; constituído de folhas secas; de espécimes vegetais genuínos dessecadas, tostadas e partidas; verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Caixa de aproximadamente 250g.	CX	500		17,05	8.525,00
0005	Chá de Cidreira 100% natural, para infusão, folhas e ramos de cidreira 100% natural, para infusão. Sem corantes, sem aromatizantes, sem açúcar, não transgênico. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Caixa de aproximadamente 250g.	CX	500		10,07	5.035,00
0006	Chá de Erva doce 100% natural, Chá; erva doce; constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos dessecados; de cor verde pardacenta; com aspecto cheiro e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Caixa de aproximadamente 250g.	CX	500		15,87	7.935,00
0007	Chá de camomila 100% natural, flores de camomila 100% natural para infusão. Sem corantes, sem aromatizantes, sem açúcar, não transgênico. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Caixa de aproximadamente 250g.	CX	500		23,26	11.630,00
0008	Creme de leite, deve conter nos Ingredientes somente: Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico, embalado em tetrapack, com 200g, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	UND	2000		4,40	8.800,00
0009	iogurte zero lactose, Sabores variados. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite reconstituído, preparado de fruta (fruta, açúcar líquido invertido, água, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural da fruta, conservante sorbato de potássio, corante idêntico ao natural betacaroteno), açúcar, leite em pó integral, estabilizante (amido modificado e gelatina), amido modificado, enzima lactase e cultura microbiana. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Contém amido modificado. Não contém glúten. Integral. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 150g e 180g do produto. Validade mínima de 45 dias. O produto não poderá ter data de fabricação	UND	1500		3,65	5.475,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

184

	anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega.					
0010	Leite UHT: Leite integral UHT, 1L, em embalagem longa vida (Tetra Pak), apresentando cor, odor e sabor característicos, cada embalagem, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente, com validade mínima de 90 dias contado a partir da entrega ao requerente.	L	5000		9,05	45.250,00
0011	Leite de vaca, UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro.	L	1000		10,06	10.060,00
0012	Leite em pó integral, pacote de 400g instantâneo, ingredientes: leite integral e emulsificante, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses.	PCT	10000		17,72	177.200,00
0013	Requeijão cremoso: copo, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	UND	300		10,10	3.030,00
<b>TOTAL: 378.165,00</b>						

**Lote 06 - Biscoitos e Massas**

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor Estimado	Valor Total
0001	Biscoito Doce Tipo Maisena: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans, sem gordura vegetal hidrogenada, sem edulcorantes artificiais e sem corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg	PCT	2500		9,86	24.650,00
0002	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal e sal. Não deverá conter soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de filme	PCT	2500		7,83	19.575,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA  
CNPJ: 07.385.503/0001-71

185

	Bopp, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 350 a 450 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.					
0003	Biscoito cream cracker, INTEGRAL, farinha/cereal integral como ingrediente número 1, embalagem de aproximadamente 400g, validade mínima de 8 meses após entrega.	PCT	500		14,52	7.260,00
0004	Biscoito de polvilho azedo: contendo polvilho azedo, ovos, óleo, água, sal. Embalagem primária: saco plástico atóxico, rotulado conforme legislação vigente. Sem glúten, zero gordura trans, sem lactose, sem leite e derivados, sem açúcar, pacotes com 500g.	PCT	2000		7,38	14.760,00
0005	Biscoito laminado - maisena sem lactose: biscoito doce obtido pelo amassamento e cozimento de massa constituída por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal serão rejeitados biscoitos queimados, duros ou malcozidos com sabor residual de gordura ou ardidos. Embalagem primária deverá ser de filme bi orientado polipropileno, atóxico, contendo de 330g. Prazo de validade: mínima de 6 meses, devendo dispor de 75% do prazo de validade no ato da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.	PCT	150		15,40	2.310,00
0006	Biscoito tipo rosquinha: Sabor chocolate, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390 kcal em 100 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas.	PCT	2500		7,67	19.175,00
0007	Biscoito água e sal sem lactose - embalagem primária de 330g zero de gordura trans. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, extrato de malte e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a nta 48 (normas técnicas para biscoitos e bolachas), decreto 12.486 de 20/10/78. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	150		8,17	1.225,50
0008	MACARRÃO ESPAGUETE - Embalagem primária de 500g acondicionado em fardos lacrados com 20pct. Sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento e o consumo humano. Registro no Ministério da Saúde e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. ENTREGA: Conforme solicitação.	PCT	5000		5,15	25.750,00





0009	Macarrão tipo parafuso, deve conter os seguintes ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e pode conter corantes naturais: urucum e cúrcuma. Permitido enriquecimento com vitaminas, minerais, não poderá conter amido de milho, corantes artificiais, sem ovos e traços de ovos, outros tipos de farinha. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. Pacote de 500g.	PCT	1000	7,19	7.190,00
<b>TOTAL: 121.895,50</b>					

4.2 - O valor máximo admitido para esta contratação é de **R\$ 1.344.306,50 (um milhão, trezentos e quarenta e quatro mil trezentos e seis reais e cinquenta centavos)**. Considerando os orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de estimado, de acordo com pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Compras da Central de Compras do Município de Altaneira/CE, seguindo as normativas e a legislação vigente.

4.2.1 - Os valores unitários estimados dos itens desta solução encontram-se consolidados na Planilha Orçamentária - custo direto, bem como no Resumo do Orçamento.

4.3 - Não serão aceitos para fins de contratação, preços unitários superiores aos valores constantes no orçamento acima, independentemente do valor total.

## 5 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS E DO RECEBIMENTO

5.1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria Municipal de Educação de Altaneira/CE, devendo os mesmos serem entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

5.2 - Os produtos/materiais deverão ser entregues no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

5.3 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

5.4 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens fechadas.

5.5 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos.

5.6 - O recebimento dos produtos será efetuado nos seguintes termos:

5.6.1 - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

5.6.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e conseqüentemente aceitação.

5.7 - Todos os custos provenientes de transporte serão da contratada.

## 6 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 - Os produtos objeto da contratação são classificados como **bens comuns**, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma a contratação deverá ser realizada por Pregão Eletrônico, permitindo que os empenhos e ordens de entrega aconteçam conforme necessidade da administração e disponibilidade orçamentária no decurso do prazo da vigência contratual.

6.2 - A CONTRATADA deverá apresentar comprovação de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e de qualificação econômico-financeira, dentro daqueles previstos nos arts. 66 a 69 da Lei nº 14.133/21.

6.3 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

*Handwritten signature*





**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA**  
**CNPJ: 07.385.503/0001-71**

9.4 - Não será exigida garantia de contrato.

187

## **7 - PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL**

7.1 - O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1 - A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

## **8 - DO PAGAMENTO**

### **8.1 - Preço**

8.1.1 - O valor total estimado para a contratação é de R\$ 1.344.306,50 (um milhão, trezentos e quarenta e quatro mil trezentos e seis reais e cinquenta centavos).

8.1.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

### **8.2 - Forma de Pagamento**

8.2.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA.

8.2.2 - Será considerado a data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

### **8.3 - Prazo de Pagamento**

8.3.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

8.3.2 - Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

### **8.4 - Condições de Pagamento**

8.4.1 - A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento.

8.4.2 - O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.4.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante;

8.4.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

8.4.5 - Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;

*DL*





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.

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

8.4.7 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, 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.

8.4.8 - Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

8.4.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação.

8.4.10 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.4.10.1 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.4.11 - A CONTRATADA 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.

## **9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

9.1 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.2 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.3 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.4 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos/materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.5 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6 - Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.7 - Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.8 - Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

9.9 - Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

*FLS*





- 9.10 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;
- 9.11 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 9.12 - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 9.13 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.14 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.15 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 9.16 - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.17 - Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do futuro contrato;
- 9.18 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos;
- 9.19 - Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;
- 9.20 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## **10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 10.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o futuro contrato;
- 10.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, vinculado ao futuro contrato;
- 10.3 - Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 10.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do futuro contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- 10.5 - Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
- 10.6 - Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no futuro Contrato;
- 10.7 - Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na lei e no futuro Contrato;
- 10.8 - Cientificar o Órgão competente para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;





10.9 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

10.9.1 - A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação por igual período, quando motivada;

10.10 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONTRATADA, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis;

10.11 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **11 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

1.1 - A gestão e fiscalização do contrato será exercida por representante da administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, para acompanhar a execução do instrumento contratual, com vistas à promoção das medidas necessárias a fiel execução das condições previstas no instrumento contratual.

11.2 - A fiscalização da contratação será exercida por representante da administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, ou pessoa física ou jurídica CONTRATADA, com as atribuições de subsidiar ou assistir o gestor do contrato, de acordo com estabelecido no art. 117 da lei 14.133 de 2021.

11.3 - 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.

11.4 - 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.

11.5 - 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.

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

11.7 - 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).

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

11.8.1 - O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do mesmo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

11.8.2 - Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para o feito.

11.8.3 - O fiscal 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.

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

11.9 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo(s) fiscal(is) do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

*PKL*





11.10 - O fiscal 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.

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

11.11 - 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, a exemplo da ordem de serviço/compra, 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.

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

11.11.2 - O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela CONTRATADA, 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.

11.11.3 - 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.

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

11.13 - A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato.

11.13.1 - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

## **12 - DAS PENALIDADES**

12.1 - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o proponente que, com dolo ou culpa:

12.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para a contratação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) administração durante o certame;

12.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;

e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1 - Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação;

12.1.5 - Fraudar o procedimento de contratação;

12.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;





- b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;
- 12.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- 12.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013;
- 12.2 - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1 - Advertência;
- 12.2.2 - Multa;
- 12.2.3 - Impedimento de licitar e contratar e;
- 12.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 12.3.2 - As peculiaridades do caso concreto;
- 12.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 12.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 12.3.5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1 - Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2 - Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.
- 12.5 - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6 - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.
- 12.9 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.
- 12.10 - A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

*DL*





12.11 - Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12 - Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

### 13 - DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Este termo de referência visa atender as exigências legais para o procedimento licitatório na modalidade Pregão em sua forma eletrônica, conforme rege a lei federal 14.133 de 2021 e suas alterações, ficando por esse termo, proibido exigir cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferências ou destinações em razão de naturalidade dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação.

13.2 - Poderá o Município de Altaneira/CE, revogar o presente Processo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.

13.3 - O Município de Altaneira/CE, deverá anular o presente Processo, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

13.4 - A anulação do Processo não gera direito à indenização, ressalvada o disposto no parágrafo único do Art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/21.

13.5 - Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração.

13.6 - Em caso de manifestação de desistência do fornecedor, fica caracterizado descumprimento total da(s) obrigação(ões) assumida(s), sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta, caso haja, em favor do órgão ou entidade promotora, conforme estabelecido no Art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.7 - Salientamos que, se alguma situação, não prevista neste Instrumento, ocorrer, todas as consequências de sua existência serão regidas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

### 14 - ORIGEM DOS RECURSOS

14.1 - As despesas do futuro Contrato correrão por conta de recursos oriundos do **Tesouro Municipal e Recursos oriundos do Tesouro Federal e Estadual**, previstos nas seguintes Dotações Orçamentárias:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
03	02	12.361.0231.2.014.0000	3.3.90.30.00
03	02	12.361.0231.2.018.0000	3.3.90.30.00
03	02	12.365.0271.2.023.0000	3.3.90.30.00
03	02	12.365.0271.2.024.0000	3.3.90.30.00
03	02	12.366.0281.2.025.0000	3.3.90.30.00

### 15 - DO FORO

15.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Altaneira/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução do futuro Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.





**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTANEIRA**  
**CNPJ: 07.385.503/0001-71**

---

Altaneira - CE, 13 de janeiro de 2025.

194

*FRS*  
Francisco Adeilton da Silva  
Ordenador de Despesas  
Secretaria Municipal de Educação