



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2024.11.27.001**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20241121/0001-00**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ATENDIDAS PELOS PROGRAMAS CRECHE, PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL PERÍODO PARCIAL E TEMPO INTEGRAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO E EDUCAÇÃO DE JOVENS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SOLONÓPOLE-CE., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ	1780.0	Pacote	R\$ 4,79	R\$ 8.526,20
Especificação: Achocolatado, pó instantâneo, tradicional, embalagem individual 200 gramas, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente, com data de fabricação e prazo de validade, acondicionado em caixa de papelão.					
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL	10228.0	Quilograma	R\$ 5,58	R\$ 57.072,24
Especificação: Açúcar, tipo cristal, 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, resolução 12/78 comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 1 kg.					
3	ARROZ INTEGRAL	80.0	Quilograma	R\$ 8,15	R\$ 652,00
Especificação: Arroz, integral, longo, fino, safra nova, acondicionado em saco plástico contendo pacotes de 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos, parasitas, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, pacote 1.0 kg.					
4	ARROZ BRANCO TIPO 1	6210.0	Quilograma	R\$ 6,14	R\$ 38.129,40
Especificação: Arroz, longo, fino, tipo 1, branco, polido, grãos inteiros, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 1.0 kg.					
5	ARROZ PARBOILIZADO	31916.0	Quilograma	R\$ 5,88	R\$ 187.666,08
Especificação: Arroz, parboilizado, grãos inteiros, longo fino, branco, tipo 1, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote de 1kg.					
6	FEIJÃO PRETO TIPO 1	281.0	Quilograma	R\$ 10,60	R\$ 2.978,60
Especificação: Feijão preto, tipo 1, pacote de 1kg novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. embalagem: plástica, resistente, transparente, com rótulo, identificação e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.					



7	FEIJÃO DE CORDA	6377.0	Quilograma	R\$ 9,43	R\$ 60.135,11
Especificação: Feijão de corda, produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº 9972/00 Decreto nº 6268 de 22/11/07 que instituiu classificação de produtos vegetais. Produtos devem ser isentos de matéria terrosa, Livre de umidade -máximo de 15% isento de parasitas e fungos, coloração características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº360/359 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04-ANVISA, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. pacote com 1 kg.					
8	MACARRÃO DE ARROZ OU MILHO	90.0	Pacote	R\$ 5,80	R\$ 522,00
Especificação: Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica.Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando entre 200 a 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade					
9	MACARRÃO INTEGRAL	80.0	Pacote	R\$ 9,39	R\$ 751,20
Especificação: Macarrão, integral - fino, tipo espaguete, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500 gramas.					
10	MACARRÃO ESPAGUETE	31052.0	Pacote	R\$ 4,98	R\$ 154.638,96
Especificação: Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução RDC 93/2000 - ANVISA, pacote 400 gramas.					
11	SAL	2789.0	Quilograma	R\$ 1,33	R\$ 3.709,37
Especificação: Sal, iodado, cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.					
<b>Valor total do lote R\$ 514.781,16 (quinhentos e catorze mil, setecentos e oitenta e um reais e dezesseis centavos)</b>					

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
12	ADOÇANTE	25.0	Unidade	R\$ 13,14	R\$ 328,50
Especificação: Adoçante, dietético líquido com stévia em frasco c/ no mínimo 65 ml.					
13	COLORÍFICO EM PÓ	11271.0	Pacote	R\$ 1,67	R\$ 18.822,57
Especificação: Colorífico, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote de 100 gramas.					
14	FERMENTO EM PÓ	2665.0	Unidade	R\$ 8,68	R\$ 23.132,20
Especificação: Fermento em pó químico - Embalagem de 200 g - produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto					
15	CAFÉ EM PÓ	4406.0	Pacote	R\$ 9,96	R\$ 43.883,76
Especificação: Café em pó, moagem média e torra escura, com intensidade 10, extraforte, pacote de 250g, 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.					
16	MILHO MUNGUNZÁ	1028.0	Pacote	R\$ 7,87	R\$ 8.090,36
Especificação: Milho mungunzá - tipo 1, embalagem de 500g, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.					
17	MILHO VERDE	6545.0	Unidade	R\$ 5,04	R\$ 32.986,80
Especificação: Milho-verde em conserva, sem adição de sal e/ou demais conservantes. Produto preparado com milho com grãos íntegros e não quebradiços, pré-cozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, em recipientes hermeticamente fechados, embalagem a vácuo ou stand up pouch com peso mínimo de sachê 170 g (peso drenado). A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante					
18	ÓLEO VEGETAL DE SOJA	4388.0	Unidade	R\$ 10,50	R\$ 46.074,00



Especificação: Óleo vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina E, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - ANVISA, embalagem plástica 900 ml.					
19	ORÉGANO	1328.0	Pacote	R\$ 3,82	R\$ 5.072,96
Especificação: Orégano desidratado, peso líquido de 100 g, embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.					
20	UVA-PASSAS	534.0	Pacote	R\$ 10,98	R\$ 5.863,32
Especificação: Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 500 gramas.					
21	VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO	1607.0	Unidade	R\$ 3,36	R\$ 5.399,52
Especificação: Vinagre de álcool branco - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500 ml, íntegra sem vazamentos					
<b>Valor total do lote R\$ 189.653,99 (cento e oitenta e nove mil, seiscentos e cinquenta e três reais e noventa e nove centavos)</b>					

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
22	CARNE BOVINA 1º	6262.0	Quilograma	R\$ 39,29	R\$ 246.033,98
Especificação: Carne bovina 1ª congelada, sem osso e sem pelagens(tipo acém), embalagem de 1kg, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.					
23	CARNE BOVINA MOIDA	10962.0	Quilograma	R\$ 23,23	R\$ 254.647,26
Especificação: Carne bovina, moída, congelada, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.					
24	CARNE SUÍNA	608.0	Quilograma	R\$ 29,27	R\$ 17.796,16
Especificação: Carne proveniente da espécie suína, COPA LOMBO, em peça; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/,(lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura					
25	CARNE SUÍNA	608.0	Quilograma	R\$ 18,07	R\$ 10.986,56
Especificação: Carne proveniente da espécie suína, BISTECA , cortada em bife; congelado; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/,(lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura					
26	CARNE SUÍNA	6638.0	Quilograma	R\$ 25,17	R\$ 167.078,46
Especificação: Carne proveniente da espécie suína, FILÉ MIGNON SUÍNO ,em peça; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/,(lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura					
27	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA	50.0	Pacote	R\$ 9,62	R\$ 481,00
Especificação: Proteína de soja texturizada, peso líquido 500 g embalagem plástica, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.					
28	FILÉ DE PEIXE	3643.0	Quilograma	R\$ 32,24	R\$ 117.450,32
Especificação: FILÉ DE PEIXE, Tilápia, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade, com rotulo, carimbo de inspeção c/ Val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com anta-9 (dec.12.486/78) e (ma.2244/97) dec.30691,de 19/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura; unidade devida conferir se o produto está conforme nota técnica 19/09-dpdc,deve constar peso líquido; (antes do congelamento) e peso bruto após o congelamento. Pacote de 1000g.					
29	FRANGO	35759.0	Quilograma	R\$ 23,08	R\$ 825.317,72





Especificação: Frango, (Peito), congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1.0 quilograma.

30	FRANGO	2191.0	Quilograma	R\$ 15,42	R\$ 33.785,22
----	--------	--------	------------	-----------	---------------

Especificação: Coxa e sobrecoxa de frango, congelada. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE ou SIM).

**Valor total do lote R\$ 1.673.576,68 (um milhão, seiscentos e setenta e três mil, quinhentos e setenta e seis reais e sessenta e oito centavos)**

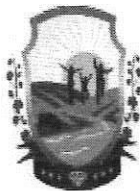
LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
31	OVO DE GALINHA	6065.0	Bandeja	R\$ 23,76	R\$ 144.104,40

Especificação: Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.

**Valor total do lote R\$ 144.104,40 (cento e quarenta e quatro mil, cento e quatro reais e quarenta centavos)**

LOTE 05					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
32	AVEIA	1827.0	Unidade	R\$ 8,40	R\$ 15.346,80
Especificação: Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, unidade com 170g					
33	FARINHA DE MANDIOCA	2298.0	Quilograma	R\$ 6,15	R\$ 14.132,70
Especificação: Farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, transparentes.					
34	FARINHA DE TRIGO	7699.0	Quilograma	R\$ 6,20	R\$ 47.733,80
Especificação: Farinha de trigo sem fermento: especial tipo 1, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), sal e fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio bicarbonato de sódio e fosfato) embalagem: plástica, transparente, atóxica, vedada hermeticamente contendo a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Peso: 1 kg.					
35	FÉCULA DE MANDIOCA	4807.0	Quilograma	R\$ 7,90	R\$ 37.975,30
Especificação: Goma para tapioca, massa de fécula de mandioca. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1000g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 1 kg					
36	LEITE DESNATADO	170.0	L	R\$ 9,38	R\$ 1.594,60
Especificação: Leite desnatado de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado 16 rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 0%, 95 a 145 mg de Sódio, 210 a 260 mg de Cálcio. Composto de leite desnatado, estabilizantes, citrato de sódio e/ou trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.					
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL	42267.0	Pacote	R\$ 9,17	R\$ 387.588,39
Especificação: Leite em pó integral em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Enriquecido com vitaminas. Registro no Ministério da Saúde e/ou da Agricultura.					
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL	500.0	Unidade	R\$ 11,06	R\$ 5.530,00
Especificação: Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo de 380 g.					
39	LEITE UHT INTEGRAL	370.0	L	R\$ 7,93	R\$ 2.934,10
Especificação: Leite, UHT, integral, sem lactose, com leite processado com adição de enzima $\beta$ galactosidase (lactase), para consequente quebra da lactose em glicose e galactose, homogeneizado, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma					





temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagem tetra pack, com selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), data de fabricação e validade mínima de 4 meses, caixa de 1 litro.					
40	QUEIJO TIPO COALHO	1707.0	Unidade	R\$ 19,74	R\$ 33.696,18
Especificação: Queijo tipo Coalho. Elaborado com leite de vaca integral pasteurizado, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Unidade de 500 g					
41	CREME DE LEITE	234.0	L	R\$ 3,98	R\$ 931,32
Especificação: Creme de leite: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, 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. Embalagem de 1 litro.					
<b>Valor total do lote R\$ 547.463,19 (quinhentos e quarenta e sete mil, quatrocentos e sessenta e três reais e dezenove centavos)</b>					

LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
42	FÓRMULA INFANTIL	1000.0	Unidade	R\$ 40,55	R\$ 40.550,00
Especificação: Fórmula infantil de seguimento: A partir do 6* mês de vida, enriquecida com ferro, fornecer nutriente sem quantidades adequadas para lactentes a partir do sexto mês de vida. Carboidratos: lactose e maltodextrina. lata de 400 gramas					
43	FÓRMULA INFANTIL	220.0	Unidade	R\$ 78,40	R\$ 17.248,00
Especificação: Fórmula infantil de seguimento sem lactose : A partir do 6* mês de vida, enriquecida com ferro, fornecer nutriente sem quantidades adequadas para lactentes a partir do sexto mês de vida. Carboidratos: lactose e maltodextrina. lata de 400 gramas					
44	FÓRMULA INFANTIL	70.0	Unidade	R\$ 99,05	R\$ 6.933,50
Especificação: Fórmula Infantil especial, a base de proteína isolada de soja. Isenta de lactose e sacarose. Para Lactentes de 0 a 12 meses, com alergia ao leite de vaca, sem comprometimento do TGI. Carboidratos: 7,4 (100% maltodextrina); Proteína: 1,8(100% proteína isolada de soja) Lipídios: 3,4 (100% gordura vegetal);com presença de DHA ARA. Osmolaridade: 169mOsm/Kg de água. Lata de 800g					
45	FÓRMULA INFANTIL	20.0	Unidade	R\$ 201,81	R\$ 4.036,20
Especificação: Fórmula infantil 100% aminoácidos livres, com lipídeos estruturados(b-palmitato) DHA, ARA e TCM para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca e alergias mais severas, de 0 a 36 meses de idade. Sem lactose. Lata de 400g.					
46	SUPLEMENTO	40.0	Unidade	R\$ 86,81	R\$ 3.472,40
Especificação: Suplemento de nutrição enteral ou oral desenvolvido para crianças que estão em fase de crescimento e desenvolvimento. Lata de 400g.					
<b>Valor total do lote R\$ 72.240,10 (setenta e dois mil, duzentos e quarenta reais e dez centavos)</b>					

LOTE 07					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
47	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	9240.0	Pacote	R\$ 7,93	R\$ 73.273,20
Especificação: 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 gramas.					
48	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	30.0	Pacote	R\$ 7,47	R\$ 224,10
Especificação: Biscoito, salgado integral, consistência crocante, mínimo 3 g de fibra em 100g de biscoito, embalagem atóxica, dupla proteção, prazo de validade mínimo 8 meses, pesando entre 300 a 400 gramas.					
49	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	7635.0	Pacote	R\$ 6,52	R\$ 49.780,20
Especificação: 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 Bopp, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 350 gramas

50	MARGARINA VEGETAL	562.0	Unidade	R\$ 7,17	R\$ 4.029,54
Especificação: Margarina vegetal, cremosa, com sal, com no mínimo 65% de lipídios e isenta de gorduras trans, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores, com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade, pote 500 gramas.					
51	FLOCÃO DE MILHO	23289.0	Pacote	R\$ 3,73	R\$ 86.867,97
Especificação: Flocão de milho, farinha de milho flocada. Amarelo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio com ausência de umidade, fermentação, ranço, insetos de sujidades, parasitas e larvas. 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 procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 500g.					
<b>Valor total do lote R\$ 214.175,01 (duzentos e catorze mil, cento e setenta e cinco reais e um centavo)</b>					

LOTE 08					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
52	PÃO DE FORMA	10.0	Pacote	R\$ 8,31	R\$ 83,10
Especificação: Pão, de forma, fatiado integral, mínimo de 20 gramas em 100 gramas do produto, dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, saco plástico 400 gramas.					
53	PÃO TIPO HAMBÚRGUER	13633.0	Pacote	R\$ 6,50	R\$ 88.614,50
Especificação: Pão, Massa Fina, tipo Hambúrguer ou Hot Dog, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote 400 gramas com 10 unidades.					
<b>Valor total do lote R\$ 88.697,60 (oitenta e oito mil, seiscentos e noventa e sete reais e sessenta centavos)</b>					

LOTE 09					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
54	BANANA PRATA	7945.0	Quilograma	R\$ 4,86	R\$ 38.612,70
Especificação: Banana, prata, tamanho médio (60g) , 1ª qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas sacos de polietileno frestado, etiqueta de pesagem, 1.0 quilograma.					
55	LARANJA	2085.0	Quilograma	R\$ 5,56	R\$ 11.592,60
Especificação: Laranja, in Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
56	MAMÃO FORMOSO	9520.0	Quilograma	R\$ 6,40	R\$ 60.928,00
Especificação: Mamão, formosa, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados com identificação do peso . 1.0 quilograma.					
57	MANGA	17828.0	Quilograma	R\$ 4,49	R\$ 80.047,72
Especificação: Manga, in natura, tipo keitt, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
58	MELANCIA	33096.0	Quilograma	R\$ 4,86	R\$ 160.846,56



Especificação: Melancia, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
59	POLPA DE FRUTA	28529.0	Quilograma	R\$ 9,60	R\$ 273.878,40
Especificação: Polpa de Fruta, diversos sabores, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.					
<b>Valor total do lote R\$ 625.905,98 (seiscentos e vinte e cinco mil, novecentos e cinco reais e noventa e oito centavos)</b>					

LOTE 10					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
60	ABÓBORA	4797.0	Quilograma	R\$ 5,07	R\$ 24.320,79
Especificação: Abóbora/Jerimum - tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades; acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. Transportados em monoblocos plásticos frestados. 1.0 quilograma.					
61	ALFACE	971.0	Quilograma	R\$ 13,38	R\$ 12.991,98
Especificação: Alface, Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 1.0 quilograma					
62	ALHO BRANCO	976.0	Quilograma	R\$ 20,53	R\$ 20.037,28
Especificação: Alho, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes de 1.0 quilograma.					
63	BATATA INGLESA	7576.0	Quilograma	R\$ 7,75	R\$ 58.714,00
Especificação: Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.					
64	BETERRABA	2395.0	Quilograma	R\$ 7,56	R\$ 18.106,20
Especificação: Beterraba, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, 1ª qualidade. 1.0 quilograma.					
65	CEBOLA BRANCA	6435.0	Quilograma	R\$ 10,28	R\$ 66.151,80
Especificação: Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
66	CENOURA	5780.0	Quilograma	R\$ 9,40	R\$ 54.332,00
Especificação: Cenoura, sem folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
67	CHEIRO VERDE	1930.0	Quilograma	R\$ 16,40	R\$ 31.652,00
Especificação: Cheiro verde, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha, maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma					
68	PIMENTA DE CHEIRO	540.0	Quilograma	R\$ 9,16	R\$ 4.946,40
Especificação: Pimenta de cheiro - Pimenta de cheiro. Especificações: firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente.					
69	PIMENTÃO VERDE	1657.0	Quilograma	R\$ 9,41	R\$ 15.592,37
Especificação: Pimentão, verde, 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em sacos de polietileno, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.					
70	REPOLHO TIPO BRANCO	2764.0	Quilograma	R\$ 9,96	R\$ 27.529,44
Especificação: Repolho, Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.1.0 quilograma					
71	TOMATE	10167.0	Quilograma	R\$ 10,95	R\$ 111.328,65
Especificação: Tomate, 1ª qualidade, de tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem					





manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.1.0 quilograma

**Valor total do lote R\$ 445.702,91 (quatrocentos e quarenta e cinco mil, setecentos e dois reais e noventa e um centavos)**

**Valor total R\$ 4.516.301,02 (quatro milhões, quinhentos e dezesseis mil, trezentos e um reais e dois centavos)**

- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.
- 1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.516.301,02 (quatro milhões, quinhentos e dezesseis mil, trezentos e um reais e dois centavos)

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

## **2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA 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.

## **3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA 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. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.



## **5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: RUA DEPUTADO ALFREDO BARREIRA FILHO, 35, SIMIÃO MACHADO, Solonópolis / CE.

## **6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, 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 (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

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

6.7.1. 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;



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

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

6.7.4. 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.

6.7.5. 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.

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

6.8.1. Caso ocorram 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.

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

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

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

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

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a





ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

## **7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. 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 neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, 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.

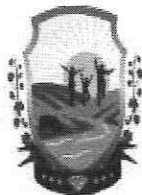
7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O 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.

7.6. 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.

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

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



7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. 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.

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

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

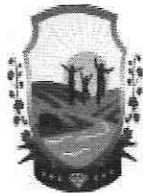
7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.



7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

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

7.23. 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.

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

## **8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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





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

### **Habilitação Jurídica**

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



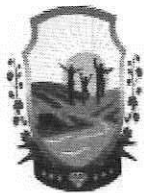
### **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

- 8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

- 8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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



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

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

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

### **Qualificação Técnica**

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo





dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## **10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA**

10.1.A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

102. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Solonópolis/CE,



## I.1 ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



### Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 06.083.395/0001-10



### Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



### Equipe de Planejamento

Antonio Alison Braz de Lima



### Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Solonópole enfrenta o desafio de garantir a alimentação para os alunos da rede pública, visando atender às necessidades alimentares e contribuir para o desenvolvimento saudável das crianças.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



## DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Solonópole enfrenta um problema significativo relacionado à alimentação dos alunos da rede pública. A alimentação adequada é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, refletindo diretamente em seu desempenho escolar e, conseqüentemente, em sua formação como cidadãos. Atualmente, a insuficiência ou inadequação dos recursos alimentares disponíveis compromete a saúde e o bem-estar dos estudantes, exacerbando dificuldades já existentes no acesso a alimentos de qualidade.

A identificação da demanda se origina da necessidade premente de garantir uma alimentação nutritiva e balanceada, que atenda aos critérios nutricionais estabelecidos para a faixa etária dos alunos. Dados recentes indicam um aumento nos índices de insegurança alimentar entre as famílias de baixa renda, afetando proporcionalmente os estudantes matriculados na rede pública. Assim, a falta de estratégias eficazes para assegurar uma merenda escolar que contemple refeições adequadas pode agravar esse quadro, impactando negativamente tanto a saúde física dos alunos quanto seu rendimento acadêmico.



Do ponto de vista do interesse público, é fundamental que a ação da Prefeitura priorize a promoção da saúde e a dignidade dos indivíduos em situação de vulnerabilidade. Garantir que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e suficiente não apenas atende a uma necessidade imediata, mas também representa um investimento no futuro da comunidade. Alunos bem nutridos têm maior probabilidade de participar ativamente das atividades escolares, apresentar melhores resultados acadêmicos e desenvolver hábitos saudáveis que perdurarão por toda a vida.

Portanto, é imperativo que a Prefeitura Municipal de Solonópole reconheça a urgência dessa demanda e busque emergência em soluções que assegurem a alimentação adequada aos alunos da rede pública. Essa abordagem não apenas busca atender a uma necessidade essencial, mas também reflete um compromisso com a melhoria das condições de vida da população, ampliando oportunidades e fomentando a equidade social. A efetivação dessa necessidade é uma questão de saúde pública e justiça social, refletindo diretamente na construção de uma sociedade mais justa e igualitária.



#### REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Solonópole enfrenta a urgente necessidade de garantir alimentação adequada e saudável para os alunos da rede pública, a fim de promover o desenvolvimento nutricional e educacional das crianças. Dessa forma, é essencial que a futura contratação atenda a requisitos específicos que garantam a qualidade, a segurança alimentar e a adequação nutricional dos alimentos oferecidos. A seguir, estão detalhados os requisitos que a solução contratada deve atender:

1. Os alimentos fornecidos devem ser variados, atendendo a pelo menos cinco grupos alimentares: cereais, legumes, frutas, proteínas (carnes, ovos, leguminosas) e laticínios.
2. A composição nutricional das refeições deve garantir, no mínimo, 30% das necessidades diárias recomendadas de macronutrientes e micronutrientes para crianças em idade escolar, conforme orientações do Ministério da Saúde.
3. Todos os produtos alimentícios devem apresentar certificação de qualidade e segurança alimentar, como o selo de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE), garantindo que os alimentos estejam livres de contaminações e adequados ao consumo.
4. É obrigatório que todos os fornecedores apresentem laudos de análise microbiológica e físico-química dos alimentos, emitidos por laboratórios credenciados, comprovando a conformidade com as normas de segurança alimentar.
5. O cardápio deverá ser aprovado previamente pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação, assegurando que as refeições sejam balanceadas e adaptáveis às restrições alimentares de alunos (como alergias e intolerâncias).





6. A proposta deve incluir plano de logística que garanta a entrega pontual e a conservação adequada dos alimentos, mantendo a temperatura adequada durante o transporte, evitando a degradação e contaminação dos itens.
7. As refeições devem ser entregues em embalagens apropriadas, que garantam a integridade dos alimentos e sigam as normas de higiene e transportabilidade, possibilitando fácil manuseio nas escolas.
8. A contratação deve prever a realização de workshops ou treinamento para os profissionais responsáveis pela manipulação e distribuição dos alimentos, visando a capacitação em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.
9. O fornecedor deve ter experiência comprovada na prestação de serviços semelhantes, com apresentação de atestados de capacidade técnica que contenham informações sobre contratos anteriores executados com sucesso na área de alimentação escolar.
10. Deve haver um sistema de monitoramento e feedback por parte das escolas, com a implementação de um canal de comunicação para receber sugestões e reclamações, permitindo a avaliação contínua da qualidade dos serviços prestados.

Esses requisitos visam assegurar que a alimentação fornecida aos alunos da rede pública de Solonópole não apenas atenda às exigências legais, mas também contribua efetivamente para o desenvolvimento saudável e pleno das crianças.



#### **SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO**

- Solução 1: Contratação de empresa especializada em alimentação escolar

##### **Vantagens:**

- **Custo:** Pode ser mais econômico do que produzir internamente, especialmente considerando a escala da demanda.
- **Qualidade:** Empresas especializadas geralmente possuem experiência significativa e podem garantir qualidade nutricional dos alimentos.
- **Flexibilidade:** Permite ajustar os cardápios às necessidades nutricionais específicas e às preferências locais.
- **Suporte:** Oferecem suporte na gestão do serviço, permitindo que o município se concentre em outras áreas.

##### **Desvantagens:**

- **Dependência:** A administração fica dependente da empresa contratada para a realização das atividades.
- **Risco de falhas no serviço:** Possíveis problemas na execução do contrato, como falta de entregas ou inadequação à rotina escolar.



- Controle de qualidade: Necessidade de monitoramento contínuo para garantir que as especificações sejam atendidas.

- Solução 2: Produção interna de refeições nas escolas

Vantagens:

- Controle total: O município tem total controle sobre o processo, desde a compra até a elaboração das refeições.

- Personalização: Facilita a adaptação das refeições às culturas e preferências locais, além de atender a necessidades alimentares específicas.

- Emprego local: Gera empregos para a comunidade local, estimulando a economia regional.

Desvantagens:

- Custo: Pode exigir investimento inicial alto em infraestrutura e utensílios, além de custos recorrentes com insumos.

- Capacidade: Limitações na capacidade de produção e manutenção de padrões de qualidade podem comprometer o serviço.

- Tempo de implementação: A construção ou adaptação de cozinhas pode levar tempo, atrasando o início do fornecimento das refeições.

- Solução 3: Parcerias com produtores locais e famílias para cultivo de alimentos

Vantagens:

- Sustentabilidade: Promove práticas agrícolas sustentáveis e reduz a dependência de fornecedores externos.

- Frescor e qualidade: Os alimentos são colhidos próximos do consumo, aumentando a frescura e possibilitando melhor qualidade nutricional.

- Fortalecimento comunitário: Estimula a economia local e fortalece o vínculo entre a escola e a comunidade.

Desvantagens:

- Variabilidade: A oferta de alimentos pode ser afetada por fatores climáticos e sazonais, resultando em incerteza na disponibilidade.

- Educação e Capacitação: Pode requerer programas educativos para capacitar produtores locais e pais, resultando em um aumento de custos operacionais.

- Complexidade logística: Necessidade de organização dos processos de coleta, armazenamento e distribuição dos alimentos cultivados.

- Solução 4: Programa de merenda escolar com ingredientes preparados diretamente em casa (merenda caseira)

Vantagens:

- Aceitação: Pode haver maior aceitação por parte dos alunos, já que as refeições feitas em casa muitas vezes são mais familiares.

- Custos reduzidos: Severas reduções nos custos de contratação de empresas terceirizadas.



**Desvantagens:**

- Inconsistência na qualidade: As condições de segurança alimentar e higienização podem variar significativamente entre os lares.
- Logística complexa: Requer organização para coletar, distribuir e garantir a segurança alimentar ao longo das rotas das refeições.
- Difícil acompanhamento: Exige um nível elevado de monitoramento para garantir que todas as refeições estejam adequadas às normas de nutrição.

**Análise comparativa:**

- Custo: A contratação de uma empresa especializada pode ser mais custo-efetiva a curto prazo, enquanto a produção interna e parcerias locais envolvem investimentos maiores inicialmente. Merenda caseira pode ser a opção mais barata, mas potencialmente menos confiável.
- Qualidade: A alimentação fornecida por empresas especializadas tende a ter controle de qualidade superior. Produção interna e parcerias locais apresentam boa qualidade, dependendo da execução. A merenda caseira pode ter variabilidade significativa na qualidade.
- Flexibilidade: A contratação de empresas é flexível na adaptação das refeições. Produção interna e parcerias locais oferecem maior personalização. Merenda caseira oferece pouca flexibilidade devido à variabilidade individual.
- Tempo de implementação: A contratação de empresas pode começar rapidamente, enquanto a produção interna e parcerias/outras soluções demandam mais tempo para implementar adequadamente.
- Adequação ao interesse público: Todas as soluções têm potencial para atender às necessidades públicas, porém a solução mais alinhada deverá considerar aspectos de saúde, inclusão social e desenvolvimento humano para crianças.

A escolha da melhor solução deve considerar um equilíbrio entre custo, qualidade, e viabilidade operacional, garantindo o atendimento adequado às necessidades alimentares das crianças na rede pública de ensino de Solonópole.



**DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO**

A escolha da solução de produção interna de refeições nas escolas para garantir a alimentação dos alunos da rede pública de Solonópole se justifica por uma série de fatores técnicos, operacionais e econômicos que visam atender às necessidades alimentares das crianças de maneira eficiente e sustentável.





No aspecto técnico, a produção interna de refeições permite um maior controle sobre a qualidade e a segurança alimentar. A adoção de insumos locais pode ser facilmente implementada, favorecendo a redução de custos e o fortalecimento da economia local. Além disso, a integração de uma cozinha na própria escola oferece flexibilidade em relação ao cardápio, permitindo adaptações que atendam restrições alimentares específicas e promovam uma alimentação saudável e balanceada. Essa solução é compatível com as diretrizes nutricionais recomendadas e facilita a implementação de programas educacionais sobre alimentação saudável.

Do ponto de vista operacional, a produção interna proporciona vantagens significativas. As refeições preparadas na escola podem ser melhor geridas em termos de logística e distribuição, eliminando custos e complexidades relacionadas à contratação de serviços externos. A formação de equipes de cozinheiros e nutricionistas permite um atendimento mais personalizado e a possibilidade de envolvimento dos alunos em atividades relacionadas à alimentação, como hortas escolares. Essa abordagem promove não apenas a manutenção da qualidade das refeições, mas também contribui para a educação alimentar e o desenvolvimento de habilidades práticas nos estudantes. Além disso, essa solução é escalável, permitindo ajustes conforme o número de alunos matriculados e suas necessidades.

Em relação à viabilidade econômica, a opção pela produção interna das refeições mostra-se como uma estratégia de alto custo-benefício. Embora possa haver investimentos iniciais em infraestrutura e capacitação, os retornos esperados superam esses custos ao considerar a economia gerada pela eliminação de intermediários e a otimização de processos. Ademais, a proposta de utilização de produtos da agricultura familiar não só diminui despesas ao oferecer preços mais competitivos, como ainda favorece os pequenos produtores locais. O impacto positivo na saúde dos estudantes, resultante de uma alimentação equilibrada, pode reduzir custos futuros relacionados a problemas de saúde e promover um desenvolvimento mais adequado, refletindo-se em melhores desempenhos escolares.

Portanto, a escolha pela produção interna de refeições nas escolas de Solonópole é uma decisão estratégica que assegura a eficácia no atendimento alimentar, promove a educação nutricional e reforça o compromisso da administração pública com o interesse coletivo e o desenvolvimento integral das crianças. Este modelo representa uma solução acessível, sustentável e alinhada às necessidades reais da população estudantil, beneficiando não apenas os alunos, mas toda a comunidade.



## QUANTITATIVOS E VALORES

### ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	1 - Achocolatado, pó instantâneo, tradicional, embalagem individual 200 gramas, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente, com data de fabricação e prazo de validade, acondicionado em caixa de papelão.	PCT	1.780,00	R\$ 3,64	R\$ 6.479,20
2	2 - Açúcar, tipo cristal, aspecto sólido com cristais bem definidos, composto por sacarose de cana-de-açúcar, cor	KG	10.228,00	R\$ 6,15	R\$ 62.902,20



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



329  
PREFEITURA DE  
Solonópole

	branca, isento de matéria terrosa, livre de umidade, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, resolução 12/78 comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 1 kg.				
3	3 - Arroz, integral, longo, fino, safra nova, acondicionado em saco plástico contendo pacotes de 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos, parasitas, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, pacote 1.0 kg.	KG	80,00	R\$ 11,19	R\$ 895,20
4	4 - Arroz, longo, fino, tipo 1, branco, polido, grãos inteiros, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 1.0 kg.	KG	6.210,00	R\$ 7,35	R\$ 45.643,50
5	5 - Arroz, parboilizado, grãos inteiros, longo fino, branco, tipo 1, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 1kg.	KG	31.916,00	R\$ 7,35	R\$ 234.582,60
6	6 - Feijão preto, tipo 1, pacote de 1kg novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. embalagem: plástica, resistente, transparente, com rótulo, identificação e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	281,00	R\$ 11,88	R\$ 3.338,28
7	7 - Feijão de corda , produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº 9972/00 Decreto nº 6268 de 22/11/07 que instituiu a classificação de produtos vegetais. Produtos devem ser isentos de matéria terrosa, Livre de umidade –máximo de 15% isento de parasitas e fungos, coloração características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº360/359 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04–ANVISA, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. pacote com 1 kg .	KG	6.377,00	R\$ 11,04	R\$ 70.402,08
8	8 - Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica.Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando entre 200 a 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade	PCT	90,00	R\$ 6,98	R\$ 628,20
9	9 - Macarrão, integral – fino, tipo espaguete, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500 gramas.	PCT	80,00	R\$ 9,78	R\$ 782,40
10	10 - Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução RDC 93/2000 – ANVISA, pacote 400 gramas.	PCT	31.052,00	R\$ 3,76	R\$ 116.755,52



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



330  
PREFEITURA DE  
Solonópole

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
11	11 - Sal, iodado, cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.	KG	2.789,00	R\$ 0,70	R\$ 1.952,30
<b>Lote 02</b>					
1	12 - Adoçante, dietético líquido com stévia em frasco c/ no mínimo 65 ml.	UND	25,00	R\$ 4,28	R\$ 107,00
2	13 - Colorífico, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 100 gramas.	PCT	11.271,00	R\$ 1,38	R\$ 15.553,98
3	14 - Fermento em pó químico - Embalagem de 200 g – produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto	UND	2.665,00	R\$ 5,59	R\$ 14.897,35
4	15 - Café em pó, moagem média e torra escura, com intensidade 10, extraforte, pacote de 250g, 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	4.406,00	R\$ 10,08	R\$ 44.412,48
5	16 - Milho mungunzá - tipo 1, embalagem de 500g, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	PCT	1.028,00	R\$ 7,88	R\$ 8.100,64
6	17 - Milho-verde em conserva, sem adição de sal e/ou demais conservantes. Produto preparado com milho com grãos íntegros e não quebradiços, pré-cozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, em recipientes hermeticamente fechados, embalagem a vácuo ou stand up pouch com peso mínimo de sachê 170 g (peso drenado). A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante	UND	6.545,00	R\$ 4,04	R\$ 26.441,80
7	18 - Óleo vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina E, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - ANVISA, embalagem plástica 900 ml.	UND	4.388,00	R\$ 11,27	R\$ 49.452,76
8	19 - Orégano desidratado, peso líquido de 100 g, embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.	PCT	1.328,00	R\$ 5,11	R\$ 6.786,08
9	20 - Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 500 gramas.	PCT	534,00	R\$ 12,40	R\$ 6.621,60





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



331

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
10	21 - Vinagre de álcool branco - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500 ml, íntegra sem vazamentos	UND	1.607,00	R\$ 1,75	R\$ 2.812,25
<b>Lote 03</b>					
1	22 - Carne bovina 1ª congelada, sem osso e sem pelagens(tipo acém), embalagem de 1kg, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.	KG	6.262,00	R\$ 39,18	R\$ 245.345,16
2	23 - Carne bovina, moída, congelada, embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1.0 quilograma.	KG	10.962,00	R\$ 19,58	R\$ 214.635,96
3	24 - Carne proveniente da espécie suína, COPA LOMBO, em peça; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/,lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura	KG	608,00	R\$ 32,18	R\$ 19.565,44
4	25 - Carne proveniente da espécie suína, BISTECA , cortada em bife; congelado; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/,lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura	KG	608,00	R\$ 28,82	R\$ 17.522,56
5	26 - Carne proveniente da espécie suína, FILÉ MIGNON SUÍNO ,em peça; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/,lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura	KG	6.638,00	R\$ 27,21	R\$ 180.619,98
6	27 - Proteína de soja texturizada, peso líquido 500 g embalagem plástica, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.	PCT	50,00	R\$ 8,26	R\$ 413,00
7	28 - FILÉ DE PEIXE, Tilápia, SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade, com rotulo, carimbo de inspeção c/ Val.min.de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com anta-9	KG	3.643,00	R\$ 18,90	R\$ 68.852,70



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



332

	(dec.12.486/78) e (ma.2244/97) dec.30691,de 19/03/52 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura; unidade devida conferir se o produto está conforme nota técnica 19/09-dpdc,deve constar peso líquido; (antes do congelamento) e peso bruto após o congelamento. Pacote de 1000g.				
8	29 - Frango, (Peito), congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1.0 quilograma.	KG	35.759,00	R\$ 18,50	R\$ 661.541,50
9	30 - Coxa e sobrecoxa de frango, congelada. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE ou SIM).	KG	2.191,00	R\$ 9,50	R\$ 20.814,50
<b>Lote 04</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant.</b>	<b>R\$ Unid.</b>	<b>R\$ Total</b>
1	31 - Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.	BDJ	6.065,00	R\$ 22,40	R\$ 135.856,00
<b>Lote 05</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant.</b>	<b>R\$ Unid.</b>	<b>R\$ Total</b>
1	32 - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, unidade com 170g	UND	1.827,00	R\$ 3,80	R\$ 6.942,60
2	33 - Farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, transparentes.	KG	2.298,00	R\$ 7,04	R\$ 16.177,92
3	34 - Farinha de trigo sem fermento: especial tipo 1, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), sal e fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio bicarbonato de sódio e fosfato) embalagem: plástica, transparente, atóxica, vedada hermeticamente contendo a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Peso: 1 kg.	KG	7.699,00	R\$ 6,25	R\$ 48.118,75
4	35 - Goma para tapioca, massa de fécula de mandioca. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1000g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 1 kg	KG	4.807,00	R\$ 8,41	R\$ 40.426,87
5	36 - Leite desnatado de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado 16 rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 0%, 95 a 145 mg de Sódio, 210 a 260 mg de Cálcio. Composto de leite desnatado, estabilizantes, citrato de sódio e/ou trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	L	170,00	R\$ 7,79	R\$ 1.324,30



**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



6	37 - Leite em pó integral em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Enriquecido com vitaminas. Registro no Ministério da Saúde e/ou da Agricultura.	PCT	42.267,00	R\$ 9,04	R\$ 382.093,68
7	38 - Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo de 200g a 400 g.	UND	500,00	R\$ 23,40	R\$ 11.700,00
8	39 - Leite, UHT, integral, sem lactose, com leite processado com adição de enzima $\beta$ galactosidase (lactase), para consequente quebra da lactose em glicose e galactose, homogeneizado, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagem tetra pack, com selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), data de fabricação e validade mínima de 4 meses, caixa de 1 litro.	L	370,00	R\$ 6,98	R\$ 2.582,60
9	40 - Queijo tipo Coalho. Elaborado com leite de vaca integralpasteurizado, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Unidade de 500 g	UND	1.707,00	R\$ 35,20	R\$ 60.086,40
10	41 - Creme de leite: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero do lote, quantidade de produto. Embalagem de 1 litro.	L	234,00	R\$ 4,30	R\$ 1.006,20
<b>Lote 06</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quant.</b>	<b>R\$ Unid.</b>	<b>R\$ Total</b>
1	42 - Fórmula infantil de seguimento: A partir do 5* mês de vida, enriquecida com ferro, fornecer nutriente sem quantidades adequadas para lactentes a partir do sexto mês de vida. Carboidratos: lactose e maltodextrina. lata de no mínimo 400 gramas	UND	1.000,00	R\$ 40,16	R\$ 40.160,00
2	43 - Fórmula infantil de seguimento sem lactose : A partir do 6* mês de vida, enriquecida com ferro, fornecer nutriente sem quantidades adequadas para lactentes a partir do sexto mês de vida. Carboidratos: lactose e maltodextrina. lata de no mínimo 400 gramas	UND	220,00	R\$ 83,49	R\$ 18.367,80
3	44 - Fórmula Infantil especial, a base de proteína isolada de soja. Isenta de lactose e sacarose. Para Lactantes de 0 a 12 meses, com alergia ao leite de vaca, sem comprometimento do TGI. Carboidratos: 7,4 (100% maltodextrina); Proteína: 1,8(100% proteína isolada de soja) Lipídios: 3,4 (100% gordura vegetal);com presença de DHA ARA. Osmolaridade: 169mOsm/Kg de água. Lata a partir de 800g	UND	70,00	R\$ 101,50	R\$ 7.105,00
4	45 - Fórmula infantil 100% aminoácidos livres, com lipídeos estruturados(b-palmitato) DHA, ARA e TCM para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca e alergias mais severas, de 0 a 36 meses de idade. Sem lactose. Lata de 400g.	UND	20,00	R\$ 205,00	R\$ 4.100,00
5	46 - Suplemento de nutrição enteral ou oral desenvolvido para crianças que estão em fase de crescimento e desenvolvimento.Lata 400g. gestão	UND	40,00	R\$ 87,49	R\$ 3.499,60
<b>Lote 07</b>					





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE  
**Solonópole**

335

informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote 400 gramas com 10 unidades.

Lote 09					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	54 - Banana, prata, tamanho médio (60g) , 1ª qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas sacos de polietileno frestado, etiqueta de pesagem,1.0 quilograma.	KG	7.945,00	R\$ 7,08	R\$ 56.250,60
2	55 - Laranja, in Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.085,00	R\$ 6,87	R\$ 14.323,95
3	56 - Mamão, formosa, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados com identificação do peso . 1.0 quilograma.	KG	9.520,00	R\$ 6,53	R\$ 62.165,60
4	57 - Manga, in natura, tipo keitt, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	17.828,00	R\$ 5,61	R\$ 100.015,08
5	58 - Melancia, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.	KG	33.096,00	R\$ 5,20	R\$ 172.099,20
6	59 - Polpa de Fruta, diversos sabores, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	KG	28.529,00	R\$ 13,65	R\$ 389.420,85
Lote 010					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	60 - Abóbora/Jerimum – tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades; acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. Transportados em monoblocos plásticos frestados. 1.0 quilograma.	KG	4.797,00	R\$ 4,18	R\$ 20.051,46
2	61 - Alface, Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 1.0 quilograma	KG	971,00	R\$ 14,50	R\$ 14.079,50
3	62 - Alho, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes de 1.0 quilograma.	KG	976,00	R\$ 27,50	R\$ 26.840,00



4	63 - Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.	KG	7.576,00	R\$ 6,98	R\$ 52.880,48
5	64 - Beterraba, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, 1ª qualidade. 1.0 quilograma.	KG	2.395,00	R\$ 5,58	R\$ 13.364,10
6	65 - Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.	KG	6.435,00	R\$ 6,98	R\$ 44.916,30
7	66 - Cenoura, sem folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.	KG	5.780,00	R\$ 6,98	R\$ 40.344,40
8	67 - Cheiro verde, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha, maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma	KG	1.930,00	R\$ 21,00	R\$ 40.530,00
9	68 - Pimenta de cheiro - Pimenta de cheiro. Especificações: firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente.	KG	540,00	R\$ 8,80	R\$ 4.752,00
10	69 - Pimentão, verde, 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em sacos de polietileno, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.	KG	1.657,00	R\$ 7,38	R\$ 12.228,66
11	70 - Repolho, Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.1.0 quilograma	KG	2.764,00	R\$ 6,98	R\$ 19.292,72
12	71 - Tomate, 1ª qualidade, de tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.1.0 quilograma	KG	10.167,00	R\$ 9,78	R\$ 99.433,26
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 4.391.133,27</b>



#### PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A realização de uma única licitação com a adjudicação de lotes ou itens distintos para a contratação visando à produção interna de refeições nas escolas da Prefeitura Municipal de Solonópole é justificada por aspectos técnicos e operacionais que promovem a eficiência e a eficácia do processo. O parcelamento em lotes permite maior flexibilidade na escolha de fornecedores, possibilitando que empresas especializadas em diferentes etapas da produção ou fornecimento de insumos participem do certame. Isso viabiliza a seleção das melhores propostas, aumentando a qualidade das refeições oferecidas e adequando-as às necessidades específicas dos alunos.



Além disso, o parcelamento facilita a gestão da execução contratual, possibilitando um acompanhamento mais próximo sobre o desempenho de cada fornecedor em relação a determinados lotes. Essa abordagem reduz riscos relacionados à concentração de fornecimento e permite uma melhor adequação às variações de demanda ao longo do ano letivo, além de possibilitar ajustes mais ágeis na produção conforme a oferta e a sazonalidade dos insumos alimentares. Essa dinâmica favorece a continuidade do serviço educacional e a regularidade no fornecimento de alimentação adequada.

Por fim, essa estratégia de parcimônia contribui para o atendimento ao interesse público, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente e transparente. A diversificação dos fornecedores pode promover a competitividade no setor de alimentação escolar, resultando em melhores preços e condições, garantindo assim a sustentabilidade da ação pública em saúde e educação. Ao priorizar a qualidade das refeições, a Prefeitura reforça seu compromisso com o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes, fortalecendo as bases para um futuro promissor.



## RESULTADOS PRETENDIDOS

A adoção da solução de produção interna de refeições nas escolas da Prefeitura Municipal de Solonópole apresenta vantagens significativas em termos de economicidade. Primeiramente, essa abordagem permite a redução de custos com a aquisição de refeições de fornecedores externos, que normalmente incluem despesas com transporte e lucros das empresas contratadas. Ao centralizar a produção dentro das próprias escolas, os recursos financeiros podem ser utilizados de maneira mais eficiente, investindo diretamente na qualidade dos ingredientes e da nutrição oferecida aos alunos.

Além disso, a produção interna possibilita um melhor controle sobre o cardápio e a qualidade das refeições servidas. Isso resulta em uma alimentação mais saudável e adequada às necessidades nutricionais das crianças, contribuindo para o seu desenvolvimento físico e mental. Com essa estratégia, a Prefeitura pode ainda promover a utilização de produtos locais, estimulando a economia da região e agregando valor à merenda escolar, favorecendo a comunidade local.

Essa solução também promove um aproveitamento eficaz dos recursos humanos disponíveis. Com a capacitação de funcionários das escolas para o preparo das refeições, há um fortalecimento das equipes já existentes, aumentando a qualificação do pessoal e gerando um sentimento de pertencimento e responsabilidade entre os colaboradores. A formação de equipe multifuncional pode ganhar eficiência ao combinar tarefas relacionadas à alimentação com outros serviços escolares, otimizando a jornada de trabalho.

Em termos de materiais, a produção interna propicia a gestão mais assertiva dos insumos. A compra direta de alimentos e insumos, em quantidades adequadas e planejadas, evita desperdícios e



potencializa o uso de recursos. Além disso, as escolas têm a possibilidade de implementar técnicas de armazenamento e conservação mais adequadas, garantindo a qualidade e a integridade dos alimentos.

Portanto, a escolha pela produção interna de refeições em vez da terceirização não apenas traz benefícios econômicos, mas também melhora a qualidade da merenda escolar e utiliza melhor os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, assegurando um impacto positivo na saúde e no bem-estar dos alunos de Solonópole.



#### PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução de produção interna de refeições nas escolas da Prefeitura Municipal de Solonópole, é essencial adotar providências operacionais e estruturais que garantam a qualidade do alimento, a segurança alimentar e o desenvolvimento adequado das crianças. Essas providências devem estar alinhadas às diretrizes do Tribunal de Contas da União (TCU) e focadas nos princípios de economicidade, eficiência e eficácia.

Inicialmente, recomenda-se a avaliação das instalações físicas das escolas para verificar a adequação das cozinhas e refeitórios ao novo modelo de produção interna. Essa análise deve incluir a verificação de condições de higiene, espaço físico e equipamentos disponíveis, bem como a necessidade de reformas ou aquisição de novos utensílios e eletrodomésticos, como fogões industriais, geladeiras e freezers, que atendam ao volume de refeições a serem preparadas.

Adicionalmente, é fundamental realizar um mapeamento das necessidades alimentares específicas dos alunos, considerando aspectos nutricionais e possíveis restrições alimentares. Essa ação permitirá o desenvolvimento de cardápios adaptados e saudáveis, que atendam à diversidade de estudantes, garantindo a oferta de refeições balanceadas e nutritivas.

Outra providência crucial refere-se à contratação de profissionais qualificados, que podem ser nutricionistas e cozinheiros experientes, para compor a equipe responsável pela produção das refeições. Esses profissionais não só serão encarregados da elaboração do cardápio, mas também garantirão que as práticas de manipulação de alimentos sigam normas de segurança alimentar. É pertinente considerar a realização de um processo de seleção transparente e criterioso para contratação desses profissionais.

Além disso, é recomendável realizar capacitações periódicas para os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do serviço de alimentação escolar. Uma formação específica sobre nutrição, segurança alimentar e boas práticas na cozinha pode ser necessária para assegurar que a equipe esteja apta a acompanhar a execução do contrato de forma eficaz. A justificativa consiste em que, com a produção interna, surgem particularidades em relação ao controle de processos e затыках na segurança sanitária que demandam conhecimento técnico especializado.





Por fim, deve-se implementar um sistema de monitoramento e avaliação da qualidade das refeições oferecidas, permitindo ajustes rápidos em caso de desvios ou insatisfação por parte dos alunos e pais. Esse sistema pode incluir feedback regular da comunidade escolar, além de inspeções programadas nas cozinhas escolares. O objetivo é garantir não só a eficiência na produção, mas também a satisfação dos usuários finais, assegurando assim uma melhor utilização dos recursos públicos e aprimorando a qualidade do serviço prestado.

Essas providências são essenciais para a viabilização da solução escolhida e contribuirão significativamente para o enfrentamento do desafio de garantir a alimentação adequada aos alunos da rede pública municipal.



### CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A implementação da solução de produção interna de refeições nas escolas da Prefeitura Municipal de Solonópole requer contratações correlatas e interdependentes que assegurem a eficácia do processo. Primeiramente, é necessário realizar adequações prediais nas unidades escolares para adequar as instalações à produção de refeições. Isso inclui reformas nas cozinhas, instalação de sistemas de ventilação, e adaptação de espaços para armazenamento adequado de alimentos.

Outra contratação essencial refere-se à aquisição de equipamentos de cozinha industrial, como fogões, fornos, refrigeradores e utensílios, que são indispensáveis para a preparação e conservação das refeições. A compra desses equipamentos deve ser feita antes da implementação da solução proposta, pois eles garantem que a produção ocorra em condições sanitárias adequadas e com eficiência operacional.

Além disso, é imprescindível a contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos a serem adquiridos. Essa manutenção garantirá que os aparelhos funcionem corretamente, evitando interrupções na produção que poderiam comprometer a alimentação dos alunos.

Por fim, deve-se considerar a contratação de insumos e matérias-primas necessárias para a produção das refeições, como alimentos (frutas, legumes, grãos, proteínas), que precisam estar disponíveis de forma regular e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes. Esta contratação deve ocorrer de forma sincronizada com a operação das cozinhas, assegurando a continuidade do fornecimento de refeições.

Essas contratações são fundamentais para garantir que a solução de produção interna de refeições seja efetiva e atenda às expectativas de qualidade e quantidade exigidas para a alimentação dos alunos.



## IMPACTOS AMBIENTAIS

A implementação da produção interna de refeições nas escolas da Prefeitura Municipal de Solonópole pode gerar impactos ambientais que devem ser considerados. Entre os principais impactos, estão o consumo elevado de água, geração de resíduos orgânicos e não-orgânicos, e o uso de energia elétrica durante o processo de preparo das refeições.

Para mitigar o impacto referente ao consumo de água, é fundamental implementar práticas de economia, como a captação de água da chuva para utilização em atividades como limpeza e irrigação de hortas escolares. Ambientes com equipamentos eficientes, como torneiras com reguladores de fluxo e vasos sanitários com sistemas de descarga econômica, também podem contribuir para a redução do uso da água.

Na questão da geração de resíduos, as escolas devem promover a compostagem dos restos de alimentos, transformando parte dos resíduos orgânicos em adubo, que pode ser utilizado em hortas escolares. A separação adequada dos resíduos recicláveis deve ser incentivada, com a disponibilização de lixeiras específicas e campanhas educativas sobre reciclagem. Essa prática não só reduz a quantidade de resíduos enviados a aterros, mas também promove a conscientização ambiental entre os alunos.

Em relação à eficiência energética, é recomendado o uso de aparelhos de baixa potência e maior eficiência, além de técnicas de cozimento que requerem menos energia, como o uso de panelas de pressão e fogões a gás com queima otimizada. Também pode ser interessante investir na instalação de painéis solares para auxiliar na geração de energia, reduzindo a dependência da rede elétrica e promovendo um ambiente escolar mais sustentável.

Por fim, a logística reversa deve ser considerada especialmente no que se refere aos recipientes utilizados para transporte e armazenamento de alimentos. Estabelecer parcerias com fornecedores que adotem a devolução de embalagens ou a utilização de materiais recicláveis e reutilizáveis pode diminuir significativamente o volume de resíduos gerados. Além disso, a compra de produtos a granel limita o desperdício de embalagens e promove uma cultura de consumo mais consciente entre os alunos e a comunidade escolar.

Essas medidas, quando aplicadas de forma integrada, podem contribuir para uma operação mais sustentável da produção interna de refeições nas escolas, garantindo, assim, um impacto ambiental positivo enquanto atende à necessidade alimentar dos alunos.



## CONCLUSÃO



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DE  
**Solonópole**

341

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

## I.2 MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS

Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021



### Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 06.083.395/0001-10



### Equipe de Planejamento

Antonio Alison Braz de Lima



### Objeto Detalhado

A Prefeitura Municipal de Solonópole enfrenta o desafio de garantir a alimentação para os alunos da rede pública, visando atender às necessidades alimentares e contribuir para o desenvolvimento saudável das crianças

O presente gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso do planejamento da contratação, da seleção do fornecedor e da gestão contratual.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos contém a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução a ser contratada.

Para cada risco identificado, definiu-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impacto caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.

Para estimar o nível dos riscos, utilizou-se a matriz abaixo recomendada no Referencial Básico de Gestão de Riscos do TCU.

ESCALA DE PROBABILIDADES		
PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE, DESCONSIDERANDO OS CONTROLES	PESO
Muito Baixa	<b>Improvável.</b> Em situações excepcionais, o evento poderá até ocorrer, mas nada nas circunstâncias indica essa possibilidade.	1
Baixa	<b>Rara.</b> De forma inesperada ou casual, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias pouco indicam essa possibilidade.	2
Média	<b>Possível.</b> De alguma forma, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam moderadamente essa possibilidade.	5
Alta	<b>Provável.</b> De forma até esperada, o evento poderá ocorrer, pois as circunstâncias indicam fortemente essa possibilidade.	8
Muito Alta	<b>Praticamente certa.</b> De forma inequívoca, o evento ocorrerá, às circunstâncias indicam claramente essa possibilidade.	10





PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESCALA DE CONSEQUÊNCIAS		
IMPACTO	DESCRIÇÃO DA PROBABILIDADE, DESCONSIDERANDO OS CONTROLES	PESO
Muito Baixo	Mínimo impacto nos objetivos (estratégicos, operacionais, de informação/comunicação/divulgação ou de conformidade).	1
Baixo	Pequeno impacto nos objetivos (idem)	2
Médio	Moderado impacto nos objetivos (idem), porém recuperável.	5
Alto	Significativo impacto nos objetivos (idem), de difícil reversão	8
Muito Alto	Catastrófico impacto nos objetivos (idem), de forma irreversível.	10

MATRIZ DE RISCO						
IMPACTO	MUITO ALTO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO EXTREMO	RISCO EXTREMO
	ALTO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO	RISCO EXTREMO
	MÉDIO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO ALTO
	BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO	RISCO MÉDIO
	MUITO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO
		MUITO BAIXA	BAIXA	MÉDIA	ALTA	MUITO ALTA
PROBABILIDADE						

Em atendimento ao inciso X do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento visa analisar os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual.

Risco Alto - Planejamento inadequado na quantidade de alimentos		
Etapa	Impacto	Probabilidade
Planejamento	Alto	Média
<b>Dano</b>		
Falta de alimentos para atender a todas as crianças.		
<b>Ações Preventivas</b>		<b>Responsável</b>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Realizar levantamento preciso da quantidade de alunos e suas necessidades alimentares.	José Célio Pinheiro	
Implementar um sistema de monitoramento contínuo para ajustar quantidades conforme necessário.	José Célio Pinheiro	
<b>Ações de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Estabelecer contratos de fornecimento emergencial com fornecedores locais.	José Célio Pinheiro	
Criar uma reserva estratégica de alimentos para situações imprevistas.	José Célio Pinheiro	
<b>Risco Extremo - Escolha inadequada de fornecedor</b>		
<b>Etapa</b>	<b>Impacto</b>	<b>Probabilidade</b>
Seleção do Fornecedor	Muito Alto	Alta
<b>Dano</b>		
Fornecimento irregular de alimentos ou com baixa qualidade.		
<b>Ações Preventivas</b>	<b>Responsável</b>	
Verificar antecedentes e reputação dos potenciais fornecedores.	Carlos Renan de Oliveira Silva	
Exigir amostras e realizar testes de qualidade antes da contratação.	José Célio Pinheiro	
<b>Ações de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Manter uma lista de fornecedores secundários aprovados.	José Célio Pinheiro	
Estabelecer cláusulas contratuais que permitam o rompimento em caso de descumprimento.	José Célio Pinheiro	
<b>Risco Médio - Desvio de alimentos durante a gestão contratual</b>		
<b>Etapa</b>	<b>Impacto</b>	<b>Probabilidade</b>
Gestão Contratual	Médio	Média
<b>Dano</b>		
Perda de recursos e incapacidade de fornecer refeições completas.		
<b>Ações Preventivas</b>	<b>Responsável</b>	
Instalar um sistema de controle de estoque eficiente.	José Célio Pinheiro	
Realizar auditorias regulares e inesperadas no armazenamento e distribuição.	José Célio Pinheiro	
<b>Ações de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Implementar um protocolo de investigação rápida.	José Célio Pinheiro	
Reorganizar a equipe de gestão caso irregularidades sejam detectadas.	José Célio Pinheiro	

ETP nº 051/2024 - Produção interna de refeições nas escolas



**ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20241121/0001-00**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº**

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI  
A ..... E A  
EMPRESA .....

O(A) , com sede no(a) , inscrito(a) no CNPJ/MF sob o , neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) JOSÉ CÉLIO PINHEIRO, Matrícula Funcional nº None, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no ....., sediado(a) no(a) ....., doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr. (a) ....., portador(a) do CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 00005.20241121/0001-00 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 2024.11.27.001, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ATENDIDAS PELOS PROGRAMAS CRECHE, PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL PERÍODO PARCIAL E TEMPO INTEGRAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO E EDUCAÇÃO DE JOVENS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SOLONÓPOLE-CE., conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO**



2.1. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses , contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO**

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 4.5 do Termo de Referência.

### **CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR**

5.1. O valor total da contratação é de .....  
(.....).

5.2. 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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

### **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26 de novembro de 2024.

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.





7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. 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 o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do(a) Fundo Municipal de Educação para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.8.2. Concluída a instrução do requerimento, a contar da data do protocolo, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.



8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

### **CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor;

9.1.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

9.1.5. 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 ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

9.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); e

9.1.6.6. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal;

9.1.7. 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;



9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.1.9. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na licitação;

9.1.11. 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);

9.1.12. 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 (parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

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

9.1.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.1.15. Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às cláusulas de sustentabilidade contidas no Termo de Referência.

9.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**10.1.** Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação eletrônica ou execução do contrato;





f) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;  
g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;  
h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§2º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas de "b", "c" e "d" do subitem acima deste Termo de Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§4º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens "e" a "h", bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (§9º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§7º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE o CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (§ 8º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XXX (por extenso) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§ 7º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).





11.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa do CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.7. Na aplicação das sanções serão considerados (§1º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021):

11.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5. Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.9. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.10. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.12. Os débitos do contratado para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.



12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na dotação

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990, Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES**



15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como disponibilizar este Termo de Contrato no sítio oficial do(a) Fundo Municipal de Educação na rede mundial de computadores (internet), em atenção ao §2º do art. 8º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c o inciso V do §3º do art. 7º do Decreto nº 7.724, de 2012.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Solonópolis para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

SOLONÓPOLE/CE,

**Responsável legal da CONTRATANTE**

**Responsável legal da CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_



2. \_\_\_\_\_





**ANEXO III - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .....**  
**PREGÃO ELERÔNICO Nº 2024.11.27.001**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00005.20241121/0001-00**

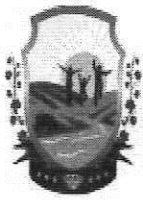
O(A) Secretaria Municipal da Educação, com sede no(a) ., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº , neste ato representado(a) pelo(a) JOSÉ CÉLIO PINHEIRO, portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da contratação direta, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º 00005.20241121/0001-00, RESOLVE registrar os preços do fornecedor indicado e qualificado nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ALUNOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ATENDIDAS PELOS PROGRAMAS CRECHE, PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL PERÍODO PARCIAL E TEMPO INTEGRAL, ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO E EDUCAÇÃO DE JOVENS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SOLONÓPOLE-CE., especificado(s) no(s) item(ns) Termo de Referência, anexo do Edital de Licitação nº 2024.11.27.001, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado no montante de R\$ ( ) as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:



### **3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1. O órgão gerenciador será o(a) SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCACAO.

### **4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Em atendimento ao § 3º do art. 86 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

### **5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os licitantes registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no edital de licitação e se obrigar nos limites dela;



5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no edital de licitação; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no edital de licitação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.



5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do edital de licitação, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de licitação de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**





7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.



7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante;

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

## **9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;



9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **10. DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital de licitação.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual



caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **11. CONDIÇÕES GERAIS**

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I DO EDITAL.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

SOLONÓPOLE/CE,

**Detentor da Ata de Registro de Preços  
Representante legal do fornecedor registrado**