

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DESTINADO AS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICIPIO DE APUIARÉS/CE, com o objetivo de manter o bom funcionamento das repartições públicas das diversas secretarias do Município, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTES:

LOTE		LOTE DESCRIÇÃO												QUANT
1	LOTE 01	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
1.1	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 1KG	KG	500	2500	1200	500	500	500	700	800	300	600	1000	9100
1.2	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHA PCT DE 1 KG	KG	0	600	0	0	0	0	0	0	0	500	700	1800
1.3	ARROZ PARBOLIZADO PCT 1 KG	KG	0	2000	600	0	0	0	0	0	0	400	600	3600
1.4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE C/01KG	KG	0	700	500	0	0	0	0	0	0	400	600	2200
1.5	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 PACOTE C/01KG	KG	0	800	500	0	0	0	0	0	0	500	500	2300
1.6	FEIJÃO PRETO PCT C/1KG	KG	0	600	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1300
1.7	FEIJÃO MULATINHO TIPO 1 PCA DE 1 KG	KG	0	600	350	0	0	0	0	0	0	300	400	1650
2	LOTE 02	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
2.1	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PCT	0	900	500	0	0	0	0	0	0	400	800	2600
2.2	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	KG	0	300	300	0	0	0	0	0	0	400	600	1600
2.3	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	KG	0	500	300	0	0	0	0	0	0	400	600	1800
2.4	FÉCULA DE MANDIOCA, PCT DE 1 KG	KG	0	600	400	0	0	0	0	0	0	400	400	1800
2.5	MASSA DE MILHO PCT 500 G	UNID	0	400	200	0	0	0	0	0	0	200	250	1050
2.6	MILHO DE PIPOCA PCT 500G	PCT	0	300	100	0	0	0	0	0	0	200	300	900
2.7	OLEO DE SOJA REFINADO FRASCO PET 900G	UNID.	0	600	300	0	0	0	0	0	0	250	300	1450
3	LOTE 03	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
3.1	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRAKER 400 G	PCT	0	700	400	0	0	0	0	0	0	300	500	1900
3.2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400G	PCT.	0	700	400	0	0	0	0	0	0	300	500	1900
3.3	BISCOITO POPULAR DOCE 400G	PCT	0	300	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
3.4	BISCOITO POPULAR SALGADO 400G	PCT	0	300	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
3.5	MACARRÃO ESPAGUETE PCT 500G	PCT	0	1500	300	0	0	0	0	0	0	400	550	2750
4	LOTE 04	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
4.1	ACHOCOLATADO EM PÓ LATA 400G	UNID.	0	300	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
4.2	AMIDO DE MILHO PCT 500G	PCT	0	300	200	0	0	0	0	0	0	200	250	950
4.3	AVEIA 200G	PCT	0	150	0	0	0	0	0	0	0	100	150	400
4.4	FLOCO DE CEREAIS LATA 400G	UNID.	0	150	0	0	0	0	0	0	0	80	90	320
4.5	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	PCT	0	500	200	0	0	0	0	0	0	300	300	1300
4.6	LEITE EM PÓ INTEGRAL PCT DE 200 G	PCT	0	1000	400	0	0	0	0	0	0	400	500	2300
4.7	MASSA PARA MINGAU ARROZ 230g	UNID	0	400	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1100
4.8	MASSA PARA MINGAU MULTI CEREAIS 230g	UNID	0	300	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1000
4.9	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA	PCT	0	400	0	0	0	0	0	0	0	100	250	750
5	LOTE 05	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
5.1	ALHO KG	KG	0	200	60	0	0	0	0	0	0	50	80	390
5.2	AZEITE 500ML	UNID	0	120	0	0	0	0	0	0	0	20	50	190
5.3	CALDO DE GALINHA ESTOJO C/24UND X 19g	UND	0	500	200	0	0	0	0	0	0	200	300	1200

5.4	COLORIFICO SEM SAL PACOTE 100G	UNID	0	900	300	0	0	0	0	0	0	400	500	2100
5.5	SAL REFINADO IODADO PCT 1KG	UNID	0	300	120	0	0	0	0	0	0	100	120	640
5.6	TEMPERO COMPLETO FRASCO C/500ML	UNID.	0	350	100	0	0	0	0	0	0	120	200	770
5.7	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA PT 500G	UNID	0	200	0	0	0	0	0	0	0	100	150	450
5.8	VINAGRE DE ALCOOL FRASCO C/500ML	UNID.	0	350	150	0	0	0	0	0	0	120	150	770
6	LOTE 06	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
6.1	ADOÇANTE DIETÉTICO C/110ML	UNID.	0	100	0	0	0	0	0	0	0	50	50	200
6.2	CAFÉ A VÁCUO PCT250G	PCT.	500	1200	700	350	350	350	500	650	300	350	600	5850
6.3	CHA MATE 250G	CX.	0	150	50	0	0	0	0	0	0	80	90	370
6.4	CREME DE LEITE EMBALAGEM 200G	UNID.	0	500	0	0	0	0	0	0	0	300	400	1200
6.5	ERVILHA LATA 300ML	UNID.	0	350	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1250
6.6	EXTRATO DE TOMATE 350 G	UNID	0	350	120	0	0	0	0	0	0	300	400	1170
6.7	FERMENTO EM PÓ 200G	UNID	0	20	0	0	0	0	0	0	0	15	40	75
6.8	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM 395 ML	UNID	0	400	0	0	0	0	0	0	0	250	400	1050
6.9	LEITE DE CÔCO 200ML	UNID	0	70	0	0	0	0	0	0	0	20	150	240
6.10	MAIONESE 340ML	UNID.	0	200	0	0	0	0	0	0	0	100	300	600
6.11	MARGARINA CREMOSA COM SAL, EMBALADA EM POTE DE 500G	UNID	0	700	300	0	0	0	0	0	0	300	400	1700
6.12	MILHO VERDE EMBALAGEM 300G	UNID	0	350	200	0	0	0	0	0	0	300	450	1300
6.13	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR CAJÚ	UND	0	2000	400	0	0	0	0	0	0	500	600	3500
6.14	SUCO DE FRUTAS IND. 500ML SABOR GOIABA	UNID	0	2000	400	0	0	0	0	0	0	500	600	3500
7	LOTE 07	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
7.1	ABACATE TAMANHO MÉDIO	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	150	150	600
7.2	ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO	KG	0	400	0	0	0	0	0	0	0	300	200	900
7.3	ACEROLA, FRESCA	KG	0	200	0	0	0	0	0	0	0	150	100	450
7.4	BANANA PRATA, TAMANHO GRANDE,	KG	0	700	200	0	0	0	0	0	0	400	500	1800
7.5	GOIABA	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	200	250	1050
7.6	LARANJA	KG	0	400	0	0	0	0	0	0	0	100	100	600
7.7	LIMÃO	KG	0	150	0	0	0	0	0	0	0	100	100	350
7.8	MAÇA	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	100	100	500
7.9	MAMÃO FORMOSA COMUM, TAMANHO MÉDIO	KG	0	700	300	0	0	0	0	0	0	400	400	1800
7.10	MARACUJÁ, FRESCO	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	200	200	700
7.11	MELÃO	KG	0	250	0	0	0	0	0	0	0	100	200	550
8	LOTE 08	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTUR	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
8.1	ABÓBORA, IN NATURA, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	150	150	600
8.2	ALFACE, Alface crespa de cabeça compacta, cabeça tamanho médio, sã e fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	150	200	650
8.3	BATATA DOCE - Batata doce in Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	0	450	0	0	0	0	0	0	0	200	300	950
8.4	BATATA INGLESA - Batata inglesa in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA.	KG	0	800	200	0	0	0	0	0	0	300	300	1600
8.5	BETERRABA - Beterraba extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	150	200	950
8.6	CEBOLA BRANCA - Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de	KG	0	800	200	0	0	0	0	0	0	300	400	1700

	broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.													
8.7	CENOURA -Cenoura in natura - primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a maturação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a legislação específica e regulamentação técnica vigente da Anvisa.	KG	0	0	100	0	0	0	0	0	0	250	400	1450
8.8	CHEIRO VERDE, FOLHAS DE COR VERDE, DE 1ª QUALIDADE COM MOLHO GRADUADO, COMPOSTO DE CEBOLINHA E COENTRO, VIÇOSO, BRILHANTE, FRESCO, VERDE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM TALOS FIRMES, SEM FOLHAS ESCURAS OU MURCHAS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, LIVRE DE INSETOS, ISENTA DE DANOS POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	0	0	120	0	0	0	0	0	0	120	150	640
8.9	CHUCHU -Chuchu extra , in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	0		0	0	0	0	0	0	100	150	400
8.10	PIMENTÃO VERDE - In natura extra casca firme sem avarias,, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	0	100	0	0	0	0	0	0	100	200	700
8.11	REPOLHO BRANCO -Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	0	0	150	0	0	0	0	0	0	250	200	900
8.12	TOMATE FRESCO - Tomate extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	0	500	100	0	0	0	0	0	0	400	250	1250
9	LOTE 09	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULT	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃ	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
9.1	CARNE BOVINA DE 1ª BISTECA	KG	0	800	300	0	0	0	0	0	0	400	500	2000
9.2	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina iscas (tiras) congelado de 1ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data defabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá serresfriada com temperatura de até + 4° C.	KG	0	800	300	0	0	0	0	0	0	400	500	2000
9.3	CARNE DE CHARQUE PCT 500G	PCT	0	200	50	0	0	0	0	0	0	100	100	450
9.4	CARNE MOIDA CONGELADA PCT DE 500G, congelada, com até 10 % de gordura, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, sem odor.	PCT	0	1800	400	0	0	0	0	0	0	400	500	3100
9.5	CARNE MOIDA TIPO ACEM IN NATURA - Carne bovina tipo (acém, paleta, aba, capa de filé, peito ou fraldinha) extra limpa iscas(tiras) congeladas. Descrição do Produto: Carne Bovina Moída congelado de 2ª. Carnes provenientes de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data defabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá serresfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	300	0	0	0	0	0	0	0	300	300	900

9.6	CARNE SUINA DE 1ª, sem osso. Carnes provenientes de espécie suína, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data defabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne iscas (tiras) deverá ser congelada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: pacotes de 01 kg em sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, vedado hermeticamente; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	800	300	0	0	0	0	0	0	300	400	1800
9.7	FILE DE FRANGO 1KG, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Filé de peito sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; apronevroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	400		0	0	0	0	0	0	300	200	900
9.8	FILE DE PEIXE 1KG	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	150	150	900
9.9	FRANGO CONGELADO	KG	0	3800	500	0	0	0	0	0	0	500	700	5500
9.10	OVOS DE GRANJA TIPO MÉDIO, BDI. C/30 UNID. produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor avermelhada, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca áspera e fosca, não apresentando rachaduras e sujidades. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e microbiológicos (Coliformes fecais, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.	BAND	0	450	200	0	0	0	0	0	0	200	300	1150
9.11	PEITO DE FRANGO CONGELADO, sem pele, picada e congelada. Descrição do Produto: Carne de frango - Peito de Frango sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; apronevroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso de 1,0 kg embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.	KG	0	800	400	0	0	0	0	0	0	350	600	2150
9.12	PEIXE TIPO CARA TILÁPIA	KG	0	400	200	0	0	0	0	0	0	200	200	1000
9.13	LINGUIÇA CALABRESA	KG	0	300	100	0	0	0	0	0	0	250	350	1000
9.14	SALSICHA	KG	0	200	100	0	0	0	0	0	0	300	300	900

10	LOTE 10	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
10.1	PAO FRANCÊS	KG		800	500	0	0	0	0	0	0	300	300	1900
10.3	PÃO HAMBURGUER MASSA FINA, 400G	PCT		400	100	0	0	0	0	0	0	200	300	1000
11	LOTE 11	UNID	SAÚDE	HOSPITAL	PSF	AGRICULTURA	ESPORTE	CULTURA	EDUCAÇÃO	ADM	STDS	CREAS	CRAS	QUANT
11.1	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA SABOR GOIABA. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÂS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG		800	150	0	0	0	0	0	0	400	500	1850
11.2	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA , SABOR ACEROLA. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÂS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL .	KG		800	150	0	0	0	0	0	0	400	500	1850
11.3	POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJA , SABOR MARACUJÁ. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÂS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	0	800	150	0	0	0	0	0	0	400	500	1850

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

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

O prazo de vigência da contratação é até 31 de dezembro de 2024 contados da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.6. DA JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO POR LOTE

1.6.1. A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste Termo de Referência e seus Anexos, em lote(s) justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da padronização, bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao largo da execução dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços ou fornecedores.

1.6.2. O não parcelamento do objeto em itens, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

1.6.3. O agrupamento dos itens faz-se necessário haja visto a celeridade, economia de escala, a eficiência na fiscalização. Assim com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

3. O OBJETO DA CONTRATAÇÃO ESTÁ PREVISTO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL [2024], CONFORME CONSTA AS INFORMAÇÕES BÁSICAS DESSE TERMO DE REFERÊNCIA.

3.1 A contratação em questão está prevista no plano de contratações/aquisições de 2024.

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

4.1. A aquisição de material de expediente e limpeza nas repartições públicas do município de Apuiarés se faz necessária para garantir o pleno funcionamento e a manutenção da higiene e organização dos espaços de trabalho. O fornecimento desses materiais é fundamental para que os servidores possam desempenhar suas atividades de forma eficiente e adequada, garantindo a prestação de serviços de qualidade à população.

4.2. Além disso, a aquisição desses materiais contribui para a economia de recursos públicos, uma vez que a compra em grande quantidade permite a obtenção de descontos e melhores condições de pagamento. Dessa forma, a realização de uma licitação para a contratação de fornecedores de material de expediente e limpeza é uma medida que visa garantir a transparência e a eficiência na gestão dos recursos públicos, assegurando a continuidade dos serviços prestados à comunidade de Apuiarés.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: MANIFESTAÇÃO SOBRE A ADOÇÃO DE PRÁTICAS E/OU CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE ECONOMICAMENTE VIÁVEIS ADOTADOS NO PROCEDIMENTO:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis: a empresa vencedora deverá atender às exigências de sustentabilidade ambiental. Ressalta-se que as contratações realizadas pela Administração Pública devem primar pela utilização de materiais recicláveis, com vida útil mais longa, que contenham menor quantidade de materiais perigosos ou tóxicos, consumam menor quantidade de matéria-prima e energia, e orientem as cadeias produtivas a práticas mais sustentáveis de gerenciamento e gestão. Os materiais deverão apresentar padrões de produção de bens e serviços a partir de critérios, procedimentos administrativos e jurídicos que sinalizem, para o Contratante, os patamares de custos e padrões produtivos/tecnológicos mais adequados sob o ponto de vista da sustentabilidade econômica, social e ambiental. É nesse sentido que o Contratante tem seu foco na proteção ao meio ambiente com produtos e serviços de menor impacto ambiental, e sinalizando assim para as empresas a necessidade de adaptação de seus processos produtivos aos novos padrões ambientais, sociais e econômicos, sob pena de exclusão do mercado das compras públicas.

SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

6.1. As materiais deverão ser entregue nos locais indicados na Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal demandante, no prazo máximo de 5(cinco) dias;

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para

execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

7.6.1 A CONTRATANTE é obrigada a acompanhar, fiscalizar, conferir o fornecimento do objeto do presente certame, através de um Gestor/Fiscal a ser designado, por intermédio de Portaria, o qual deverá anotar em registro próprio, as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;

7.6.2 A fiscalização será exercida no interesse do Município de Apuiarés/CE, e não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos;

7.6.3 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle no cumprimento do Contrato:

7.6.4 Caberá ainda ao fiscal do Contrato as seguintes atribuições:

7.6.5. Conferência dos serviços executados;

7.6.6 Registrar no ato do recebimento dos serviços, eventuais ocorrências existentes;

7.6.7 Atestar tanto a quantidade, como a qualidade dos serviços entregues, sendo responsável por essas declarações;

7.6.8 Aplicar as penalidades previstas neste edital e no presente instrumento, na hipótese de a CONTRATADA não cumprir o previsto, mantidas as situações normais de disponibilidade e volume dos produtos, arcando a referida empresa com quaisquer prejuízos que tal ato acarretar à CONTRATANTE;

7.6.9 Deverá certificar, para fins de quitação das Notas Fiscais/Faturas, os documentos de regularidade fiscal da empresa:

FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no mesmo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

7.1.1. 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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

7.1.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

7.1.3. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

7.1.4. 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

7.1.5. 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 ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

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 ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.1.6. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

GESTOR DO CONTRATO

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

Recebimento

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

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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 05 (cinco) dias úteis.

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

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

Liquidação

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

8.1.1. 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.

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

- 8.1.2. o prazo de validade;
- 8.1.3. a data da emissão;
- 8.1.4. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.1.5. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.1.6. o valor a pagar; e
- 8.1.7. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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;

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

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

Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

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.

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.

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 SICAF.

Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

Forma de pagamento

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

Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.1.8. 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.

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.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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 GLOBAL.

Forma de fornecimento

O fornecimento do objeto será integral ou parcelado, conforme solicitação da contratante, descrito no documento de aquisição enviado a contratada.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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>;

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;

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 n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

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

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

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](#).

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

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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.

Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.1.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

9.1.2. 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.

9.1.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.1.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

Caso a empresa 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 10% do valor total estimado da contratação.

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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Garantia de manutenção da proposta, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, recolhida junto a Prefeitura Municipal de Apuiarés. A garantia de manutenção de proposta, quando não recolhida em moeda

corrente nacional, mas em qualquer outra das modalidades previstas a seguir, terá o prazo de validade de até 60 (sessenta) dias, contado da data de entrega dos Documentos de Habilitação e Propostas de Preços e deverá ser recolhida na Prefeitura Municipal de Apuiarés: Caução em dinheiro - Depósito à Prefeitura Municipal de Apuiarés - Agência 0962-8, Conta Corrente 2559-3, Banco Do Brasil ou em Títulos da Dívida Pública, devendo este ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda, com exceção dos Títulos da Dívida Agrária;

- I) Caução em dinheiro;
- II) Seguro-garantia.
- III) Fiança bancário.

6.25.1 - BENEFICIÁRIO: Prefeitura Municipal de Apuiarés, OBJETO: Garantia de participação na Pregão Eletrônico de nº 2806.02/2024 – PE.

PRAZO DE VALIDADE: 60 (Sessenta) dias.

6.25.2 - A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1.5 - Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando que a licitante forneceu ou está fornecendo o objeto desta licitação; Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.122.521,40 (Hum milhão cento e vinte e dois mil quinhentos e vinte e um reais e quarenta centavos) conforme custos unitários apostos em anexo.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município.

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

PROGRAMAS DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ELEMENTO DE DESPESAS
02.01.04.122.0007.2.002	3.3.90.30.00
05.01.04.122.0007.2.015	
06.01.15.122.0007.2.024	
07.01.04.122.0007.2.031	
08.01.13.122.0007.2.048	
09.01.04.122.0007.2.053	
10.01.12.368.0007.2.065	
10.01.10.301.0181.2.101	
10.02.10.302.0181.2.1.01	

PROGRAMAS DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ELEMENTO DE DESPESAS
11.01.10.122.0006.2.084	
12.01.08.122.0007.2.106	
12.02.08.244.0148.2.133	
12.02.08.244.0149.2.136	
13.01.04.122.0007.2.147	

Apuiarés/CE, 24 de Junho de 2024

Aprovado por:

Mailson Moreira Bezerra
SECRETARIA DE ESPORTE E JUVENTUDE

Sidney Filho Felix De Sousa
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Maria De Fatima Araujo Dos Santos
SECRETARIA DO TRABALHO E DES. SOCIAL

Expedita Maria De Freitas Lima
SECRETARIA DE CULTURA

Leonardo Cordeiro De Sousa
SEC. DE DES. RURAL E MEIO AMBIENTE

Joao Paulo Teixeira Matos
SEC. DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Francisca Maria Bezerra dos Santos
SECRETARIA DE SAÚDE