

TERMO DE REFERÊNCIA

EXCLUSIVO ME/EPP, AMPLA CONCORRÊNCIA e PREFERENCIA LOCAL

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para compor o cardápio da Merenda Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Caracol/MS, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE: frutas- Ampla concorrência

Item	Código	Descrição	Quant.	Uni	Valor Unitário	Valor Total
1	28769	PONKAN DE FRUTO GRANDE, COM MASSA MÉDIA OSCILANTE ENTRE 196,5 A 222,5 GR, FORMA ACHATADA, COM CASCA FINA OU MÉDIA POUCO ADERENTE E VESÍCULOS DE ÓLEOS SALIENTES, POLPA DE COR ALARANJADA E TEXTURA FROUXA.	800	Kg	9,19	7.352,00
2	28771	MAMÃO FORMOSA FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, 0 0 0 1700 1700 PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	300	Kg	9,35	2.805,00
3	28772	MANGA PALMER DE 1ª QUALIDADE ASPECTO GLOBOSO, ACONDICIONAR FRUTOS MISTOS: VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS,	1100	Kg	8,51	9.361,00
4	29438	Banana Nanica, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	8100	Kg	7,91	64.071,00
5	29441	Maçã vermelha nacional, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	6400	Kg	10,67	68.288,00
6	29442	Tomate in natura sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, corpos estranhos.	1950	Kg	12,58	24.531,00
7	29444	Laranja in natura frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes e com brilho.	2750	Kg	4,95	13.612,50
8	29581	MELANCIA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	1800	Kg	4,07	7.326,00
9	33003	Melão amarelo, apresentação natural, com frutos redondos, casca amarela, polpa espessa e resistente ao transporte e armazenamento com peso aproximado de 2,5 kilos/unidade.	300	Kg	12,01	3.603,00
Valor Total					200.949,50	

LOTE: - Verduras e Legumes ME-EPP

Item	Código	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
10	6006	ABOBORA CABOTIAN... de tamanho grande, uniforme,	450	Kg	4,71	2.119,50

		sem ferimentos ou defeitos, turgescuentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.				
11	26291	Chuchu de primeira qualidade, uniformes, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, de coloração uniforme e sem manchas, 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.	150	Kg	7,47	1.120,50
12	28742	CEBOLA TAMANHO MÉDIO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES INTACTAS FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	600	Kg	6,45	3.870,00
13	28764	BATATA DOCE- ROXA DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COM POLPA COMPACTA E FIRME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, SEM LESÕES DE ORIGEM, RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	450	Kg	4,86	2.187,00
14	28776	REPOLHO LISO TIPO VERDE, TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO APROXIMADAMENTE DE 800G CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME.	1070	Kg	5,86	6.270,20
15	28777	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA - TIPO BRANCA OU AMARELA, PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPIOS DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, SEM CASCA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, CORTADAS EM PEDACOS DE APROXIMADAMENTE 10CM, NÃO FIBROSAS, LIVRES DE UMIDADE, CONGELADAS.	480	Kg	9,91	4.756,80
16	28778	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, UNIFORMES, TENROS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, DE COLORAÇÃO UNIFORME E SEM MANCHAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, TENRAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	550	Kg	4,67	2.568,50
17	28779	ABOBRINHA IN NATURA, ESPÉCIE ITALIANA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA E VERDE-CLARA BRILHANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, PESO INDIVIDUAL ENTRE 200G E 250G. ISENTA DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO E MANCHAS. DEVEM APRESENTAR-SE IMATURAS.	150	Kg	4,57	685,50
18	29434	Alho granel, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, fir- mes e com brilho, de primeira qualidade	270	Kg	27,21	7.346,70
19	29439	Batata inglesa de primeira qualidade, lavada, tamanho médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderido à superfície externa	710	Kg	8,45	5.999,50
20	29587	Cenoura in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	950	Kg	7,54	7.163,00
21	33004	BRÓCOLIS Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	150	Kg	13,95	2.092,50
22	33006	CHEIRO VERDE, MAÇO COMERCIAL APROXIMADAMENTE 250 GRAMAS, FRESCO; DE PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVE SER BEM DESENVOLVIDA; COMPACTA, INTACTA E FIRME; SEM RACHADURA, CORTES E PERFURAÇÕES; SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS,	1200	MAÇO	6,44	7.728,00

		PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM QUE MANTENHA A SUA INTEGRIDADE;				
23	33007	COUVE TIPO MANTEIGA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE; MAÇO COM APROXIMADAMENTE 250 G, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVE SER BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; SEM PERFURAÇÕES E CORTES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTA DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS, LARVAS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM QUE MANTENHA SUA INTEGRIDADE;	300	MAÇO	6,02	1.806,00
Valor Total						55.713,70

LOTE: - Carnes- Ampla Concorrência

	Código	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
24	5986	CARNE BOVINA (DE 1º MOIDA) PATINHO, ACEM OU MIOLO DE PALETA - Deve apresentar: odor agradável, possuir consistência firme, não deve apresentar manchas verdes e escuras, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	4000	Kg	38,53	154.120,00
25	26263	Carne tipo bovina em pedaço carne de primeira em pedaço, com no máximo 10% de gordura, deve apresentar: odor agradável, possuir consistência firme, não deve apresentar manchas verdes e escuras, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso).	1800	Kg	43,65	78.570,00
26	28749	FRANGO EM PEDAÇO (PEITO) CONGELADO, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA- SIF, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	3600	Kg	19,33	69.588,00
27	28785	KIT FEIJOADA COMPOSTO POR MIX COMPLETO DE CORTES SUÍNOS COMO: BACON, LINGUIÇA TIPO CALABRESA, PÉS SUÍNOS, CARNE SALGADA. EMBALAGEM EM PORÇÃO DE 1 KG E COM INGREDIENTES PORCIONADOS.	300	Kg	30,30	9.090,00
28	32999	Filé de peixe deverá ser primeira qualidade, limpo, congelado, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipuladas em perfeitas condições higiênicas; embalagem em saco de polietileno atóxico fechado a vácuo, resistente, com rotulo impresso.	400	Kg	38,23	15.292,00
Valor Total						326.660,00

LOTE: Padaria- EXCLUSIVO ME/EPP

	Código	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
29	29312	PÃO TIPO HOT DOG COM 50 GRAMAS CADA, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	32000	UNIDADE	1,58	50.560,00

LOTE: Laticínios - EXCLUSIVO ME/EPP

	Códig	Descrição	Quant.	Un.	Valor Unitário	ValorTotal
30	33002	Queijo mussarela em barra ,produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem de polietileno transparente com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. embalado a vacuo.	300	Kg	49,03	14.709,00
31	33005	Leite pasteurizado (líquido), integral uht, rico em cálcio. Acondicionado em Embalagem contendo, 01 litro embalagem tetra pak, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade E peso líquido. O produto deve apresentar cor branca; deve manter as características iniciais após a Fervura; não deve apresentar separação de partes nem gordura (grumos brancos e líquido amarelo); não deve apresentar sabor e cheiro azedos. O produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	600	UNIDADE	6,00	3.600,00

Valor do Lote.
18.309,00

LOTE: - Insumos- Ampla Concorrência

	Códig	Descrição	Quantid	Unidade	Valor	Valor Total
32	6013	FUBA DE MILHO... Acondicionado em embalagem de plástico resistente de 1 kg , com informações do fabricante, ingredientes e data de vencimento estampado na embalagem. Deve estar seco e bem solto no pacote; cor amarela uniforme; não ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada e cheiro azedo. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	350	PCT	6,69	2.341,50
33	8924	OLEO DE SOJA 900 ML refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento.	850	Pete	6,35	5.397,50
34	17459	MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 GR, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO NO COPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	200	Pote	8,94	1.788,00
35	26282	Fermento biológico seco instantâneo, embalado a vácuo, 125 gr as informações de lote e validade devem constar na embalagem.	100	UNIDADE	9,77	977,00
36	26922	ARROZ, AGULHA, TIPO1 "AMERICANO", LONGO E FINO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA COM 5KG, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, COM GRÃOS INTEIROS, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	4800	UNIDADE	20,67	99.216,00
37	28745	AÇÚCAR CRISTALIZADO, BRANCO, PACOTE DE 2 KG, ISENTOS DE IMPUREZA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	100	UNIDADE	8,80	880,00
38	28752	FEIJÃO PRETO, de 1 kg DEVERÁ SER NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES.	600	Kg	10,06	6.036,00
39	28753	MACARRÃO TIPO ESPAGUETI- ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	1000	Kg	6,90	6.900,00
40	28755	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTE DE 01 KG, ISENTOS DE MOFO E IMPUREZAS COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	450	Kg	5,80	2.610,00
41	28756	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE UM PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO: LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA APÓS CLASSIFICAÇÃO, DESCASCAMENTO E TRATADOS TERMICAMENTE PARA	400	Kg	7,08	2.832,00

		INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA. OS GRÃOS DEVEM SER PROCESSADOS SEGUINDO AS NORMAS DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DE MODO A ATENDER TODOS OS PADRÕES DE QUALIDADE, SENDO INÓCUO À SAÚDE E PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. UMIDADE: 11,5% MAX. PROTEÍNA: 11% MIN. GORDURA: 9,5% MAX. ACIDEZ: 4,0 (ML NAOHN/ 100G) MAX. EM EMBALAGENS DE 200G.				
42	28760	OVOS VERMELHOS FRESCOS, TIPO A (GRANDE), DÚZIAS O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA ÁSPERA, POROSA, FOSCA, SECA E LIMPA; NÃO DEVEM CONTER RACHADURAS; A CLARA DEVE SER FIRME E A GEMA INTEIRA, ABAULADA NO CENTRO; QUANDO COLOCADOS NA ÁGUA DEVEM AFUNDAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 720 G.	400	Duzia	11,16	4.464,00
43	28761	POLVILHO DOCE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE DE 1KG, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO ORIGINAL DO FABRICANTE, NÃO DEVE ESTAR CARUNCHADO, NEM MANCHAS ESCURAS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	600	Kg	11,83	7.098,00
44	28762	POLVILHO AZEDO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS CONTENDO IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE E DATA DE VALIDADE. PCT DE 500 GRAMAS.	300	Kg	10,77	3.231,00
45	28780	MILHO VERDE EM CONSERVA, REIDRATADO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE DE 200GR, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. SE EMBALADO EM LATA ESTA NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU ABAULAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO.	250	UNIDADE	4,81	1.202,50
46	28783	COLORAU EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	100	Kg	10,70	1.070,00
47	28786	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	450	Kg	6,09	2.740,50
48	29433	Fermento químico em pó, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem contendo 250gr, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	150	UNIDADE	11,89	1.783,50
49	29436	SAL REFINADO IODADO 1 KG, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com 1kg, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem. Validade mínima de 6 meses a contar da data de	230	Kg	2,78	639,40
50	29569	Extrato de tomate - 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica com aproximadamente 860g, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem. se em lata, esta não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento.	600	UNIDADE	14,76	8.856,00
51	29572	Feijão tipo 1, cariquinho, novo, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original de fábrica com 01kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos com registro no ministério da agricultura, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem.	1250	UNIDADE	9,19	11.487,50
52	29674	UVA PASSA preta sem semente, embalagem plástica de 200 g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	100	UNIDADE	8,71	871,00
53	33008	Vinagre de álcool branco - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas em perfeito estado de conservação, garrafas de 750 ml, íntegra sem vazamentos.	50	UNIDADE	6,01	300,50
54	33009	Farinha de arroz, sem glúten ou traços de glúten. Pcte de 1 kg com registro nos órgãos competentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote e validade.	60	UNIDADE	16,90	1.014,00
55	33975	Orégano desidratado e moído. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 90 a 100 GR.	500	PCT	5,95	2.975,00
56	33976	Folha de louro desidratada. Isenta de sujidades, mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, não violada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 5 a 7 GR.	500	PCT	5,42	2.710,00
57	33978	ARROZ INTEGRAL: longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Pacotes de 1 Kg cada, acondicionados em	100	PCT	9,50	950,00

		faros lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá conter validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado em veículo limpo, seco e fechado, tipo baú.				
58	33979	Farinha de mandioca branca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	200	PCT	8,56	1.712,00
59	33980	GRÃO DE BICO – Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido limpo e isento de sujidades, parasitas e larvas; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem em material totalmente reciclável contendo 500 gramas. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.	140	PCT	14,20	1.988,00
60	34275	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	250	Kg	5,86	1.465,00
61	34276	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE UM PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO: LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA APÓS CLASSIFICAÇÃO, DESCASCAMENTO E TRATADOS TERMICAMENTE PARA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA. OS GRÃOS DEVEM SER PROCESSADOS SEGUINDO AS NORMAS DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DE MODO A ATENDER TODOS OS PADRÕES DE QUALIDADE, SENDO INÓCUO À SAÚDE E PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. UMIDADE: 11,5% MAX. PROTEÍNA: 11% MIN. GORDURA: 9,5% MAX. ACIDEZ: 4,0 (ML NAOHN/ 100G) MAX. EM EMBALAGENS DE 200G. (SEM GLÚTEN)	400	PCT	6,51	2.604,00
62	34277	FARINHA DE MANDIOCA (SEM GLÚTEN): CLASSE TORRADA - TIPO 1 - MORENA. EMBALAGEM PACOTE DE 500 GRAMAS EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	100	Kg	12,68	1.268,00
63	34278	FARINHA DE MILHO: PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE MILHO TRANSGÊNICO, SEM ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSTO POR MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS E PARASITAS. INGREDIENTES: MILHO DEGERMINADO, MOÍDO E TORRADO, SEM ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 500G.	140	Kg	5,87	821,80

Valor total de R\$ 842.421,90

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade foram objetivamente definidos através de especificações usuais de mercado.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme decreto 109, de setembro de 2022.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do primeiro dia útil subsequente a publicação do extrato da ARP no diário oficial do município, na forma do artigo 105 e 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. A ARP oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

2.1. A contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes;

2.2. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, publicada no PNCP Nº 03217924000132-0-000009/2025 no dia 19/12/2024.

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

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os requisitos da contratação estão inseridos na descrição das especificações do objeto que constam no item 1.1. e especificações abaixo:

Dos critérios de qualificação

4.1.1. Os alimentos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

4.1.2 Os veículos que irão realizar o transporte de produtos frios (queijo mussarela) e carnes deverão ter refrigeração própria para as entregas, garantindo a qualidade dos produtos que serão utilizados na merenda escolar.

4.1.3. Os produtos deverão atender as condições sanitárias exigidas de comercialização do produto. Documentação complementar a habilitação e deverá ser exigido da empresa vencedora apresentação do alvará da vigilância sanitária em plena validade.

4.1.4. Deverá ser observado a validade dos produtos:

4.1.5. Perecíveis (carne, queijo, pão); não serão recebidos produtos perecíveis de aparência ruim (receber produtos frescos).

4.1.6. Não perecíveis; validade mínima para o vencimento dos produtos estocáveis em percentual da validade (90 dias, estoque máximo).

4.1.7. Nenhum produto poderá ser entregue pela Contratada sem a devida solicitação por escrito;

4.1.8. A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição.

4.2. Transporte e Entregadores:

4.2.1 Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;

4.2.2 Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

4.2.3 Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios (queijo) devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;

4.2.4 Produtos: - Integridade e higiene da embalagem;

4.2.5 Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;

4.2.6 Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;

4.2.7 Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;

4.2.8 Quantidade (peso) data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.

4.3. No recebimento das carnes serão analisadas as seguintes características:

4.3.1 Deverão ser de procedência idônea;

4.3.2 Possuir o carimbo de fiscalização do SIE ou SIF, MS ou órgão competente;

4.3.3 Transportadas em carros fechados e refrigerados;

4.3.4 Embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

4.3.5 Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves) - 18°C com tolerância de até - 15°C Produtos salgados, curados ou defumados Temperatura ambiente ou recomendada pelo Fabricante
Produtos resfriados ou refrigerados Até 6°C, com tolerância até 7°C

4.4. No recebimento dos laticínios perecíveis (queijo mussarela) e não perecíveis (leite UHT) serão analisadas as seguintes características:

4.4.1 Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIE ou SIF, MS ou órgão competente;

4.4.2 Transportados em carros fechados, (queijo muçarela refrigerados), em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

4.4.3 Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

4.4.4 Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:
Leite UHT e Queijo (muçarela).

Leite e derivados Leite UHT – Temperatura Ambiente (90 dias, estoque máximo). Queijo (muçarela). Temperatura – até 7°C.

4.5. No recebimento dos produtos não perecíveis serão analisadas as seguintes características:

4.5.1 Deverão estar isento de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos.

4.5.2 As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;

4.5.3 Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

4.5.4 Temperaturas recomendadas para o recebimento: Não perecíveis temperaturas ambientes.

4.6. No recebimento de granjeiros (ovos) serão analisadas as seguintes características:

4.6.1 O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS6, de 6/6/91 e CVS-11;

4.6.2 Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

4.6.3 Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.

4.6.4 Temperaturas recomendadas para o recebimento de granjeiros (Ovos):

Granjeiros “in natura” Temperatura ambiente

4.7. No recebimento dos pães serão analisadas as seguintes características:

4.7.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto; Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

4.7.2 Temperatura recomendada para o recebimento

Pães - Temperatura ambiente

4.8. Observação 1:

4.8.1 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no item III e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

4.8.2 Observação 2:

O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato

5. Sustentabilidade

5.1. Referente à sustentabilidade ambiental, para o fornecimento dos materiais, objeto deste termo de referência, a contratada deverá observar no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental.

5.2. Referente à embalagem dos materiais, sempre que possível, os mesmos deverão ser acondicionados em materiais 100% recicláveis e em quantidade reduzida de volumes;

6. SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

8.1. O prazo de entrega dos bens é de 2 (dois) dias uteis contados da emissão da ordem de compra para produtos perecíveis e 05(cinco)dias uteis para não perecíveis, **DE FORMA PARCELADA E SEM QUANTIDADE MINIMA** pois o Município de Caracol não possui depósito.

8.2. Os produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, no endereço Rua Gerônimo Martins Leite, 179 – Centro, CEP 79270007 no horário das 07 às 11 horas e das 13h00min às 17h00min horas, em dias úteis.

8.3. Os itens licitados serão solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração.

8.4. Os Objetos serão fornecidos parcelados, até que seja atingida a quantidade total adquirida, em atendimento às requisições escritas expedidas.

8.5. A aquisição dos produtos se dará a partir da publicação do extrato da Ata de Registro no Diário oficial do Município.

8.6. As requisições serão em formulário padrão da Prefeitura Municipal de Caracol.

8.7. Nos preços cotados deverão estar incluídos todos os tributos incidentes ou que venham a incidir sobre o produto, encargos trabalhistas e previdenciários, frete, carga e descarga, no local que a Prefeitura designar.

8.8. Todos os produtos devem ser de ótima qualidade, cumprir com todas as especificações do edital e estar de acordo com a legislação específica vigente e pertinente.

8.9. A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, encarregada de acompanhar a entrega dos materiais prestando esclarecimentos solicitados atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado por um encarregado da Pasta.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

9.2. 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.

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

9.4. 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.

10. Fiscalização

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

10.2. O fiscal 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.

10.3. O fiscal 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.

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

O fiscal 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.

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

10.6. O fiscal 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.

10.7. O gestor 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.

10.8. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o gestor do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, tomando as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais do contrato 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.

10.12. 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.

10.13. 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.

10.14. 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.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento.

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

11.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05(cinco) 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.

11.4. 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 03 (três) dias úteis

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

12. Liquidação

12.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 12.3.1 o prazo de validade;
- 12.3.2 a data da emissão;
- 12.3.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 12.3.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 12.3.5. o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.4. 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;

12.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

12.6. Constatando-se, 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

13. Prazo de pagamento

13.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

13.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

14. Forma de pagamento

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

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

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

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

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

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

15.1. 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, através do procedimento auxiliar de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Forma de fornecimento

15.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

15.5. 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>;

15.6. 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;

15.7. 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 n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

15.9. 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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

15.12. 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.

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

15.14. 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;

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

15.16. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual 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.

16. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

16.1. Alvará da vigilância sanitária em plena validade.

17. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1. 17.1.O custo estimado total da contratação é de R\$ 842.421,90 (oitocentos e quarenta e dois mil, quatrocentos e vinte e um reais e noventa centavos)conforme custos unitários apostos na TABELA ACIMA (ITEM 1.1).

Caracol/MS, 23 de julho de 2025

Elaborado por:

Rosa Daniele Olazar de Souza

Nutricionista

Maucilene Romero Correa

Diretora

Eder Salina de Moraes

Assessor Intermediário

Aprovado por:

Thaiz Leite de Andrade

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

TR Merenda Escolar ok (3).doc

Documento número #cf833fbf-e115-4051-ba0d-1868cafd3f

Hash do documento original (SHA256): aa1906c4c59c007c00fbb55d1e804ef1e404e75b4552d45ec84279849524b7c9

Assinaturas



Thaiz Leite de Andrade

CPF: 024.751.781-08

Assinou para aprovar em 23 jul 2025 às 11:01:32



MAUCILENE ROMERO CORREA

CPF: 805.068.601-91

Assinou em 23 jul 2025 às 14:59:59



EDER SALINA MORAES

CPF: 437.642.901-53

Assinou em 23 jul 2025 às 14:59:33



ROSA DANIELE OLAZAR DE SOUZA

CPF: 054.578.941-93

Assinou em 23 jul 2025 às 15:00:26

Log

23 jul 2025, 10:56:01	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc criou este documento número cf833fbf-e115-4051-ba0d-1868cafd3f. Data limite para assinatura do documento: 22 de agosto de 2025 (10:56). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
23 jul 2025, 10:57:32	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc adicionou à Lista de Assinatura: danirosaolazar@gmail.com para assinar, via E-mail. Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo ROSA DANIELE OLAZAR DE SOUZA e CPF 054.578.941-93.

23 jul 2025, 10:57:32	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc adicionou à Lista de Assinatura: professoramauci.correa@hotmail.com para assinar, via E-mail. Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo MAUCILENE ROMERO CORREA e CPF 805.068.601-91.
23 jul 2025, 10:57:32	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc adicionou à Lista de Assinatura: salinaesporte@hotmail.com para assinar, via E-mail. Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo EDER SALINA MORAES e CPF 437.642.901-53.
23 jul 2025, 10:57:32	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc adicionou à Lista de Assinatura: sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br para assinar para aprovar, via E-mail. Pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Thaiz Leite de Andrade.
23 jul 2025, 11:01:32	Thaiz Leite de Andrade assinou para aprovar. Pontos de autenticação: Token via E-mail sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br. CPF informado: 024.751.781-08. IP: 181.189.34.228. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -22.0181 e longitude -57.0269. URL para abrir a localização no mapa: https://app.clicksign.com/location. Componente de assinatura versão 1.1264.2 disponibilizado em https://app.clicksign.com.
23 jul 2025, 14:55:53	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc fez alteração em danirosaolazar@gmail.com: sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br para assinar
23 jul 2025, 14:55:54	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc fez alteração em professoramauci.correa@hotmail.com: sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br para assinar
23 jul 2025, 14:55:54	Operador com email gestaodecontratos@pmcaracol.ms.gov.br na Conta a5f87540-fee8-4dfb-8422-0b445c43d1fc fez alteração em salinaesporte@hotmail.com: sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br para assinar
23 jul 2025, 14:59:33	EDER SALINA MORAES assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br. CPF informado: 437.642.901-53. IP: 181.189.34.228. Componente de assinatura versão 1.1264.2 disponibilizado em https://app.clicksign.com.
23 jul 2025, 14:59:59	MAUCILENE ROMERO CORREA assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br. CPF informado: 805.068.601-91. IP: 181.189.34.228. Componente de assinatura versão 1.1264.2 disponibilizado em https://app.clicksign.com.
23 jul 2025, 15:00:26	ROSA DANIELE OLAZAR DE SOUZA assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail sec.educacao@pmcaracol.ms.gov.br. CPF informado: 054.578.941-93. IP: 181.189.34.228. Componente de assinatura versão 1.1264.2 disponibilizado em https://app.clicksign.com.
23 jul 2025, 15:00:30	Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número cf833fbf-e115-4051-ba0d-1868cafd3f.



Documento assinado com validade jurídica.

Para conferir a validade, acesse <https://www.clicksign.com/validador> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº cf833fbf-e115-4051-ba0d-1868cafd3f, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em www.clicksign.com.