



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 001/2024

1. DADOS GERAIS

- Número do processo:
- Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Educação
 - Responsável: Flávia Natielly Vieira Silva (Nutricionista RT do PNAE de Cuiabá)
 - Isabel Cristina Samaniego Brandão (Coordenadora Técnica de Aquisições/SME)

2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

2.1. Objeto a ser contratado

Registro de preço para o fornecimento de gêneros alimentícios para atender ao Programa de Alimentação Escolar do Município de Cuiabá/MT em 2024 e os anos seguintes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2.2. Natureza do objeto

Fornecimento contínuo.

2.3. Fundamentação da contratação

O presente documento está baseado em Estudo Técnico Preliminar disponível neste Processo Administrativo.

2.4. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?

☒ Sim ☐ Não

2.4.1. Qual é a legislação especial?

Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021 que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

Resolução RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020 que dispõe sobre a inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de produtos sujeitos à vigilância sanitária quando da alteração de sua composição.

RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

RDC nº 740, de 09 de agosto de 2022, que autoriza o uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em diversas categorias de alimentos.

Portaria CVS-5/13, de 09 de abril de 2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 nov. 2021. Seção 1, p. 30-32.

2.5. Justificativa da contratação

A futura e eventual aquisição se justifica para o atendimento da necessidade do FORNECIMENTO CONTÍNUO da alimentação escolar, que é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Cuiabá - MT, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Considerando que este item contratual é uma demanda anual recorrente para a Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá/MT, sendo essencial para a composição

do cardápio anual de alimentação escolar, apresentamos as justificativas para sua inclusão em um contrato de fornecimento contínuo.

Necessidade de Abastecimento Regular: Gêneros alimentícios são itens essenciais para a manutenção de operações diárias em diversas instituições, como é o caso da Unidades Escolares vinculadas a esta Secretaria. Ao optar por um contrato de fornecimento contínuo, assegura-se uma oferta regular desses produtos, evitando interrupções no abastecimento e garantindo a continuidade das atividades.

Redução de Custos e Processos Burocráticos: Contratos de fornecimento contínuo geralmente envolvem volumes maiores e períodos mais longos, permitindo negociações mais favoráveis em termos de preços e condições. Além disso, a continuidade do contrato reduz a necessidade de repetidas licitações ou processos de compra, simplificando a gestão e economizando recursos administrativos.

Estabilidade de Preços: Ao estabelecer um contrato de fornecimento contínuo, é possível firmar acordos que garantam preços estáveis ao longo do tempo. Isso proporciona previsibilidade orçamentária, protegendo a instituição contra flutuações no mercado que poderiam resultar em aumentos repentinos de custos.

Relacionamento com Fornecedores: A continuidade no relacionamento com fornecedores pode promover uma parceria mais sólida. Fornecedores comprometidos com contratos de longo prazo têm maior incentivo para manter altos padrões de qualidade e serviço, o que pode ser benéfico para ambas as partes.

Garantia de Qualidade e Padronização: Contratos de fornecimento contínuo permitem estabelecer padrões de qualidade e especificações dos produtos a serem fornecidos. Isso assegura que os gêneros alimentícios atendam aos requisitos necessários, promovendo a segurança alimentar e a conformidade com normas e regulamentações.

Planejamento Antecipado: A natureza contínua do contrato permite um planejamento antecipado mais eficaz em termos de logística e gestão de estoques. Isso contribui para a redução de desperdícios, melhorando a eficiência operacional.

Em síntese, a opção pelo contrato de fornecimento contínuo para a aquisição de gêneros alimentícios está fundamentada em critérios que abrangem regularidade, economia, estabilidade e qualidade. Essa escolha visa promover uma gestão mais eficiente e eficaz dos recursos disponíveis para a Secretaria Municipal de Educação.

2.6. Requisitos da contratação

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Coordenadoria de Nutrição Escolar, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e seus apêndices (em anexo).

Deverá ser apresentada amostra dos itens descritos no Item 3.1 para a análise de rotulagem e sensorial. As amostras não terão custo ao município bem como não serão devolvidas aos licitantes.

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

O contratado deverá fornecer produtos alimentícios que deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

O transporte dos alimentos deverá seguir as orientações da Portaria CVS-5/13, de 09 de abril de 2013 e da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 quanto às condições sanitárias e temperaturas.

O contratado deverá realizar entregas de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida. No caso de produtos (refrigerados e congelados) de entrega direta nas UEs devem seguir a rota de entrega definida pela Coordenadoria de Nutrição Escolar.

O contratado deverá apresentar Garantia Contratual de 05% do valor do Contrato, no prazo máximo de 10 dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão contratante, após assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

O licitante deverá comprovar possuir patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação do ITEM.

O licitante deverá apresentar Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente os materiais ou serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação. Podendo ser exigido da proposta melhor classificada, que apresente cópia do contrato da prestação do serviço ou da nota fiscal, que deram origem ao Atestado.

O licitante deverá apresentar balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício.

O licitante deverá apresentar Certidão Negativa de feitos sobre Falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade ou na hipótese de omissão do prazo no documento, expedida nos últimos 60 (sessenta) dias, contados da data de sua emissão.

O licitante deverá apresentar para o certame o Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou pela Vigilância Sanitária Estadual.

E para os Itens (47 à 64) o licitante deverá apresentar Licença Sanitária dos veículos que irão transportar os itens Congelados e Refrigerados.

2.7. Análise dos riscos da contratação

Na contratação de gêneros alimentícios, o principal risco a ser considerado é a entrega de um produto de baixa qualidade, que leve ao desperdício de recursos públicos por adquirir um item que não será consumido pelos alunos.

Neste cenário, a mitigação proposta é a exigência de amostra de todos os itens licitados, pois assim será exigido este mesmo item na execução do contrato.

2.8. A seleção será restrita a produtos pré-qualificados? #RPPQ

☐ Sim ☒ Não

2.8.1. Quais os processos de pré-qualificação?

Não se aplica.

2.9. O objeto é um produto com julgamento pelo ciclo de vida?

☐ Sim ☒ Não

2.9.1. Quais as regras para julgamento pelo ciclo de vida?

Não se aplica.

2.10. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável?

☐ Sim ☒ Não

2.10.1. Quais os critérios de inovação e/ou desenvolvimento?

Não se aplica

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**3.1. Especificação e quantidades da solução:**

A estimativa das quantidades foi levantada considerando o cardápio previsto para 2024, os per capita adequados para cada faixa etária, o histórico de número de alunos no ano de 2023 acrescido de 20% (vinte por cento), tendo em vista o aumento crescente da demanda nos últimos meses.

ITEM	COD TCE MT	DESCRIÇÃO	UND	QNT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	TCE MT0 0001 12 (cód. : 3)	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) EM PÓ MOÍDO Cúrcuma moída em pó com cor, cheiro e sabor característico. Sem açúcar. Embalagem de 20 a 50g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	297,00	R\$ 44,00	R\$ 13.068,00
02	0006 7789 (cód. : 309)	AÇÚCAR CRISTAL Produto processado da cana-de-açúcar. Sem glúten. Embalagem de 2 Kg . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	12.123,00	R\$ 9,20	R\$ 111.531,60
03	2748 09-6	AMEIXA SECA Ameixa seca sem caroço. Embalagem com 100 a 200g . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	142,00	R\$ 61,10	R\$ 8.676,20
04	1518 85-2 (cód. : 39)	ARROZ BRANCO SUB GRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1 Arroz branco, de classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de coloração branca e uniforme. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparentes, resistente, com capacidade	UND	145.639,00	R\$ 35,50	R\$ 5.170.184,50

		para acondicionar 5 Kg de arroz. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
05	500 1-6	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos. Embalagem com 150g a 200g . Prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	KG	1.956,00	R\$ 20,25	R\$ 39.609,00
06	3631 44-3 (cód. : 708)	BISCOITO DE SAL CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL COM TRIGO INTEGRAL Biscoito salgado do tipo cream cracker ou água e sal com trigo integral. Sem leite . Embalagem com 300g a 400g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	10.337,00	R\$ 14,85	R\$ 153.504,45
07	3146 79-0 (cód. : 708)	BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE Biscoito doce sabor chocolate. Sem recheio ou cobertura. Embalagem de 300 a 400g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	6.765,00	R\$ 15,23	R\$ 103.030,95
08	0003 7099 (cod. :708)	BISCOITO TIPO MAISENA OU MARIA TRADICIONAL Biscoito tipo maisena ou tipo Maria. Sem leite . Sem recheio ou cobertura. Embalagem de 300 a 400g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.573,00	R\$ 18,18	R\$ 64.957,14
09	0001 3440 (cod. :708)	BISCOITO ROSQUINHA DOCE SABOR COCO Biscoito doce sabor coco, tipo rosquinha de coco. Sem recheio ou cobertura. Embalagem de 600 a 700g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.573,00	R\$ 24,20	R\$ 86.466,60
10	0006 7387 (cód. : 558)	BISCOITO DOCE TIPO PÃO DE MEL Biscoito do tipo pão de mel, sem cobertura e sem recheio. Embalagem de 200 a 500g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	5.101,00	R\$ 44,75	R\$ 228.269,75
11	0002 8280 (cód. :257 8)	CACAU EM PÓ 100% Cacau em pó 100%. Sem açúcar, sem glúten, sem traços de leite. Embalagem com 200g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	7.692,00	R\$ 29,80	R\$ 229.221,60
12	1806 54-8	CAFÉ EM PÓ Café torrado e moído, categoria tradicional, com certificado de pureza e qualidade ABIC. Embalado a vácuo em pacote de 500g , em embalagem aluminizada. Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	3.579,00	R\$ 24,50	R\$ 87.685,50
13	1514 19-9 (cód.	CANELA EM PÓ Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela.	UND	4.220,00	R\$ 3,80	R\$ 16.036,00

	: 656)	Embalagem de 10g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.				
14	0006 8115	COCO RALADO SEM AÇÚCAR Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes coco desidratado e apenas 1 aditivo alimentar. SEM açúcar. Sem maltodextrina. Deve apresentar coloração branca. Embalagem de 100g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UNID	3.593,00	R\$ 7,80	R\$ 28.025,40
15	0000 514 (cód.: 3)	COLORAU (URUCUM) EM PÓ Produto alimentício contendo fubá, óleo vegetal e corante natural urucum. Embalagem de 200 a 300g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	KG	1.681,00	R\$ 22,00	R\$ 36.982,00
16	1576 59-3 (cód.: 605)	CHÁ CIDREIRA Desidratado, obtido a partir de capim ou erva cidreira. Embalagem de 10g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	72.722,00	R\$ 6,00	R\$ 436.332,00
17	1576 58-5 (cód.: 605)	CHÁ MATE Desidratado, obtido da erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i>). Embalagem de 250g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	72.553,00	R\$ 9,60	R\$ 696.508,80
18	0006 3891 (cód.: 169 6)	EXTRATO DE TOMATE SEM GLÚTEN Extrato de tomate concentrado. Sem glúten. Sem açúcar. Embalagem com 300 a 400g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	35.994,00	R\$ 18,00	R\$ 647.892,00
19	1579 28-2 (cód.: 2527)	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca, com grãos finos ou médios, sem corantes. Sem glúten. Embalagem de 1 Kg . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	47.794,00	R\$ 10,00	R\$ 477.940,00
20	0001 7101 (cód.: 252 7)	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem fermento. Coloração branca. Embalagem com 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	21.777,00	R\$ 7,85	R\$ 170.949,45
21	1597 07-8 (cód.: 252 7)	FEIJÃO CARIOCA COMUM TIPO 1 Feijão classe carioca, tipo 1, grupo 1, não torrado, com grãos inteiros. Embalagem de 1 Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	234.901,00	R\$ 9,85	R\$ 2.313.774,85
22	1294 34-2 (CÓ	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Fermento biológico seco instantâneo para pães, pizzas, massas doces e salgadas. Embalagem em sachê de 10g . Prazo de	UND	14.765,00	R\$ 2,35	R\$ 34.697,75

	D.26 09)	validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.				
23	0003 6814 (cód. : 1314)	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Fermento químico em pó. Sem glúten, sem leite, sem soja. Embalagem de 100g . Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	UND	8.347,00	R\$ 11,80	R\$ 98.494,60
24	6446 -7 (cód. : 854)	FOLHA DE LOURO Folha de louro desidratadas, com cheiro característico. Embalagem de 5g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	189.794,00	R\$ 4,08	R\$ 774.359,52
25	3992 -6 (cód. : 2527)	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho. Sem glúten. Embalagem com 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	6.591,00	R\$ 9,15	R\$ 60.307,65
26	0002 4489	LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em pó integral. Sem glúten. Sem açúcar. Sem maltodextrina. Sem lecitina de soja. Embalagem resistente e não violada de 400g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	667,00	R\$ 25,15	R\$ 16.775,05
27	0003 6010 (cód. : 464)	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL Leite UHT padronizado integral. SEM GLÚTEN. Embalagem contendo 1 L . Prazo de Validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	235.557,00	R\$ 8,10	R\$ 1.908.011,70
28	0003 5997 (cód. : 2533)	MACARRÃO DE SÊMOLA AVE MARIA OU PADRE NOSSO Macarrão de sêmola tipo Ave Maria ou Padre Nosso. Sem corantes artificiais. Embalagem com 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	15.143,00	R\$ 8,25	R\$ 124.929,75
29	0002 6237 (cód. : 2533)	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão de sêmola tipo parafuso. Sem corantes artificiais. Embalagem: polietileno de 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	238.600,00	R\$ 7,38	R\$ 1.760.868,00
30	1277 48-0 (cód. : 265)	MILHO VERDE EM CONSERVA Grão de milho em conserva. Sem adição de corantes, sem conservantes, sem açúcar, sem sal. Embalagem: sachê ou lata, contendo peso drenado entre 170 a 200g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	9.577,00	R\$ 13,21	R\$ 126.512,17
31	3984 -5	MILHO DE CANJICA BRANCA Milho de canjica branca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades. Acondicionado em saco plástico	UND	2.541,00	R\$ 9,49	R\$ 24.114,09

		transparente, atóxico, com peso de 500g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.				
32	3980-2	MILHO DE PIPOCA Milho pipoca, tipo 1, tipo grupo duro, cor amarela em embalagem com 500g . Validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	UND	978,00	R\$ 7,15	R\$ 6.992,70
33	1534 14-9 (CÓD.:236)	ÓLEO DE SOJA REFINADO Óleo de soja refinado. Embalagem com 900mL . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	95.265,00	R\$ 8,10	R\$ 771.646,50
34	6444-0 (cód.: 193)	ORÉGANO DESIDRATADO Orégano desidratado. Sem glúten . Embalagem com 100g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	1.499,00	R\$ 9,20	R\$ 13.790,80
35	0002 679	PÁPRICA DOCE Produto contendo páprica doce com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, dentro de padrões estabelecidos. Sem glúten . Embalagem com 30 a 50g . Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	174,00	R\$ 75,00	R\$ 13.050,00
36	6193 2-9	POLVILHO AZEDO Produto extraído a partir da mandioca. Sem sal. Sem glúten. Sem leite . Embalagem de 500g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	6.019,00	R\$ 13,15	R\$ 79.149,85
37	6193 1-0 (cód.: 2533)	POLVILHO DOCE Produto extraído a partir da mandioca. Sem sal. Sem glúten. Sem leite . Embalagem de 500g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	2.107,00	R\$ 11,00	R\$ 23.177,00
38	3561-0 (cód.: 2527)	SAL REFINADO IODADO O produto deve conter cloreto de sódio, ser iodado de cor branca. Embalagem com 1Kg . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	28.186,00	R\$ 4,00	R\$ 112.744,00
39	TCE MT0 0002 22	TRIGO PARA QUIBE Trigo para quibe. Embalagem de 500g . Prazo de validade: mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	UND	6.547,00	R\$ 11,50	R\$ 75.290,50
40	2854 43-0 (CÓD.:231)	VINAGRE DE ÁLCOOL INCOLOR Fermentado acético de álcool, acidez mínima de 4%. SEM CORANTE . Embalagem plástica de 750mL . Prazo de validade: mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	UND	13.316,00	R\$ 4,00	R\$ 53.264,00

41	0002 029 (cód. : 558)	UVA PASSA Produto contendo unicamente como ingrediente a uva passa sem semente. Embalagem de 100 a 200g . Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	2.399,00	R\$ 39,15	R\$ 93.920,85
42	3159 92-2	PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL Pão sem leite e sem ovos. Parte externa dos pães deve ter coloração amarelada e o miolo deve ser na cor branca. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g . Prazo de validade: mínimo 10 (dez) dias.	UND	34.880,00	R\$ 24,25	R\$ 845.840,00
43	1310 56-9	PÃO DE FORMA Tipo horizontal, massa não quebradiça, consistente e macio. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente de 400 a 500g . Prazo de validade: mínimo 10 (dez) dias a partir da data de entrega.	KG	4.228,00	R\$ 31,40	R\$ 132.759,20
44	0006 0759	PÃO DE FORMA COM TRIGO INTEGRAL Pão com massa de farinha de trigo integral ou farelo de trigo como primeiro ingrediente. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente de 400 a 500g . Prazo de validade: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de entrega.	KG	4.228,00	R\$ 31,40	R\$ 132.759,20
45	1239 09-0	PÃO HOT DOG Pão sem leite e sem ovos. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 50g. Prazo de validade: mínimo 10 (dez) dias a partir da data de entrega.	UND	19.865,00	R\$ 30,00	R\$ 595.950,00
46	0001 5419	MINI PÃO HOT DOG Pão sem leite e sem ovos. Embalagem: pacotes de polietileno fino e transparente de 300g , peso médio de cada unidade 25g. Prazo de validade: mínimo 10 (dez) dias a partir da data de entrega.	UND	32.415,00	R\$ 30,00	R\$ 972.450,00
47	0002 6048 (Cód. : 3)	IOGURTE DE MORANGO Iogurte sabor morango. Embalagem de polietileno atóxico do tipo "garrafa plástica" de 800 a 1300g . O prazo de validade deve ser de no mínimo 3(três) meses da data de entrega.	KG	22.968,00	R\$ 35,00	R\$ 803.880,00
48	0002 6045 (Cód. : 3)	IOGURTE DE SALADA/VITAMINA DE FRUTAS Iogurte sabor salada/vitamina de frutas. Embalagem de polietileno atóxico do tipo "garrafa plástica" de 800 a 1300g . O prazo de validade deve ser de no mínimo 3(três) meses da data de entrega.	KG	21.436,00	R\$ 35,00	R\$ 750.260,00
49	1312 94-4 (Cód.	MANTEIGA COM SAL Manteiga com sal. Embalagem com 500g , em polietileno com tampa em polipropileno. Prazo	UND	9.737,00	R\$ 45,00	R\$ 438.165,00

	: 490)	de validade: mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega.				
50	1258 56-7	QUEIJO MUÇARELA Queijo tipo muçarela, refrigerado, pasteurizado, embalagem de 200 a 400g , com rótulo, identificação, informação nutricional, com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Com aroma e odor característicos, sem a presença de mofo ou bolores e sujidades. Validade: mínimo de 1 (um) mês a partir da data de entrega.	KG	3.352,00	R\$ 77,20	R\$ 258.774,40
51	4218 14-0 (Cód. : 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR ABACAXI Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	7.518,00	R\$ 27,80	R\$ 209.000,40
52	4218 15-9 (Cód. : 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR ACEROLA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	5.487,00	R\$ 32,50	R\$ 178.327,50
53	4218 23-0 (Cód. : 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR CAJU Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	10.903,00	R\$ 27,50	R\$ 299.832,50
54	4067 21-5 (Cód. : 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR GOIABA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada.	UND	6.880,00	R\$ 41,00	R\$ 282.080,00

		Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.				
55	1326 54-6 (Cód. : 1)	POLPAS DE FRUTA - SABOR MANGA Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	23.905,0 0	R\$ 42,80	R\$ 1.023.13 4,00
56	1325 63-9	POLPAS DE FRUTA - SABOR MORANGO Produto com ausência de fragmentos das partes não comestíveis da fruta. Sem conservantes, sem corantes, sem aromatizantes, sem adição de açúcar. Embalagem primária em polietileno, tipo sachê, transparente, atóxica, hermeticamente fechada. Peso líquido de 01Kg do produto (unidade). Prazo de validade: no mínimo 10 (dez) meses a contar da data da entrega.	UND	566,00	R\$ 42,80	R\$ 24.224,8 0
57	0002 5565	CARNE BOVINA, COXÃO DURO, MOÍDA, CONGELADA Carne bovina coxão duro congelada, acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1Kg . O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega	UND	37.804,0 0	R\$ 36,80	R\$ 1.391.18 7,20
58	9253 8-1	CARNE BOVINA, PATINHO, MOÍDA, CONGELADA Carne bovina patinho congelada, acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1Kg . O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega	UND	31.883,0 0	R\$ 36,80	R\$ 1.173.29 4,40
59	9253 1-4	CARNE BOVINA COXÃO MOLE PEDAÇO, CONGELADA Carne bovina coxão mole congelada, cortada em até 3 (três) pedaços, acondicionado em embalagens próprias (plástica, transparente), de 1 Kg . O percentual aceitável de gordura é de no máximo de 10%, isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	61.854,0 0	R\$ 33,85	R\$ 2.093.75 7,90

60	0002 264	FÍGADO BOVINO EM ISCA Fígado bovino congelado, carne limpa e sem gordura, cortada em até 3 (três) pedaços. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno transparente de 1 Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 meses da data de entrega.	UND	63.480,0 0	R\$ 33,20	R\$ 2.107.53 6,00
61	0001 8981	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO Filé de peito de frango, de primeira qualidade, limpa, sem ossos e sem pele. Peças individuais, congeladas, somente filé de peito, acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	214.201, 00	R\$ 24,50	R\$ 5.247.92 4,50
62	0008 617	FILÉ DE TAMBAQUI OU TABATINGA Filé de tabatinga ou tambaqui congelado, em cubos, sem espinhos, sem fragmentos ósseos ou cartilagosos, sem couro, sem escamas e sem vísceras. Embalagem plástica de 1Kg , transparente, atóxica e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Percentual de degelo deve ser no máximo 15%. O prazo de validade deve ser de no mínimo 3 (três) meses da data de entrega.	UND	2.754,00	R\$ 88,00	R\$ 242.352, 00
63	0003 2914	FILÉ MIGNON SUÍNO CONGELADO Carne suína congelada, filé mignon, sem osso, cortada em peça. Sem excessos de aparas e gorduras, sebos, cartilagem ou aponeuroses, sendo que o percentual máximo aceitável dessas partes é de 8%. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1 Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	40.791,0 0	R\$ 32,50	R\$ 1.325.70 7,50
64	3879- 2	PERNIL SUÍNO, PEDAÇO, CONGELADO Carne suína, fresca (pernil), cortada em até 3 (três) pedaços. Sem excessos de aparas e gorduras, sebos, cartilagem ou aponeuroses, sendo que o percentual máximo aceitável dessas partes é de 8%. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias (plásticas, transparentes) de 1 Kg . O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.	UND	84.780,0 0	R\$ 33,00	R\$ 2.797.74 0,00
VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 40.619.678,77						

3.2. Prazo para início da execução do objeto

Início imediato após assinatura do contrato.

3.3. Prazo de entrega ou de execução do objeto

O prazo de entrega dos produtos será de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Serviço (OS), onde na mesma estará informando a data a ser entregue o produto.

3.4. Local de entrega ou execução

Os produtos estocáveis não perecíveis devem ser entregues na Coordenadoria de Nutrição Escolar, situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT. Telefone: (65) 3616-6722. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br), no caso de produtos (refrigerados e congelados) de entrega direta nas UEs os fornecedores devem seguir a rota de entrega definida pela CNE.

3.5. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?

☐ Sim ☒ Não

3.5.1. Garantia exigida do objeto:

Não se aplica.

3.5.2. Condições de manutenção:

Não se aplica

3.5.3. Condições de assistência técnica:

Não se aplica.

3.5.4. Exige respeito às normas específicas de descarte?

☐ Sim ☒ Não

3.5.4.1. Quais são as normas específicas de descarte?

Não se aplica.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?

Os resultados pretendidos com as Aquisições são atendimento de todas as demandas do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para o atendimento do PNAE em Cuiabá.

Com o Fornecimento Contínuo de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Para atingir os resultados pretendidos, o contrato de Fornecimento Contínuo de gêneros alimentícios para a alimentação escolar deverá ser executado de acordo com o prazo de entrega definido no ETP, mediante entrega fracionada, nos locais indicados no item 3.4, nos quantitativos respectivos para cada local de entrega. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação descritas no Item 5.3.

4.2. Forma de execução do contrato

Fornecimento contínuo.

4.2.1. Se a forma for continuada, qual é o prazo limite de renovação do contrato

10 anos.

4.3. Prazo de vigência do contrato

01 ano após a publicação, com a possibilidade de prorrogação até 10 anos, com saldo total renovado anualmente, podendo ainda o contrato ser rescindido a qualquer tempo sem ônus para a Secretaria Demandante.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. Existem requisitos anteriores à execução?

☐ Sim ☒ Não

5.1.1. Será exigida garantia financeira do contrato?

☒ Sim ☐ Não

5.1.1.1. Se sim, o percentual de garantia financeira do contrato é:

5% do valor total do contrato.

5.1.2. Há outros requisitos anteriores à execução?

☒ Sim ☐ Não

5.1.2.1. Se sim, quais requisitos anteriores à execução?

O contratado é responsável por providenciar e apresentar a Licença Sanitária dos veículos designados para efetuar a entrega dos alimentos nas Unidades Escolares, referentes aos itens de **47 a 64**.

5.2. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle

Durante a supervisão da execução do contrato, o fiscal efetuará uma monitorização constante dos custos relacionados aos alimentos, buscando oportunidades de redução, dado a variabilidade desses gêneros. Além disso, será responsável por avaliar a qualidade e pontualidade das entregas alimentícias, garantindo a conformidade com as exigências estipuladas e, se necessário, aplicando as devidas penalidades em caso de descumprimento.

5.3. Obrigações específicas do contratado

DO TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Com base nas orientações da Portaria CVS-5/13, de 09 de abril de 2013 e na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:

a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

b) Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

e) O veículo não deve apresentar qualquer evidência de pragas e vetores tais como fezes, ninho e outros.

f) O veículo, os recipientes que transportam alimentos e os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto e devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

g) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

h) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

i) Os veículos de transporte poderão ser avaliados quanto às condições higiênico-sanitárias periodicamente por servidores habilitados da CNE.

j) O tipo de veículo e temperaturas de transporte que atendem às especificações deste edital devem seguir as recomendações abaixo:

j.1) Para alimentos refrigerados e congelados: transporte fechado, isotérmico, que garanta durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos.

j.1.1) O veículo deverá ser do tipo “caminhão frigorífico”, categoria leve equipado com 1 (uma) carroceria rígida, do tipo baú isotérmico misto para refrigeração e congelamento, constituído por características específicas para transporte de produtos alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

j.1.2) O baú isotérmico deverá possuir 02 (dois) compartimentos, separados por meio do mecanismo de divisória móvel: 01 (um) para alimentos congelados e 01 (um) para alimentos resfriados ou secos.

j.1.3) O baú isotérmico deverá possuir um sistema de vedação para contenção de água, pó e impurezas.

j.1.4) O equipamento de refrigeração deverá ser dimensionado levando em consideração, além de outros, os seguintes fatores internos e externos: temperatura, horário, tempo e condições de trabalho bem como intempéries climáticas.

j.1.5) A temperatura interna de trabalho do baú deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em garantir durante todo o transporte, temperatura adequada para os alimentos:

- Congelados: de -18 a -15°C (dezoito a quinze graus Celsius negativos), com tolerância até -12°C (doze graus Celsius negativos) para produtos alimentícios cujo

transporte e armazenamento devam ocorrer em temperaturas de congelamento para sua conservação (itens nº 50 ao 63).

j.1.6) Os veículos de transporte que necessitam controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados, de fácil leitura e que não representem risco de contaminação para o produto.

j.1.7) O fornecedor dos caminhões frigoríficos deve portar balança calibrada para a conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega.

j.2) Para os GÊNEROS ESTOCÁVEIS E PÃES, o transporte deverá ser à temperatura ambiente, em veículos dotados de cobertura para proteção da carga ou em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas entre outros e de modo que garanta a imobilidade dos recipientes/embalagens para assegurar a integridade dos produtos.

DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

a) As embalagens dos produtos alimentícios deverão atender às legislações pertinentes e às seguintes características:

a.1) Atóxicas, íntegras, resistentes ao transporte e manuseio, de primeiro uso; sem orifícios, defeitos, sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação, que permitam o acondicionamento do produto em sua integralidade mantendo suas características originais. As marcações obrigatórias de rotulagem, quando aplicável, devem ser impressas de forma indelével.

b) Reforça-se que é de responsabilidade do fornecedor:

b.1) A garantia pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos apresentados, em conformidade com a legislação em vigor;

b.2) A rotulagem com informações em conformidade com a legislação em vigor, inclusive a nutricional, caso se aplique;

b.3) A comprovação, junto às autoridades sanitárias, de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;

b.4) As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são complementares às normas gerais aqui explicitadas.

c) De acordo com a Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990: “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais alto custo ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7º, incisos III e IX). Esta norma também é válida para produtos cuja não

conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

d) Serão aceitos, no momento da entrega, apenas os gêneros alimentícios com características que estejam de acordo com as especificações descritas nesse edital.

d.1) Não serão computados nas quantidades entregues, os produtos que forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor se solicitado.

d.2) Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos no presente edital serão recusados devendo o fornecedor garantir a sua substituição em até **6 (seis) horas**, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

e) Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, o fornecedor que vencer o pregão eletrônico deverá realizar entregas de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida. No caso de produtos (refrigerados e congelados) de entrega direta nas UEs devem seguir a rota de entrega que é definida entre segunda-feira e sexta-feira, além de seguir rigorosamente às datas expressas na OF, não devendo haver acúmulo de entregas para não sobrecarregar os estoques das UEs.

e.1) Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal, mensalmente ou conforme a necessidade da CNE.

f) Os PRODUTOS ESTOCÁVEIS (itens nº 1 ao 41), à temperatura ambiente deverão ser entregues na CNE no período vespertino, a partir das 13h00min, sendo o **horário máximo de chegada às 16h00min** ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos. Ou ainda de acordo com horário definido em Ordem de Fornecimento (OF).

f.1) O fornecedor das CARNES (itens nº 57 ao 64) dos produtos REFRIGERADOS e CONGELADOS (itens nº 47 ao 56) que vencer o processo licitatório deverá realizar entregas diretamente nas Unidades Escolares (UEs) de acordo com as quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento (OF) emitida, respeitando ainda os critérios definidos pela CNE/SME quanto a rota e data de entrega que será definida entre segunda-feira e sexta-feira.

g) Os PÃES (Item nº 42 ao 46) deverão ser entregues na CNE às 07h00min, com tolerância máxima de 45 (quarenta e cinco minutos), ou seja, horário máximo às 07h45min, ou conforme solicitação da CNE, não sendo permitido atrasos;

h) Caberá ao fornecedor o descarregamento dos produtos no ato da entrega na CNE, momento o qual os produtos alimentícios estão sujeitos à conferência no que se refere ao atendimento à marca vencedora, qualidade e quantidade, não sendo considerados os pesos das caixas/embalagens dos produtos.

h.1) Durante a entrega dos gêneros alimentícios na CNE, o(s) servidores(s) responsável(is) pelo recebimento exercerá(ão) a função de fiscalizar e registrar as possíveis ocorrências verificadas comunicando o fornecedor para a imediata correção das irregularidades apontadas.

i) Os fornecedores de produtos alimentícios CARNES (itens nº 57 ao 64) e dos produtos REFRIGERADOS e CONGELADOS (itens nº 47 ao 56) deverão realizar entregas diretamente nas unidades de ensino (UEs).

i.1) O motorista/auxiliar ao chegar à UE deverá se identificar e solicitar a presença do responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios.

i.2) Caberá ao fornecedor o descarregamento dos produtos no ato da entrega nas UEs. A entrega dos gêneros deve ser efetuada diretamente na despensa ou em lugar apropriado indicado pelo responsável da UE. Não se faz necessário a guarda dos gêneros nas prateleiras, tampouco organizá-las.

i.3) O fornecedor deverá emitir recibo em três vias por estabelecimento contendo o carimbo da UE atendida, assinatura e RG e/ou Nº de matrícula do recebedor (funcionário da UE). Uma via ficará com a UE recebedora, uma via com o fornecedor e uma terceira via irá acompanhar a nota fiscal juntamente com o mapa emitido, para conferência ao término de cada fornecimento.

j) O fornecedor deve possuir pessoal capacitado e em quantidade suficiente para o descarregamento de produtos quer na CNE quer nas UEs (além do motorista deve haver ao menos um auxiliar para descarregamento dos produtos).

k) As pessoas responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios (motoristas/auxiliares) deverão apresentar comportamento idôneo e compatível com a atividade exercida de manipulador de alimentos obedecendo aos requisitos de higiene e saúde dispostos nas legislações pertinentes, como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

k.1) Conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, os responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios deverão portar carteira sanitária atualizada que poderá ser solicitada a qualquer momento pela CNE.

k.2) Os motoristas e auxiliares deverão apresentar-se limpos, com calça comprida, sapato fechado, camisa/camiseta fechada, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné), com luvas quando necessário e com identificação como crachá ou uniforme.

l) É de responsabilidade do CONTRATADO comunicar ao CONTRATANTE, qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato bem como atender aos chamados do CONTRATANTE, visando efetuar reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto do contrato.

m) Na impossibilidade de fornecer os produtos dentro do prazo definido em Ordem de Fornecimento (OF), por motivos de força maior ou casos fortuitos, **o fornecedor fica obrigado a comunicar e justificar por escrito à CNE, até 48 (quarenta e oito) horas depois do recebimento da OF**, devendo garantir a sua entrega posteriormente se e conforme necessidade da CNE, independentemente da aplicação das sanções cabíveis, presentes neste edital.

m.1) No caso de produtos **(refrigerados e congelados e carnes- item nº 47 ao 64) de entrega direta nas UEs** não deve haver acúmulo de entregas para não sobrecarregar os estoques dos refrigeradores e freezers das UEs.

n) A equipe técnica da CNE poderá realizar visita técnica aos fornecedores do PAE, para verificar as condições higiênicas e sanitárias do local de produção, distribuição e/ou armazenamento dos produtos, durante a vigência dos contratos.

5.4. Obrigações específicas do Município

Não se aplica.

5.5. Existem requisitos posteriores à execução?

☐ Sim ☒ Não

5.6. Quais são os requisitos posteriores à execução?

Não se aplica.

5.7. Infrações e penalidades do Contrato

As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link Processo Sancionatório.

Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.

Será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.

Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade ou de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, o seu inadimplemento implicará em multa mensal de 0,5% (meio por cento) sobre as faturas emitidas, enquanto persistir a situação de irregularidade.

Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.

A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
---	---	------------------

5.8. Haverá matriz de alocação de risco contratual?

☒ Sim ☐ Não

5.9. Matriz de alocação de risco contratual

Evento de risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Alteração do projeto	Município	Reequilíbrio contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros na execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração.	Município	Reequilíbrio contratual

5.10. Qual será a regra da subcontratação?

Será vedada a subcontratação.

5.10.1. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?

Considerando a singularidade do objeto em questão e a imprescindível competência técnica do fornecedor responsável pela entrega dos itens, a qual é minuciosamente avaliada durante a fase de qualificação, fica expressamente vedada qualquer forma de subcontratação no processo de aquisição.

5.10.2. Se permitida, quais os limites da subcontratação?

Não se aplica.

5.10.3. Qual será a regra para participação de Cooperativas?

☐ Sim ☒ Não

5.10.4. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?

Essa restrição visa garantir que a empresa contratada tenha a capacidade técnica e operacional necessária para executar o objeto da licitação sem depender de terceiros.

5.10.5. Se permitida, quais os limites da participação de Cooperativas?

Não se aplica.

5.11. Além da conciliação, haverá outro método alternativo de resolução de controvérsias?

☐ Sim ☒ Não

5.11.1. Método de resolução de controvérsias:

Não se aplica.

5.11.2. Descreva o método de funcionamento do modo escolhido:

Não se aplica.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. Prazo de pagamento:

O pagamento será efetuado em até no máximo 30 (trinta) dias após a liquidação da Nota Fiscal/Fatura.

6.2. Critério de reajuste e repactuação:

6.2.1. A contratação é para de serviços contínuos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, que implica em repactuação?

☐ Sim ☒ Não

6.2.2. Índice de reajuste ou repactuação dos insumos

IPCA.

6.2.3. Critério de repactuação da mão de obra

Não se aplica.

6.3. Haverá Instrumento de Medição de Resultado?

☐ Sim ☒ Não

6.3.1. Como funcionará o IMR?

Não se aplica.

6.4. Haverá Remuneração Variável?

☐ Sim ☒ Não

6.4.1. Como funcionará a remuneração variável?

Não se aplica.

6.5. Justificativa para a utilização ou não da Remuneração Variável?

A contratação de fornecimento de gêneros alimentícios não se torna mais eficiente com a utilização da remuneração variável, pela inexistência de critérios objetivos que justifiquem o pagamento a maior por uma melhoria na qualidade da entrega.

6.6. Haverá a adoção do regime de conta vinculada?

☐ Sim ☒ Não

6.7. Critério e prazo para recebimento provisório

Não haverá recebimento provisório, posto que o objeto é entregue nas 170 unidades escolares.

6.8. Critério e prazo para recebimento definitivo

Não se aplica.

7. É UMA CONTRATAÇÃO DIRETA?

☐ Sim ☒ Não

7.1. É um caso de inexigibilidade de licitação?

☐ Sim ☒ Não

7.1.1. Qual embasamento legal da inexigibilidade?

Não se aplica.

7.1.2. Qual o critério para seleção do fornecedor?

Não se aplica.

7.2. É uma licitação dispensada?

☐ Sim ☒ Não

7.2.1. Em qual hipótese do art. 76 da Lei nº 14.133/2021?

Não se aplica.

7.2.2. Qual a justificativa para seleção do receptor da alienação?

Não se aplica.

7.3. É uma licitação dispensável?

☐ Sim ☒ Não

7.3.1. Qual hipótese de licitação dispensável do art. 75 Lei nº 14.133/2021?

Não se aplica.

7.3.2. Qual a justificativa para seleção do fornecedor?

Não se aplica.

8. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?

☒ Sim ☐ Não

8.1. Rito de seleção

Pregão.

8.1.1. Forma da seleção

☐ Presencial ☒ Eletrônica

8.1.1.1. Se for presencial, justificar

Não se aplica.

8.1.2. Local do certame:

<https://bllcompras.com/Home/Login>

8.2. Critério de julgamento

Menor preço.

8.2.1. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens

☐ Global ☐ Lotes de itens ☒ Por itens

8.2.2. Se for por lotes de itens, indicar a composição dos lotes

Não se aplica.

8.2.3. Se o critério for Técnica e Preço, qual será o fator de ponderação?

Não se aplica.

8.2.3.1. Se o critério for Técnica e Preço ou Melhor Técnica ou conteúdo artístico, apresentar os critérios de pontuação técnica

Não se aplica.

8.3. Modo de disputa

Aberto e fechado.

8.3.1. Os lances devem ser feitos com base no:

☐ Preço unitário ☒ preço total ☐ Não tem lances

8.4. Haverá antecipação da habilitação?

☐ Sim, rito com habilitação antecipada ☒ Não, rito procedimental comum

8.4.1. Se a ordem for o rito com habilitação antecipada, qual a justificativa:

Não se aplica.

8.5. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas - MPE

Benefícios diferentes por item (Anexo I)

8.5.1. Tabela com dados dos itens e benefício de MPE

Informamos que os itens **1, 3, 5, 8, 13, 14, 15, 22, 25, 26, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 56**, deverão ser participação exclusiva de acordo com a Lei Complementar Municipal nº 192/2005 (Regulamenta o Tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) tendo em vista serem itens de até R\$ 80.000,00.

8.6. Exigências específicas para a fase de proposta

☐ Existem exigências específicas ☒ Não se aplica o item

8.6.1. Exigência de documento junto com a proposta:

Não se aplica.

8.6.2. Há necessidade de amostra para o julgamento das propostas?

☒ Sim ☐ Não

8.6.2.1. Quais as regras para avaliação das amostras?**DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DOS PRODUTOS**

a) Deverá ser apresentada amostra dos itens: dos ESTOCÁVEIS (itens nº 1 ao 41), dos PÃES (itens nº 42 ao 46), dos PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS (itens nº 47 ao 56) e das CARNES (itens nº 57 ao 64), da seguinte maneira:

a.1) Deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras iguais de cada produto correspondente ao item que está concorrendo, conforme as especificações exigidas, em até 05 (cinco) dias úteis após a data de arremate.

a.2) A não apresentação das amostras dentro do prazo estabelecido neste edital ou o não atendimento às exigências fixadas neste edital resultarão em reprovação das amostras e desclassificação do proponente, sendo convocado o próximo classificado, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostras em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostras que atenda aos requisitos do edital.

a.3) A quantidade a ser entregue de cada amostra corresponderá à unidade descrita no Termo de Referência (unidade, pacote). O mesmo se aplica aos itens descritos em Kg e/ou Litros, os quais as amostras também devem ser entregues em unidade ou pacote, devido à margem do tamanho das embalagens, conforme o descritivo desses itens.

a.4) As amostras dos produtos ESTOCÁVEIS e PÃES deverão ser entregues na Secretaria Adjunta de Licitações e Contratos- SAELC, cujo endereço é Praça Alencastro, nº 158, Centro, 5º andar, Cuiabá-MT, CEP 78.005-906, das 09:00 as 17:00 e posteriormente serão encaminhadas para equipe técnica da CNE/SME realizar a avaliação.

a.5) Todas as demais amostras deverão ser entregues das 08h00min às 15h00min, impreterivelmente, à Coordenadoria de Nutrição Escolar/CNE/SME, situada na BR 364,

nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT.
Telefone: (65) 3616-6722. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br.

a.6) No momento da entrega das amostras será preenchido o Relatório de Recebimento de Amostras, em duas vias, assinado pelo entregador e recebedor da(s) amostra(s).

a.7) Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

a.8) Todas as embalagens dos produtos de origem animal devem possuir o registro e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou preferencialmente Federal do Ministério da Agricultura (SIF) de acordo com Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021.

a.9) Caso, durante o momento da análise, seja necessário algum esclarecimento sobre o produto (quer seja composição, técnicas envolvidas na fabricação do produto, entre outros), o fornecedor é responsável por conseguir junto ao fabricante/representante (dados completos de identificação e assinatura do responsável) e fornecer tais informações à CNE/SME em até 02 (dois) dias subsequentes à entrega da amostra.

a.10) A CNE e a SAELC não se responsabilizam por conferir no ato do recebimento se as amostras correspondem aos critérios definidos neste edital.

a.11) A avaliação das amostras será realizada por servidores da CNE/SME, coordenada pela equipe de nutrição CNE/SME sendo o convite estendido aos membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CMAE/Cuiabá.

a.12) O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação das amostras será no máximo 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da amostra.

a.13) Será encaminhado um parecer técnico à Coordenadoria Técnica de Aquisições - SME definindo as amostras em aprovadas ou reprovadas, para efeito de classificação dos proponentes.

a.14) A CNE não efetuará qualquer comunicação junto ao arrematante sobre o resultado das análises das amostras, devendo este procurar o setor de competência para tais informes.

a.15) A avaliação das amostras se dará conforme a ordem a seguir:

a.15.1) Análise das características especificadas no Termo de Referência deste edital;

a.15.2) Análise de rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

a.15.3) Análise organoléptica (sensorial).

a.15.4) Da análise de rotulagem:

a.15.4.1) Nas embalagens (incluindo secundária, caso se aplique) dos produtos alimentícios deverão constar as informações obrigatórias segundo o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022):

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes
- Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares
- Advertência sobre lactose
- Nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir
- Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário
- Informações nutricionais obrigatórias (conforme Resolução RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020).

a. 15.4. 2) Os produtos alimentícios que causam alergias alimentares devem obedecer à Resolução RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022, que também dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003 que obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

a.16) Da análise organoléptica:

a.16.1) Cada produto será avaliado por meio do teste “dentro-fora do padrão”.

a.16.2) A equipe de avaliação sensorial (“provadores”) deverá ser constituída por no mínimo 10 pessoas. Todos os provadores deverão assinar o relatório de avaliação sensorial.

a.16.3) Cada produto será preparado conforme as instruções de uso.

a.16.4) Serão utilizadas referências que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão de acordo com as características esperadas do produto.

a.16.5) A definição dos atributos se dará em uma reunião coordenada pela equipe de nutrição (CNE/SME) antes dos testes e será documentada ao final com assinatura de todos os participantes.

a.16.6) Os atributos serão selecionados conforme seu grau de relevância para avaliar a qualidade do produto entre aparência, sabor, odor e textura.

Figura 1. Modelo ficha do teste “dentro-fora do padrão”.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENADORIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA
COORDENADORIA DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

ANÁLISE SENSORIAL INDIVIDUAL

PREGÃO ELETRÔNICO/REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2022

Data e hora do teste: XXXXXXXX
 Local do teste: Coordenadoria de Nutrição Escolar - CNE/SME
 CNPJ do fornecedor: XXXXXXXX
 Produto: XXXXXXXX Item: XX

Produto		
	Dentro do padrão	Fora do padrão
Aparência:	Aparência característica	Aparência não característica
Aroma:	Aroma característico	Aroma não característico
Textura:	Textura característica	Textura não característica
Sabor:	Sabor característico	Sabor não característico

TESTE “DENTRO-FORA”

Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo indique no espaço correspondente se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o treinamento.

☐ Dentro ☐ Fora

AVALIADOR: _____



SME
SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

Rua Diogo Domingos Ferreira, 292 - Bandeirantes
 CEP: 78.010-090, Cuiabá/MT
 Telefone: (65) 3645-6500 - www.cuiaba.mt.gov.br

a.14.7) O produto analisado estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro do padrão” no teste “dentro-fora”.

b.15) Tendo sido a amostra desclassificada em uma das etapas das análises não se fará necessário a continuação da avaliação e a amostra será reprovada.

b.16) Amostras reprovadas **NÃO** poderão ser substituídas pelo fornecedor.

b.17) As amostras não terão custo ao município bem como não serão devolvidas aos licitantes.

8.6.2.2. Qual o local e prazo de entrega das amostras?

As amostras dos produtos ESTOCÁVEIS e PÃES deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis na Secretaria Adjunta de Licitações e Contratos- SAELC, cujo endereço é Praça Alencastro, nº 158, Centro, 5º andar, Cuiabá-MT, CEP 78.005-906, das 09:00 as 17:00 e posteriormente serão encaminhadas para equipe técnica da CNE/SME realizar a avaliação.

Todas as demais amostras deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, das 08h00min às 15h00min, impreterivelmente, à Coordenadoria de Nutrição Escolar/CNE/SME, situada na BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco (referência: entre a Copagás e CISC Coxipó), Cuiabá/MT. Telefone: (65) 3616-6722. E-mail: cne.educacao@sme.cuiaba.mt.gov.br).

8.6.2.3. Qual o prazo para avaliação das amostras?

O prazo para encaminhamento do(s) resultado(s) da avaliação das amostras será no máximo 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da amostra.

8.7. Exigências específicas para a fase de habilitação

O licitante deverá apresentar Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente os materiais ou serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação. Podendo ser exigido da proposta melhor classificada, que apresente cópia do contrato da prestação do serviço ou da nota fiscal, que deram origem ao Atestado.

☒ Existem exigências específicas ☐ Não se aplica o item

O licitante deverá apresentar para o certame o Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou pela Vigilância Sanitária Estadual.

E para os Itens (47 à 64) o licitante deverá apresentar Licença Sanitária dos veículos que irão transportar os itens Congelados e Refrigerados.

8.7.1. Qualificação econômico-financeira:

☐ Índices contábeis #ICPL

☒ Patrimônio líquido mínimo ou ☐ Capital social mínimo

A exigência de um patrimônio líquido é essencial, considerando a relevância do objeto desta licitação para a continuidade da finalidade pública desta Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá. Os contratos resultantes deste processo licitatório terão uma vigência de 12 meses, com possibilidade de prorrogação por até 05 anos, o que ressalta a importância de uma avaliação sólida do patrimônio líquido das empresas concorrentes, dada a magnitude do certame.

Um patrimônio líquido robusto indica que a empresa possui estabilidade financeira para cumprir com os prazos de entrega e demais compromissos contratuais. Essa medida reduz significativamente o risco de atrasos ou falhas no fornecimento, assegurando assim a continuidade do abastecimento de alimentos para as unidades educacionais municipais.

8.7.1.1. Índices contábeis a ser atendido no último balanço: #ICUB

Não se aplica.

8.7.1.2. Percentual mínimo do capital social ou patrimônio líquido:

O licitante deverá comprovar possuir patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação do ITEM.

8.7.2. Inscrição em entidade profissional

☐ Sim ☒ Não

8.7.2.1. Qual a entidade profissional:

Não se aplica.

8.7.3. Será exigido atestado de capacidade técnico-operacional?

☒ Sim ☐ Não

8.7.3.1. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-operacional:

Atestado de capacidade técnica que demonstre a execução de contrato de fornecimento de gêneros alimentícios.

8.7.3.2. Será admitida a utilização por atestado do subcontratado?

☐ Sim ☒ Não

8.7.3.2.1. Limite de atestado de subcontratado?

Não será admitida a comprovação do atestado de capacidade técnica por potencial subcontratado.

8.7.3.3. Os atestados de capacidade técnico-operacional podem ser substituídos por outras provas hábeis?

☐ Sim ☒ Não

8.7.3.4. Quais são os documentos hábeis?

Não se aplica.

8.7.4. Será exigido atestado de capacidade técnico-profissional

☐ Sim ☒ Não

8.7.4.1. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-profissional:

Não se aplica.

8.7.4.2. Os atestados de capacidade técnico-profissional, se exigidos, precisam estar registrados na entidade profissional competente?

☐ Sim ☒ Não

8.7.4.3. Justificativa para registro em outro conselho além do CREA ou CAU:

Não se aplica.

8.7.4.4. Os atestados de capacidade técnico-profissional podem ser substituídos por outras provas hábeis?

☐ Sim ☒ Não

8.7.4.5. Quais são os documentos hábeis?

Não se aplica.

8.7.5. Há outro requisito previsto em lei especial?

☒ Sim ☐ Não

8.7.5.1. Qual o requisito previsto em lei especial?

Autorização da vigilância sanitária.

8.8. Será vedada a participação de consórcios?

☒ Sim ☐ Não

8.8.1. Qual a justificativa para vedar o consórcio:

Não será admitida a participação de empresas em consórcios por se tratar de contratação de objeto amplamente comercializado no mercado, portanto, não restringe a competitividade, nem compromete a oferta de propostas aptas a gerar o resultado de contratação mais vantajoso.

8.9. Haverá limite máximo do número de consorciados em um consórcio?

☐ Sim ☒ Não

8.9.1. Qual o limite de consorciados? #LCON

Não se aplica.

8.10. Infrações e penalidades no certame

As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual exposto no link: [Processo Sancionatório](#).

Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	6 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

9. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS?

☒ Sistema de Registro de Preços
 ☐ Contratação tradicional

9.1. Tabela com itens, quantidades e periodicidade para cada órgão

Não se aplica, pois é apenas para o órgão Secretaria Municipal de Educação.

9.2. É uma contratação sem previsão no Plano de Contratações Anual?☒ Sim ☐ Não**9.2.1. Será dispensada a publicação da intenção de registro de preços, mesmo que a contratação não esteja prevista no Plano de Contratações Anual?**☐ Sim ☒ Não

9.2.1.1. Justificar a dispensa da intenção de registro de preços:

9.3. Infrações e penalidades da Ata de Registro de Preços/ Contrato

As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual exposto no link [Processo sancionatório](#).

O licitante vencedor quando convocado, não assinar a ata de registro de preços/ contrato no prazo de 06 (seis) dias úteis, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e estará sujeito a multa de 20% (vinte por cento) do valor adjudicatário.

Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da ata	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Cuiabá	12 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da Ata de Registro de Preços	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 66 meses
---	---	-------------------

10. É UMA OBRA OU SERVIÇO DE ENGENHARIA?

☐ Sim ☒ Não

10.1. Regime de execução do contrato

Não se aplica.

10.1.1. Indicar os anexos do Anteprojeto?

Não se aplica.

10.1.2. Inserir os anexos do Projeto Básico?

Não se aplica.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. Valor estimado total da contratação:

R\$ 40.619.678,77 (Quarenta milhões, seiscentos e dezenove mil, seiscentos e setenta e oito reais e setenta e sete centavos.).

11.2. Data da conclusão da formação de preço:

28 de fevereiro de 2024.

11.3. O preço de referência será sigiloso no processo?

☐ Sim ☒ Não

11.3.1. Justificar o sigilo do preço de referência:

Não se aplica.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Previsão orçamentária para a contratação

Desnecessária por ser Sistema de Registro de Preços

12.2. Rubrica orçamentária para a contratação

Não se aplica.

13. NOMEAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Não se aplica, é de competência da SAELC.

14. RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

Jorge Gabriel Ramires Junior
Coordenador Técnico Administrativo/SME

SILENE TICIANEL
Diretora Geral Admin. e Finan. FUNED/SME
Ato GP n.º 290/2020

EDILENE DE SOUZA MACHADO
Secretária Municipal de Educação de Cuiabá
Nomeada via Ato GP nº 005/2021

Cuiabá - MT, 09 de Abril de 2024.