



PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO JARDIM

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1) Contratação de empresa, para aquisição de hortifrutigranjeiro, para suprir as necessidades da Secretaria de Educação, Esportes e Tecnologia referente à alimentação escolar, nas Creches e Escolas da rede municipal de Belo Jardim, garantindo uma alimentação mais nutritiva e que supra as necessidades físicas e biológicas de cada grupo etário, durante o período de 12 meses, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste instrumento:

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador;

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CATMAT	UNIDADE	QUANT.	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	TOTAL
1.	ACELGA. Características mínimas: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Unidade de 400g, armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463818	UND	5.000	R\$ 6,99	R\$ 34.950,00
2.	ABOBRINHA. Características mínimas: fresca, graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	463752	KG	2.560	R\$ 10,48	R\$ 26.828,80
3.	ALFACE. Características mínimas: lisa, fresca, graúda, folhas grandes, íntegras, sem manchas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Unidade média de 400g, armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro	463833	UND	12.000	R\$ 3,81	R\$ 45.720,00

	USO.					
4.	BATATA DOCE. Características mínimas: lisa, fresca, rosada, higienizada e firme, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	617162	KG	25.900	R\$ 5,83	R\$ 150.997,00
5.	BATATA INGLESA. Características mínimas: fresca, graúda, consistência firme. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463754	KG	8.400	R\$ 10,11	R\$ 84.924,00
6.	BETERRABA. Características mínimas: fresca, graúda, coloração vermelha intensa, consistência firme. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463768	KG	5.100	R\$ 5,99	R\$ 30.549,00
7.	BRÓCOLIS. Características mínimas: fresco, coloração verde característica, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Peso médio 400 g.	463847	KG	4.180	R\$ 18,93	R\$ 79.127,40
8.	CARA. Características mínimas: liso, fresca, higienizada e firme, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463771	KG	6.250	R\$ 12,98	R\$ 81.125,00
9.	CEBOLA BRANCA. Características mínimas: fresca, cabeça graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros	463784	KG	11.500	R\$ 8,92	R\$ 102.580,00

	higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
10.	CEBOLA ROXA. Características mínimas: fresca, cabeça graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463780	KG	7.100	R\$ 11,95	R\$ 84.845,00
11.	CEBOLINHA VERDE. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a graúda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Unidade de 200g, armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463878	UND	5.300	R\$ 3,03	R\$ 16.059,00
12.	CENOURA FRESCA. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463773	KG	7.000	R\$ 7,08	R\$ 49.560,00
13.	CHUCHU FRESCO. Características mínimas: graúdo, higienizado, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463779	KG	4.385	R\$ 6,42	R\$ 28.151,70
14.	COENTRO VERDE. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a graúda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade de 200g.	463876	UND	5.000	R\$ 3,13	R\$ 15.650,00
15.	COUVE FOLHA. Características mínimas: lisa, fresca, graúda, folhas grandes, íntegras, sem manchas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser	463822	UND	10.000	R\$ 4,24	R\$ 42.400,00

	transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 250g.					
16.	COUVE FLOR. Características mínimas: flores claras, grandes e lisas com folhas grandes, sem manchas pretas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 1 kg.	463831	UND	15.000	R\$ 12,27	R\$ 184.050,00
17.	INHAME. Características mínimas: lisa, fresca, higienizada e firme, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463789	KG	10.000	R\$ 9,82	R\$ 98.200,00
18.	JERIMUM DE LEITE. Características mínimas: fresco, graúdo, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463746	KG	1.405	R\$ 7,58	R\$ 10.649,90
19.	MILHO. Características mínimas: em espiga, fresco, graúdo, consistência firme e verde. SEM A PALHA. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	463797	KG	10.000	R\$ 9,99	R\$ 99.900,00
20.	PEPINO. Características mínimas: fresco, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463796	KG	3.465	R\$ 6,18	R\$ 21.413,70
21.	PIMENTÃO VERDE. Características mínimas: fresco, graúdo, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos	463809	KG	7.700	R\$ 11,02	R\$ 84.854,00

	estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características sensoriais mantidas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
22.	QUIABO. Características mínimas: verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	463792	KG	2.500	R\$ 12,80	R\$ 32.000,00
23.	REPOLHO BRANCO. Características mínimas: liso, fresco, graúdo, folhas grandes, íntegras, sem manchas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à folha. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 1 kg.	467414	UND	3.000	R\$ 6,68	R\$ 20.040,00
24.	RÚCULA. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a graúda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 250g.	463844	UND	5.000	R\$ 6,69	R\$ 33.450,00
25.	SALSA. Características mínimas: fresca, molho com folhas de tamanhos médio a graúda, folhas não devem estar murchas ou amareladas, higienizada. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Unidade média de 100g.	463930	UND	2.450	R\$ 3,35	R\$ 8.207,50
26.	TOMATE FRESCO. Características mínimas: consistência firme, graúda, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	609442	KG	16.000	R\$ 9,01	R\$ 144.160,00

27.	ABACAXI. Características mínimas: pérola de primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464375	KG	10.000	R\$ 15,00	R\$ 150.000,00
28.	BANANA COMPRIDA. Características mínimas: (banana da terra) graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464377	KG	12.000	R\$ 12,15	R\$ 145.800,00
29.	BANANA PRATA. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464381	KG	60.550	R\$ 6,68	R\$ 404.474,00
30.	GOIABA. Características mínimas: vermelha, graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464392	KG	12.000	R\$ 11,94	R\$ 143.280,00
31.	LARANJA CRAVO. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau inicial de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464435	KG	10.000	R\$ 12,33	R\$ 123.300,00
32.	LARANJA PÊRA. Características mínimas: graúda, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento (por amadurecer). Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464393	KG	17.600	R\$ 5,58	R\$ 98.208,00
33.	MAÇÃ NACIONAL. Características mínimas: fresca, graúda, consistência firme, grau	464400	KG	6.000	R\$ 12,39	R\$ 74.340,00

	intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.					
34.	MELANCIA FRESCA. Características mínimas: consistência firme, grande, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464418	KG	150.125	R\$ 6,59	R\$ 989.323,75
35.	MELÃO AMARELO. Características mínimas: graúdo, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464422	KG	3.000	R\$ 7,88	R\$ 23.640,00
36.	MELÃO VERDE. Características mínimas: graúdo, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464423	KG	2.000	R\$ 9,01	R\$ 18.020,00
37.	MAMÃO FORMOSA. Características mínimas: graúdo, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464405	KG	4.000	R\$ 6,90	R\$ 27.600,00
38.	MANGA ROSA. Características mínima: graúda, consistência firme, grau intermediário de amadurecimento. Com características sensoriais mantidas (cor, brilho, textura, aroma e sabor). Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Armazenada em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	464410	KG	4.160	R\$ 10,27	R\$ 42.723,20

VALOR TOTAL R\$ 3.851.100,95

- 1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4 O prazo de vigência da eventual contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5 O contrato 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 Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. A presente contratação visa atender ao disposto da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em especial no que tange ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais.
- 2.3. 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 Belo Jardim, garante a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.
- 2.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

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 encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Subcontratação

- 4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Da apresentação de amostra para avaliação e seleção dos produtos

- 4.3. A CONTRATADA deverá apresentar uma amostra de cada um dos produtos constantes na tabela deste Termo de Referência, no prazo de até 04 (quatro) dias úteis após vencido o processo licitatório.

- 4.4. *As amostras devem ser entregues no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, da segunda-feira a sexta-feira, das 7:30 as 16:00 horas, aos cuidados da nutricionista responsável técnica pelo programa de alimentação escolar.*
- 4.5. *A análise, seleção e aplicação de testes das amostras, quando necessários, ocorrerão sob a responsabilidade da equipe de Nutricionistas Responsáveis Técnicas pelo programa de alimentação escolar do município, juntamente com equipe formada para esta finalidade.*
- 4.6. *A equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar, juntamente com comissão formada para este fim, analisará as características organolépticas do produto como cor, brilho, transparência, textura, odor e sabor, além da cocção do gênero alimentício avaliado quando se julgar necessário. Sendo considerado aprovado o item que tiver as características sensoriais básicas, atendendo o padrão de qualidade descrito na tabela deste termo.*
- 4.7. *O laudo definindo as amostras em aprovadas ou reprovadas deverá ser efetuado e assinado por nutricionista responsável técnica do programa no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a contar do recebimento das mesmas.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues conforme cronograma fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, o qual será formulado periodicamente, sendo entregues no depósito central de alimentação escolar da Secretaria de Educação, no seguinte endereço: Rua Coronel Antônio Marinho, nº 605, bairro Ayrton Maciel, Belo Jardim/PE, semanalmente, impreterivelmente todas as segundas-feiras de cada semana, das 7:30hrs às 11:30hrs, no Estoque Central de Alimentação Escolar, não se responsabilizando por entregas fora destes horários e dias.
- 5.4. No ato da entrega, a CONTRATADA deve disponibilizar de funcionários próprios para fazer a descarga dos gêneros do caminhão e depositá-los no Estoque de Alimentação escolar, em lugar indicado pelo responsável pelo recebimento.
- 5.5. No ato da entrega, a CONTRATADA deve disponibilizar uma via da nota fiscal dos produtos, devidamente conferida ao funcionário do estoque responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios. Impreterivelmente, a mesma deverá enviar uma cópia da nota fiscal para o endereço de e-mail onde esta recebeu a solicitação do pedido.
- 5.6. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.7. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.
- 5.8. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

- 5.9. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas autoridades sanitárias locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) quando couber.
- 5.10. Só serão aceitos os fornecimentos dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo quando assim couber:
- 5.11. Identificação do produto;
- 5.12. Embalagem original e intacta;
- 5.13. Data de fabricação;
- 5.14. Data de validade;
- 5.15. Peso bruto;
- 5.16. Número do Lote;
- 5.17. Nome do fabricante;
- 5.18. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.19. *O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.*
- 5.20. *A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.*
- 5.21. *A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.*
- 5.22. *Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.*
- 5.23. *As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.*
- 5.24. *Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 5 dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.*
- 5.25. *O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.*
- 5.26. *Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para*

utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

- 5.27.** *Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.*
- 5.28.** *O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.*
- 5.29.** *A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.*

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1.** 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 responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3.** 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.
- 6.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 6.6.** 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).

Fiscalização Técnica

- 6.7.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 22, VI);
- 6.7.1.** O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 22, II);

- 6.7.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 22, III);
- 6.7.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 22, IV).
- 6.7.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 22, V).
- 6.7.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

- 6.8.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto Municipal nº 5, de 2023).
- 6.8.1.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- 6.9.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 21, IV).
- 6.10.** 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. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 21, II).
- 6.11.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 21, III).
- 6.12.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 21, VIII).

- 6.13.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 21, X).
- 6.14.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto Municipal nº 5, de 2023, art. 21, VI).
- 6.15.** 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 7.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2.** 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.
- 7.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (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.
- 7.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 3 (três) dias úteis.
- 7.5.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.6.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7.** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou 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.
- 7.8.** 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.

Liquidação

7.9. 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.

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

7.10. Para fins de liquidação, 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

- 7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

- 7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Junho de 2020, conforme as regras deste presente tópico e eventual parceria estabelecida entre a Administração e a Instituição Bancária.
- 7.24.1. *As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.*
- 7.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente,

conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será continuado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

8.8. 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.

- 8.9. Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.11. Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.12.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.21.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 8.22.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.23.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.23.1.** Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 8.23.2.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 8.23.3.** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 8.23.4.** Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.24.** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 1% do valor total estimado da parcela pertinente.
- 8.25.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.26.** *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Qualificação Técnica

- 8.27.** *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*
- 8.27.1.** *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*
- 8.27.2.** *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*
- 8.27.3.** *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

8.28. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.28.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.28.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.28.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.28.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.28.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.28.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.28.7. *A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.*

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. *O custo estimado total da contratação é o estabelecido no item 1, conforme custos unitários apostos na tabela.*

9.2. *Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:*

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

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

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

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

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral.

CARMEN APARECIDA GUIMARÃES PEIXOTO CAVALCANTI

Secretária de Educação, Esportes e Tecnologia

RAFAEL DA SILVA LOPES

Secretário Executivo de Infraestrutura e Logística