

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

**1.1.** Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes e embutidos (resfriados e/ou congelados), destinados à composição da alimentação escolar e dos programas socioassistenciais do Município de Três Pontas-MG, de acordo com as especificações constantes abaixo e demais disposições deste Termo de Referência.

ITEM	QUANT.	UN	CODIGO	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT. MÁXIMO ADMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO ADMITIDO
1	6.150	KG	192	CARNE SUÍNA EM ISCAS. (*PERNIL*) COM NO MÁXIMO 5G DE GORDURA POR 1000G DE PRODUTO. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM DE POLIURETANO DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	R\$29,49	R\$181.363,50
2	4.150	KG	2183	CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS CUBOS DE APROXIMADAMENTE 40G. SEM TEMPERO, SEM OSSO, COM NO MÁXIMO 3G DE GORDURA VISÍVEL POR 100G DE PRODUTO, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$43,71	R\$181.375,75
3	6.000	KG	33855	CARNE SUÍNA MOÍDA - (*PALETA*) COM NO MÁXIMO 5G DE GORDURA POR 100G DE PRODUTO. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$35,24	R\$211.410,00
4	2.200	KG	33857	FILE COXA/SOBRECOXA. COMPOSTA POR COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, COM NO MÁXIMO 3G DE GORDURA VISÍVEL POR 100G DE PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 5KG COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$26,09	R\$57.398,00
5	6.300	KG	38114	ACÉM BOVINO MOÍDO. CONGELADO E EMBALADO A VÁCUO, COM NO MÁXIMO 5G DE GORDURA VISÍVEL POR 100G DE PRODUTO. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	R\$42,76	R\$269.388,00
6	9.400	KG	41426	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, SEM TEMPERO, COM NO MÁXIMO	R\$28,51	R\$267.994,00

				2G DE GORDURA VISÍVEL POR 100G DE PRODUTO. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 5KG, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
7	4.150	KG	48478	PERNIL SUÍNO EM ISCA CONGELADA. (IQF). CARNE DE SUÍNO (PERNIL) SEM OSSO. NÃO CONTEM GLÚTEN. AS ISCAS DEVEM SER CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA DEVE SER INSPECIONADO PELO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL(SIF). EMBALAGEM PRIMARIA SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE(RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTES COM ATÉ 2 KG. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: MÍNIMO DE 15% DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 6% DE GORDURA. VALIDADE 12 MESES. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS. CAIXAS COM ATE 12 KG.	R\$30,97	R\$128.504,75
8	3.150	KG	48479	CARNE BOVINA PATINHO CONGELADA. (IQF) EM CUBOS. CARNE DE BOVINO (PATINHO). NÃO CONTEM GLÚTEN. OS CUBOS DEVEM SER CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA DEVE SER INSPECIONADO PELO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTES COM ATÉ 2 KG. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: MÍNIMO DE 19% DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE GORDURA. VALIDADE 12 MESES. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AOEMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS. CAIXAS COM ATE 12 KG.	R\$46,65	R\$146.947,50
9	4.100	KG	48480	PEITO DE FRANGO ISCA CONGELADO. (IQF). PEITO DE FRANGO EM ISCAS, SEM OSSO E SEM PELE. NÃO CONTEM GLÚTEM. AS ISCAS DEVEM SER CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA DEVE SER INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTES COM ATÉ 2 KG. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: MÍNIMO DE 19% DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 12% DE GORDURA. VALIDADE 12 MESES. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS. CAIXAS COM ATE 12 KG.	R\$28,91	R\$118.531,00
10	4.000	KG	48481	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO. CONGELADO (IQF). CARNE DE BOVINO (PATINHO). NÃO CONTEM GLÚTEN. CARNE BOVINA MOÍDA, CORTE PATINHO, CONGELADA COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL, ISENTA DE CARTILAGEM, SEBO, OSSOS E APONEUROSES. DEVER APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTER-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS CUBOS	R\$42,93	R\$171.720,00

				DEVEM SER CONGELADOS INDIVIDUALMENTE. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA DEVE SER INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE(RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. PACOTES COM ATÉ 2 KG. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: MÍNIMO DE 19% DE PROTEÍNA, MÁXIMO DE 10% DE GORDURA. VALIDADE 12 MESES. EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS. CAIXAS COM ATE 12 KG.		
11	2.250	KG	2259	SALSICHA P/ HOT DOG UNIDADES DE PESO APROXIMADO DE 50G, COMPOSTAS POR CARNES DE DIFERENTES ESPÉCIES ANIMAIS DE AÇOUGUE, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (LIMITE MÁXIMO DE 60%), MIÚDOS COMESTÍVEIS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, COM ADITIVO CORANTE E INGREDIENTES OPCIONAIS ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DE 3 A 5 KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SIF, A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	R\$16,22	R\$36.495,00
12	700	KG	14124	LINGUIÇA CALABRESA LINGUIÇA CALABRESA CURADA, DE 1º PRIMEIRA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, EMBALADA A VÁCUO EM PACOTES DE 3 A 5 KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO. NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	R\$31,61	R\$22.127,00
13	650	KG	33858	MANTA BACON TOUCINHO SUÍNO DEFUMADO, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO OU PEGAJOSO, COR PRÓPRIA. SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIAS DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE 2 A 3 KG COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SIF. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ORIGEM E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, NOME FANTASIA, MODO DE CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$40,90	R\$26.581,75
14	1.150	KG	43735	LINGUIÇA TOSCANA LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE CONDIMENTOS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, PACOTES DE 05 KG, EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E AMPLAMENTE PROTEGIDA. DIZERES DE ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, DADOS NUTRICIONAIS E SELO SIF.	R\$33,62	R\$38.663,00
15	150	KG	58912	CARNE BOVINA COXAO MOLE CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE, SEM OSSO, SEM EXCESSOS DE GORDURAS, QUANTIDADE PERMITIDA DE ATÉ NO MÁXIMO 10% DE CARTILAGEM, APONEUROSES. APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE OU PEÇA-ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO/A)	R\$37,11	R\$5.566,50
16	200	KG	6005	COSTELA DE PORCO CARNE SUÍNA IN NATURA, APRESENTAÇÃO: CORTADA, PROCESSAMENTO: COM OSSO-SEM EXCESSOS DE GORDURAS, QUANTIDADE PERMITIDA DE ATÉ NO MÁXIMO 10% DE CARTILAGEM, APONEUROSES.-ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A).	R\$24,94	R\$4.988,00
17	200	KG	38113	COXINHA DA ASA DE FRANGO CARNE DE AVE EMBALADO CONGELADO COM SERVIÇO DE	R\$18,82	R\$3.764,00

				INSPEÇÃO ESTADUAL, SIE OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF -TIPO DE CORTE: COXINHA DA ASA-PROCESSAMENTO: COM OSSO, COM PELE-NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS		
18	150	KG	58915	CARNE SUINA - LOMBO CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO DE CORTE: LOMBO, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA-SEM OSSO, SEM EXCESSOS DE GORDURAS, QUANTIDADE PERMITIDA DE ATÉ NO MÁXIMO 10% DE CARTILAGEM, APONEUROSES.-ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	R\$22,56	R\$3.384,00

### 1.2. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

- Sim  
 Não

### 1.3. Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços

- quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência  
 quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e  
 quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

### 1.4. Será admitida a subcontratação?

- Não  
 Sim

### 1.5. Do agrupamento de itens em lotes:

A aquisição/contratação se dará em lotes?

- Não  
 Sim

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa à satisfação do interesse público, uma vez que busca solucionar a necessidade contínua de fornecimento de carnes e embutidos destinados à preparação das refeições oferecidas aos alunos das escolas municipais, aos centros de educação infantil, bem como aos beneficiários dos Programas Sociais atendidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação. Inclui-se, ainda, o atendimento às demandas diárias do Abrigo Institucional, para o qual esses produtos representam fonte essencial na composição da dieta alimentar das crianças e adolescentes acolhidos.

Atualmente, o gestor enfrenta o obstáculo da proximidade do encerramento da ata de registro de preços vigente, cujo término se aproxima, comprometendo a continuidade do abastecimento e, por consequência, a regular execução tanto do Programa de Alimentação Escolar quanto dos demais serviços socioassistenciais. Diante desse cenário, torna-se indispensável promover nova contratação em tempo hábil, a fim de garantir que não haja interrupção no atendimento à comunidade escolar e aos usuários dos Programas Sociais, especialmente aqueles em situação de acolhimento institucional.

A aquisição de carnes e embutidos é essencial para assegurar a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, conforme as diretrizes da alimentação escolar e as necessidades nutricionais dos Programas Sociais. As carnes fornecem proteínas de alto valor biológico, ferro, zinco, vitaminas do complexo B e outros nutrientes fundamentais ao crescimento, ao desenvolvimento cognitivo, à manutenção da saúde e ao bom desempenho acadêmico das crianças, além de serem indispensáveis para a adequada nutrição dos acolhidos no Abrigo Institucional, cujo bem-estar depende de uma alimentação completa, segura e contínua.

Esta análise toma como referência as contratações anteriores do mesmo objeto, considerando os desafios enfrentados e os resultados obtidos, aliados às novas exigências decorrentes das demandas atuais. A experiência administrativa evidencia que o fornecimento contínuo e de qualidade depende de planejamento adequado e de fornecedores que atendam rigorosamente às normas sanitárias, garantindo controle de origem, integridade dos produtos e segurança alimentar.

Nesse sentido, a pesquisa realizada identificou diferentes opções disponíveis no mercado para atendimento da demanda, tais como: fornecimento por distribuidores especializados em produtos resfriados e congelados; aquisição direta junto a frigoríficos devidamente registrados nos órgãos competentes; e contratação de fornecedores locais regularizados, aptos a atender às especificações de volume, qualidade e periodicidade. Cada alternativa foi analisada considerando critérios como capacidade logística, conformidade sanitária, qualidade dos produtos, custo e histórico de fornecimento, conforme demonstrado no documento anexo.

Trata-se, portanto, de uma necessidade contínua e permanente, reforçando a importância de promover o procedimento adequado para garantir o regular abastecimento da alimentação escolar, dos Programas Sociais e do Abrigo Institucional, sem prejuízo às atividades pedagógicas ou socioassistenciais.

Diante do exposto, resta evidenciada a indispensabilidade da contratação, a fim de assegurar a manutenção das políticas públicas de alimentação, garantindo refeições de qualidade, nutricionalmente adequadas e ofertadas de forma ininterrupta, de modo a atender plenamente ao interesse público e às necessidades da comunidade educacional e socioassistencial.

### **3. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**3.1.** O objeto da licitação deverá ser entregue em parcelas, dentro do Município de Três Pontas – MG, diretamente nos locais indicados pela Secretaria requisitante, de segunda a sexta-feira, no horário compreendido das 08 às 16 horas, **no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos**, contados do recebimento da Ordem de Compra, que será emitida pela Divisão de Compras e Patrimônio.

**3.2.** Os produtos deverão estar dentro das normas estabelecidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**3.3.** O objeto será entregue em parcelas, sendo que a quantidade a ser entregue em cada parcela será determinada pela Secretaria requisitante, conforme necessidade desta, independentemente da quantidade mínima estabelecida pela empresa licitante.

**3.4.** A entrega que for feita fora do horário mencionado acima, não será aceita pela Comissão de Recebimento, ficando a Prefeitura isenta de qualquer responsabilidade.

**3.5.** Na hipótese de ficar constatada qualquer anormalidade com os produtos, objeto desta licitação no que se refere à sua característica e/ou qualidade, a contratada deverá providenciar a substituição necessária, imediatamente, correndo por sua conta e risco, sem nenhum ônus à contratante.

**3.6.** O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da licitante vencedora pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto contratado, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

**3.7.** O prazo de validade dos produtos, quando da entrega, deverá corresponder a, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total dos mesmos, contados da data de fabricação.

**3.8.** A licitante vencedora que não possuir sede no Município de Três Pontas deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.

**3.9.** A licitante vencedora estabelecida no Município de Três Pontas poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.

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

**4.1.** 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.

**4.2.** 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.

**4.3.** 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.

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

**4.5.** A Prefeitura Municipal de Três Pontas, através de representante, exercerá a fiscalização do contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

**4.6.** As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Três Pontas em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

#### **5. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**5.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade das entregas realizadas, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos artigos 117 e incisos da Lei 14.133/21.

**5.2.** A verificação da adequação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

5.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme § 1º do art. 117 da Lei 14.133/2021.

5.4. A conformidade do material a ser entregue deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

5.5. A Contratada deverá manter preposto aceito pela Contratante, com poderes para solucionar demandas oriundas da execução do contrato, nos termos do art. 118 da Lei 14.133.

5.6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133/21.

5.7. Fica designado(a) o(a) servidor(a) **Cíntia Araújo Machado Martins, matrícula nº 10897, Especialista em Saúde VI – Nutrição**, para exercer a fiscalização e o acompanhamento do objeto do contrato, nos termos disciplinados nos art. 117 e 7º da Lei federal nº 14.133/21.

## 6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será feito por crédito em conta bancária no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da entrega do objeto discriminado nas respectivas ordens de fornecimento, mediante apresentação, aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do objeto.

6.2. Para a execução do pagamento de que trata o item anterior, a **CONTRATADA** deverá fazer constar na nota fiscal correspondente emitida, sem rasura, em letra bem legível em nome da Prefeitura Municipal de Três Pontas - MG, CNPJ n.º 18.245.167/0001-88, o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência em que deverá ser creditado o valor devido pela remuneração apurada.

6.3. A nota fiscal correspondente deverá ser entregue pela licitante vencedora, diretamente ao representante da **CONTRATANTE**, que somente atestará a entrega das mercadorias e liberará a referida nota fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

6.4. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** pelo representante da **CONTRATANTE** e o pagamento ficará pendente até que aquela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

6.5. Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:

I – a multa será descontada do valor total do respectivo contrato; e

II – se o valor da multa for superior ao valor devido pela entrega, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

6.6. Antes de cada pagamento à Contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

6.7. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua advertência,

por escrito, para que, regularize sua situação ou apresente sua defesa.

**6.8.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado.

**6.9.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

**6.10.** Havendo a efetiva execução do objeto, o pagamento será realizado normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.

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

**6.12.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional 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.

**6.13.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, será adotado a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado - FGV), como índice para apuração da compensação financeira, cujo período será entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela.

## **7.FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**7.1.** 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

**7.2. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):**

( ) Não

(X) Sim

- ✓ Certificado de vistoria sanitária dos veículos que transportam alimentos;
- ✓ Alvará Sanitário do fabricante, devidamente atualizado;
- ✓ Ficha técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante;
- ✓ Registro de rótulo do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA/SIF/DIPOA ou no Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- ✓ ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), que comprove o vínculo do responsável técnico – médico veterinário – com a empresa.

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

### **7.2.1 – Referente à Habilitação Jurídica:**

(X) registro comercial, no caso de empresa individual;

(X) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

(X) inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

**7.2.2. Referente à Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

(X) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

(X) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

(X) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante apresentação de certidão emitida pela Caixa Econômica Federal;

(X) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

(X) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

(X) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou certidão 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;

**7.2.3. Referente à Qualificação Técnica:**

(X) Alvará Sanitário ou Licença expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme exigência da Lei n.º 6.360/76, Decreto n.º 8.077/2013 e Portaria n.º 2.814/GM/98;

(X) Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando a execução satisfatória de serviços compatíveis com os objetos propostos desta licitação.

**8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1. As despesas correrão a conta das dotações descritas abaixo:

Codificação	Ficha	Secretaria
02.013.001.0008.0122.2000.2066.333903	758	SMDSH
02.013.001.0008.0244.2065.2156.333903	813	SMDSH
02.013.001.0008.0244.2065.2160.333903	848	SMDSH
02.003.003.0012.0306.2006.2015.333903	164	SMED
02.003.003.0012.0361.2006.2020.333903	171	SMED

**9. DO VALOR ESTIMADO**

9.1. O valor máximo estimado será de **R\$1.876.201,75 (um milhão, oitocentos e setenta e seis mil, duzentos e um reais e setenta e cinco centavos)**.

9.2. Pesquisa de Mercado

(X) Direto com fornecedores

( ) Sítios especializados

(X) Banco de Preços

**10. INDICAÇÃO RESPONSÁVEL NO ÓRGÃO PELOS ENCAMINHAMENTOS DE EVENTUAIS IMPUGNAÇÕES E/OU ESCLARECIMENTOS**

- Nome: Cíntia Araújo Machado Martins

E-mail: [cintiamartins@trespontas.mg.gov.br](mailto:cintiamartins@trespontas.mg.gov.br)  
Telefone: 35 3661-0968

Três Pontas, 03 de dezembro de 2025

---

**Cíntia Araújo Machado Martins**  
MASP nº 10897  
Especialista em Saúde VI – Nutrição  
**Secretaria Municipal de Educação**