Termo de Referência
Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis Cortes de Carnes e produtos de origem animal
Processo Administrativo n°597/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Sistema de Registro de Preços para aaquisição de gêneros alimentícios perecíveis, especialmente carnes e produtos de origem animal, destinados a alimentação escolar dos alunos matriculados a rede municipal de ensino, bem como das unidades vinculadas à Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania de Ouro Preto, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

SECRETARIAS SOLICITANTES:
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE OURO PRETO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA DE OURO PRETO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTITATIVO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	QUANTITATIVO DE SECRETARIA DE DESENV. SOCIAL	QUANTITATIVO TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	**Carne bovina (miolo de pá), EM ISCAS**, congelada, fresca, limpa (sem aparas, ossos, cartilagens, gordura, sebo, aponeuroses ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação), cor vermelho vivo, odor característico. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Picada em iscas pequenas, embalada em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, transparente e descartável, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto, número do lote, peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote, de acordo com programação prévia e data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização, a fim de manter a carne em	KG	30.974	640	31614	55,33	1.749.202,62

	condições adequadas para consumo e que atenda as especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada e qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da SME, no ato da licitação						
2	**Carne bovina (patinho), MOÍDA**, congelada, limpa (sem aparas, gordura, cartilagem, sebo, ossos, aponeuroses ou nervura que comprometam seu padrão de qualidade e identificação), cor vermelho vivo, odor característico. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Livre de parasitas ou qualquer contaminante. Embalada em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, transparente e descartável, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto, número do lote, peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote, de acordo com programação prévia, e data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda as especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura	KG	**25.774**	**640**	**26414**	**54,33**	**1.435.072,62**

	do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação						
3	**Peito de frango SEM OSSO**, congelado, fresco, como dor e cor característicos, embalado com saco atóxico, de polietileno, hermeticamente fechado, adequado para tal função, descartável, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto, peso unitário máximo de 1 Kg constando em cada pacote. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda as especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada, qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação.	KG	**40.170**	**100**	**40270**	**31,60**	**1.272.532,00**
4	**Pernil suíno congelado, EM CUBOS** de 25 a 30 gramas, limpo (sem aparas, gordura ou nervura que comprometam seu padrão de qualidade e identificação), sem osso e sem pele. Com cor e odor característicos. Os cubos devem ser embalados em saco atóxico de polietileno hermeticamente	KG	**16.560**	**540**	**17100**	**41,53**	**710.163,00**

	fechado, adequado para tal função, descartável. Esta embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto. Peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que atenda às especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação						
5	**Filé de peixe Tilápia, congelado, SEM ESPINHAS**, sem pele, sem manchas, sem cartilagens, sem parasitas. Isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Temperatura inferior a -15º C. Após descongelamento, o produto deverá apresentar consistência firme, com cor, odor e sabor próprios. Embalados em pacotes plásticos transparentes de polietileno e atóxicos, contendo entre 800 g e 1 Kg cada e com o peso constando no pacote. Acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem dados de	KG	**5.646**	**100**	**5746**	**68,33**	**392.624,18**

	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, data de validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega. Entrega pelo fornecedor nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação (ponto a ponto). Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Ressalta-se que o produto não pode apresentar espinhas, pois destina-se a crianças de escolas infantis.						
6	**Bife de Coxão Mole de 1ª qualidade, em BIFES** com aproximadamente 100gr, congelado, fresca, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg	KG	**0**	**640**	**640**	**55,66**	**35.622,40**
7	**Cubos de cote de músculo, EM CUBOS** de 25 a 30 gramas, congelado, , fresca, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado	**KG**	**0**	**440**	**440**	**52,16**	**22.950,40**

	para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg.						
8	**Bife de pernil, EM BIFES** com aproximadamente 100gr, congelado, fresca, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg.	KG	**0**	**640**	**640**	**43,50**	**27.840,00**
9	**Lombo suíno** congelado, EM CUBOS de 25 a 30 gramas, limpo (sem aparas, gordura ou nervura que comprometam seu padrão de qualidade e identificação), sem osso e sem pele. Com cor e odor característicos. Os cubos devem ser embalados em saco atóxico de polietileno hermeticamente fechado, adequado para tal função, descartável. Esta embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, com carimbo do SIF e prazo de validade do produto. Peso unitário de 1 Kg constando em cada pacote. Não serão aceitas carnes arroxeadas, acinzentadas ou esverdeadas e com odor forte e desagradável. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação. A entrega da carne deverá ser feita em veículo com refrigeração correta, em bom estado de higienização a fim de manter a carne em condições adequadas para consumo e que	**KG**	**0**	**640**	**640**	**44,13**	**28.243,20**

	atenda às especificações técnicas deste item. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local para comercialização do produto, até 48 horas após o final do certame. OBS.: Caso os pacotes venham com excesso de água, suco, gelo, em processo de degelo, com sinais de recongelamento, embalagem violada, temperatura do transporte ou do produto inadequada ou qualquer sinal que contrarie a especificação supracitada, toda a mercadoria será devolvida e o fornecedor terá até 48 horas para efetuar a reposição. Apresentar amostra à nutricionista da Secretaria de Municipal de Educação, no ato da licitação						
10	**Costela suína, em pedaços**, com osso, congelada, fresca, não defumada, não salgada, limpa (sem aparas, gordura, isento de tecido adiposo parente e tecido conjuntivo de revestimento ou nervuras que comprometem o seu padrão de qualidade e identificação) cor vermelho vivo, odor característico, embalado à vácuo, em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens de 1kg e 2kg.	KG	**0**	**640**	**640**	**39,77**	**25.452,80**
11	**Carne de frango asa congelado**, fresco, com baixo teor de gordura, com odor e coloração característicos, embalado em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido de 02kg.	**KG**	**0**	**440**	**440**	**25,30**	**11.132,00**
12	**Carne de frango coxinha da asa** kg, congelado, fresco, com baixo teor de gordura, com odor e coloração característicos, embalado em saco de polietileno	KG	**0**	**440**	**440**	**28,00**	**12.320,00**

	de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido de 02kg.						
13	**Filé de merluza**, espécie pescada, cortada em filé sem peles e sem espinhas, congelada, isenta de qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação em vigor.	KG	**0**	**100**	**100**	**69,40**	**6.940,00**
14	**Bacalhau**, salgado, seco e naturalmente preparado, conservando todas as propriedades de peixe fresco, isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, conforme legislação em vigor.	**KG**	**0**	**100**	**100**	**117,33**	**11.733,00**
15	**Embutido Salsicha** tipo hot dog, de carne e toucinho, composto por 17% de proteína animal, máximo de 12% de gordura, máximo de 3% de soja e umidade de 70% congelada, com condimentos misturados e cozidos, acondicionados em embalagens a vácuo de 1kg. Deverão estar de acordo com a NTA 05 (DEC. 12.486/78) E (DEC MA 2244/91), apresentar SIF na embalagem do produto.	KG	**0**	**600**	**600**	**22,46**	**13.476,00**
16	**Embutido bacon,** toucinho defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40% acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado de acordo NTA (DEC 12.486/78). Apresentar SIF na embalagem do produto.	KG	**0**	**500**	**500**	**33,66**	**16.830,00**
17	**Embutido linguiça de carne de suíno,** sem pimenta, com pequeno percentual de gordura aparente, congelada, com cor e odor característicos, embalados em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termosoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos,	KG	**0**	**360**	**360**	**33,16**	**11.937,60**

	resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens: entre 2,5kg e 5kg						
18	**Embutido linguiça de carne de frango,** sem pimenta, com pequeno percentual de gordura aparente, congelada, com cor e odor característicos, embalados em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termosoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido das embalagens: entre 2,5kg e 5kg	KG	**0**	**360**	**360**	**31,66**	**11397,60**
19	**Embutido hamburguer de frango** produzido a partir de carne de coxa, sobrecoxa e peito de frango processada e moída, embalagem individual ou entrefolhado. Congelado embalados em saco de polietileno de alta densidade, multicamadas, termos soldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução nº 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente, na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.	KG	**0**	**150**	**150**	**51,73**	**7.759,50**
20	**Embutido hamburguer de bovino** produto constituído por carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja embutido, sal, malto dextrina, temperos, estabilizante, aroma idêntico ao natural de churrasco, espessante, corante caramelo IV e antioxidante. Embalados em saco de polietileno de alta densidade, multicamadas, termos soldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a Resolução nº 105/99 da ANVISA, coloração azul, com selagem a quente, na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.	KG	**0**	**150**	**150**	**59,01**	**8.851,50**

TOTAL:$ 5.812.080,42

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 determina o Decreto 8.111, de 2023.

1.4. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, considerando o caráter perecível dos produtos e a necessidade de da qualidade e das condições adequadas de armazenamento e consumo.
1.5. O fornecimento possui carácter continuo tendo em vista a necessidade permanente das unidades escolares para a composição da alimentação escolar e ao atendimento socioassistencial.
1.6. A contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Federal 11.947, de 16 de junho de 2009, da regulamentação do Programa Nacional de alimentação Escolar-PNAE e demais normas aplicáveis à aquisição, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos.
1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, na forma do artigo 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
1.8. 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 do Estudo Técnico Preliminar – ETP, que integra o presente Termo de Referência como seu apêndice.

2.2. A contratação tem por finalidade atender à necessidade permanente de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, especialmente carnes e produtos de origem animal, destinados ao preparo da alimentação escolar oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, conforme necessidades identificadas no Estudo Técnico Preliminar.

2.3. A aquisição é necessária para assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento de alimentos às unidades atendidas pela Administração, garantindo a adequada execução dos serviços de alimentação escolar e dos serviços socioassistenciais, observadas as normas sanitárias, nutricionais e demais regulamentações aplicáveis.

2.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual – PCA, conforme consta das informações básicas deste 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 do Estudo Técnico Preliminar – ETP, que integra o presente Termo de Referência como seu apêndice.

3.2. A solução consiste na aquisição parcelada de carnes e demais gêneros alimentícios perecíveis, conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência, de forma a atender continuamente às necessidades da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino e das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

3.3. Considerando a natureza perecível dos produtos, o ciclo de fornecimento compreenderá a aquisição, preparação, acondicionamento, transporte, entrega, recebimento, armazenamento e utilização dos alimentos, devendo ser observadas, em todas as etapas, as condições adequadas de higiene, conservação, temperatura, validade, embalagem e segurança dos alimentos.

3.4. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas para consumo, devidamente acondicionados e transportados em veículo apropriado, observando-se as normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

3.5. As especificações dos produtos, incluindo características, cortes, apresentação, unidade de fornecimento, condições de conservação, validade e demais requisitos de qualidade, encontram-se estabelecidas na tabela de itens e nas especificações técnicas deste Termo de Referência.

3.6. A solução adotada busca garantir o fornecimento regular de alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e em condições sanitárias adequadas, contribuindo para a continuidade da alimentação escolar e dos serviços socioassistenciais atendidos pela contratação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados, no que couber, os critérios e práticas de sustentabilidade previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, bem como na legislação ambiental e sanitária aplicável.

4.1.1. Deverão ser priorizadas práticas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos, a adequada destinação das embalagens e a minimização dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento.

4.1.2. O fornecedor deverá observar as normas relativas ao acondicionamento, transporte, armazenamento e descarte de resíduos e embalagens, especialmente aquelas aplicáveis aos produtos de origem animal e gêneros alimentícios perecíveis.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não será exigida marca ou modelo específico para os produtos objeto desta contratação, sendo admitidos produtos de qualquer fabricante ou marca que atendam integralmente às especificações, padrões de qualidade, características e requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Não há, para a presente contratação, vedação específica à aquisição de determinada marca ou produto, ressalvados aqueles que não atenderem às especificações técnicas, aos padrões de qualidade ou aos requisitos sanitários estabelecidos neste Termo de Referência.

Da exigência de amostra

4.4. Após o aceite da proposta quanto ao valor, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos produtos indicados pela Administração, para avaliação da equipe técnica responsável, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. Serão exigidas amostras para análise pela equipe nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação dos seguintes itens:

4.5.1. Carne bovina – miolo de pá em iscas;

4.5.2. Carne bovina – patinho moído;

4.5.3. Peito de frango sem osso congelado;

4.5.4. Pernil suíno em cubos;

4.5.5. Filé de tilápia.

4.6. As amostras dos outros itens serão analisadas pela equipe administrativa da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

4.7. As amostras deverão ser entregues em local, data e horário previamente definidos pela Administração e comunicados ao licitante por meio do sistema eletrônico, sendo de responsabilidade da empresa o envio e eventual atraso na entrega.

4.8. O prazo para apresentação das amostras poderá ser prorrogado, mediante solicitação fundamentada apresentada pelo licitante antes do encerramento do prazo estabelecido, desde que aceita pela Administração.

4.9. A não apresentação da amostra no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração, bem como a apresentação de amostra em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, implicará a recusa da proposta.

4..10. As amostras serão avaliadas quanto aos seguintes aspectos:

4.10.1. atendimento às características e especificações técnicas estabelecidas para cada produto;

4.10.2. qualidade, apresentação, acondicionamento e integridade da embalagem;

4.10.3. condições de conservação e temperatura, quando aplicável;

4.10.4. identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade;

4.10.5. comprovação de inspeção sanitária e demais requisitos exigidos para produtos de origem animal.

4.11. Os resultados das avaliações das amostras serão registrados pela equipe técnica responsável e divulgados por meio do sistema eletrônico do certame.

4.12. Caso a amostra apresentada pelo primeiro classificado não seja aceita, será analisada a proposta do segundo classificado e, sucessivamente, dos demais licitantes, até que seja identificada proposta acompanhada de amostra que atenda integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Das condições de fornecimento

4.13. Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observando-se as normas sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

4.14. Os produtos deverão possuir registro ou selo de inspeção sanitária compatível com a legislação aplicável, admitindo-se, conforme o caso, SIM – Serviço de Inspeção Municipal de Ouro Preto, SIE-MG/IMA, SISBI-POA ou SIF, observadas as competências e exigências legais.

4.15. O transporte deverá ser realizado em veículo adequado para o transporte de alimentos, em condições higiênico-sanitárias apropriadas e compatíveis com a natureza dos produtos, devendo ser mantida a temperatura de conservação exigida para cada item.

4.16. O veículo utilizado para o transporte dos alimentos deverá dispor de equipamento adequado para aferição da temperatura dos produtos durante o transporte, quando aplicável.

4.17. É vedado o transporte conjunto dos gêneros alimentícios com animais, produtos químicos, materiais ou quaisquer outros itens que possam comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

4.18 Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade estabelecido e em perfeitas condições de consumo, não sendo aceitos produtos com embalagem violada, danificada, sem identificação ou em condições inadequadas de conservação.

Subcontratação

4.19. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, considerando a natureza dos produtos e a necessidade de garantir a rastreabilidade, a qualidade, a origem e as condições sanitárias dos gêneros alimentícios fornecidos.

Garantia da contratação

4.20. Não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, considerando a natureza do objeto, o fornecimento parcelado dos produtos e as condições de pagamento vinculadas ao efetivo fornecimento e recebimento dos bens, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. O gestor e os fiscais do contrato deverão observar todas as normas e atribuições estabelecidas no Decreto Municipal nº 5.176/2018, bem como na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis.

5.2. 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.

5.3. 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, quando cabível.

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

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

5.6. 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, contendo informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outras informações pertinentes.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

5.8. Fica designado como fiscal técnico o fiscal técnico a nutricionista Srª Priscila Pena Camargo CRN-9/6097, ou seu respectivo substituto.

5.9. O fiscal técnico do contrato, além de exercer as atribuições previstas no Decreto Municipal nº 5.176/2018, acompanhará a execução do contrato, verificando o cumprimento das condições estabelecidas, de modo a assegurar a adequada execução do objeto e os melhores resultados para a Administração.

5.9.1. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, descrevendo as medidas necessárias para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

5.9.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico emitirá notificação à contratada para correção da execução do contrato, estabelecendo prazo para saneamento, quando cabível.

5.9.3. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, as situações que demandem decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência.

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

5.9.5. O fiscal técnico comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à adoção das providências necessárias quanto à eventual renovação ou prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

5.10. Fica designado como fiscal administrativo o fiscal do contrato a servidora Srª Maria Aparecida de Almeida Dias, matrícula nº 44476, ou seu respectivo substituto.

5.11. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamentos e termos aditivos, solicitando, quando necessário, os documentos comprobatórios pertinentes.

5.11.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo atuará tempestivamente na solução do problema, reportando o fato ao gestor do contrato para adoção das providências cabíveis, quando ultrapassar sua competência.

Rotinas específicas de fiscalização

5.12. Além das atribuições previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável, a fiscalização contratual observará as seguintes rotinas específicas:

5.12.1. Conferir, no ato do recebimento, se os produtos entregues correspondem aos itens, quantidades, cortes, características e especificações constantes do pedido de fornecimento e deste Termo de Referência.

5.12.2. Verificar as condições de conservação e transporte dos produtos, inclusive a temperatura dos alimentos quando aplicável, utilizando equipamento adequado para aferição.

5.12.3. Verificar a integridade das embalagens, identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária.

5.12.4. Verificar a existência e a regularidade da identificação ou selo de inspeção sanitária aplicável aos produtos de origem animal, conforme exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

5.12.5. Recusar, total ou parcialmente, produtos que estejam em desacordo com as especificações, apresentem embalagem violada ou danificada, estejam fora das condições adequadas de conservação, com prazo de validade inadequado ou em desacordo com as exigências sanitárias.

5.12.6. Registrar as ocorrências verificadas durante o recebimento e comunicar à contratada as não conformidades identificadas, determinando, quando cabível, a substituição dos produtos.

5.12.7. Acompanhar a substituição dos produtos recusados, observando o prazo estabelecido no contrato ou neste Termo de Referência.

5.12.8. Conferir os documentos de entrega e os respectivos comprovantes de recebimento, mantendo os registros necessários à adequada instrução do processo de liquidação e pagamento.

Gestor do Contrato

5.13. Fica designado como gestor do contrato a servidora Diretora de Suprimentos a Srª Maria da Conceição Pinheiro, matrícula nº 47490, ou seu respectivo substituto.

5.14. O gestor do contrato, além de exercer as atribuições previstas no Decreto Municipal nº 5.176/2018, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo os registros formais da execução, das ocorrências, das alterações e das eventuais prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para atendimento da finalidade da Administração.

5.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais acerca das ocorrências relacionadas à execução do contrato e das medidas adotadas, informando à autoridade superior aquelas que ultrapassarem sua competência.

5.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho da despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa.

5.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual e às eventuais penalidades aplicadas, quando cabível.

5.18. O gestor do contrato tomará as providências necessárias para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, quando cabível, observadas as disposições do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.19. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais medidas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.20. O gestor do contrato deverá encaminhar a documentação pertinente ao setor responsável pelos contratos e/ou pelo processamento da despesa para formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, conforme o valor devidamente dimensionado e atestado pela fiscalização, nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na

proposta, devendo ser substituídos pela contratada, **às suas custas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, contado da notificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos entregues e consequente aceitação mediante termo detalhado ou atesto do responsável, observados os procedimentos internos da Administração.

6.4. O recebimento definitivo poderá ser realizado após a conferência dos documentos fiscais, das quantidades, das especificações, das condições de conservação, da validade, da integridade das embalagens e dos demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, quando houver necessidade de diligências para aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à contratada para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

6.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, integridade e adequada execução do objeto contratado.

Liquidação

6.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação da despesa, prorrogável por igual período, quando cabível.

6.10. 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:

6.10.1. a data de emissão;

6.10.2. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.10.3. o período respectivo de execução do contrato;

6.10.4. a descrição dos produtos fornecidos;

6.10.5. as quantidades fornecidas;

6.10.6. o valor a pagar; e

6.10.7. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.11. 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 a contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus para a contratante.

6.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado dos documentos necessários à comprovação da regularidade da contratada, quando exigidos pela legislação e pelos procedimentos internos da Administração.

6.13. A Administração deverá realizar as consultas necessárias para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no processo de contratação.

6.14. Constatada eventual irregularidade na situação da contratada, esta será notificada para regularização ou apresentação de defesa, observados os procedimentos e prazos previstos na legislação aplicável.

6.15. A existência de irregularidade fiscal ou trabalhista será tratada de acordo com a legislação vigente, sem prejuízo do pagamento das parcelas efetivamente executadas, quando juridicamente cabível.

Prazo de pagamento

6.16. O pagamento será efetuado após a finalização da liquidação da despesa, observados os critérios estabelecidos na Lei nº 14.133, de 2021, e os procedimentos e cronograma de pagamento da Administração Municipal.

6.17. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as normas e procedimentos financeiros do Município.

6.18. No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária definido no instrumento contratual, observada a legislação aplicável.

Forma de pagamento

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

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

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

6.21.1. 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.

6.22. A contratada 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, observadas as condições e exigências legais.

Antecipação de pagamento

6.23. **Não será realizado pagamento antecipado**, considerando que o objeto será fornecido de forma parcelada e que os pagamentos estarão condicionados ao efetivo fornecimento, recebimento e aceitação dos produtos pela Administração.

6.24. O pagamento será realizado somente após a efetiva entrega dos produtos, a conferência de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, o respectivo atesto e a regular liquidação da despesa.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **licitação, na modalidade Sistema de Registro de Preços, sob a forma eletrônica**, com adoção do critério de julgamento por **menor preço por item**, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis.

7.1.1. A adoção do julgamento pelo menor preço por item justifica-se pela natureza divisível do objeto e pela possibilidade de participação de maior número de fornecedores, promovendo maior competitividade e buscando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, mediante pedidos emitidos pelos setores responsáveis, observadas as condições, quantidades, locais e prazos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

7.2.1. Em razão da natureza perecível dos produtos, não será exigida a entrega integral dos quantitativos de uma única vez, devendo os produtos ser fornecidos de acordo com a demanda das unidades atendidas.

7.2.2. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, acompanhadas dos respectivos documentos de entrega.

7.2.3. Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações, quantidades, cortes, características, condições de conservação, embalagem, identificação, validade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

7.2.4. Considerando a natureza perecível dos produtos, a contratada deverá assegurar, durante o transporte e a entrega, as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, utilizando veículo apropriado para o transporte de alimentos, devidamente higienizado e equipado com dispositivo de controle de temperatura, quando aplicável.

7.2.5. Os produtos de origem animal deverão estar devidamente inspecionados e identificados, conforme a legislação sanitária aplicável, mediante registro ou inspeção pelo órgão competente, tais como SIM, SIE, SISBI-POA ou SIF, conforme o caso.

7.2.6. Não será admitida a entrega de produtos com embalagem violada, danificada ou inadequada, sinais de deterioração, descongelamento indevido, alteração de características, prazo de validade inadequado ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança para consumo.

7.2.7. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, da proposta vencedora ou da legislação aplicável.

7.2.8. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contado da comunicação da irregularidade, salvo situação devidamente justificada e aceita pela Administração.

7.2.9. As entregas serão conferidas pelos responsáveis pelo recebimento, quanto às quantidades, especificações, condições de conservação, validade, integridade das embalagens e demais requisitos previstos neste Termo de Referência.

7.2.10. O recebimento dos produtos pela Administração não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos produtos fornecidos, inclusive quanto a vícios ou defeitos posteriormente identificados.

Exigências de habilitação

7.3. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar o atendimento aos requisitos previstos nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, observadas as exigências indispensáveis à adequada execução do objeto e os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade.

Habilitação jurídica

7.4. A habilitação jurídica será comprovada mediante apresentação dos documentos de constituição e representação do licitante, conforme sua natureza jurídica, devidamente registrados nos órgãos competentes, quando exigível.

7.5. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de suas alterações ou da respectiva consolidação, quando aplicável, bem como dos documentos que comprovem os poderes de representação do **responsável pela participação no certame.**

7.6. Quando o exercício da atividade objeto da contratação estiver sujeito a autorização, licença ou registro específico por determinação legal, o licitante deverá apresentar o respectivo documento expedido pelo órgão competente.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

7.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, conforme o caso.

7.8. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal ou certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, na forma da legislação vigente.

7.9. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, quando aplicável.

7.10. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou certidão positiva com efeito de negativa.

7.11. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, quando existente e pertinente ao ramo de atividade do licitante e compatível com o objeto da contratação.

7.12. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício participa da licitação, quando aplicável.

Qualificação econômico-financeira

7.13. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, na forma da legislação aplicável.

7.14**.** A qualificação econômico-financeira, quando exigida, observará os limites e requisitos previstos no art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo as exigências ser compatíveis com o objeto, o valor estimado da contratação e os riscos envolvidos.

7.15. Quando exigida a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis, serão observadas as disposições legais aplicáveis e o período mínimo exigido pela legislação, admitindo-se, para empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos, as demonstrações relativas ao período de existência da empresa, na forma da lei.

Qualificação técnica

7.16. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares ao objeto desta contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) experiência anterior compatível com o objeto licitado.

7.16.1. Os atestados deverão demonstrar que o licitante possui capacidade para fornecer produtos alimentícios perecíveis e/ou produtos de natureza similar, em condições compatíveis com as características e complexidade do objeto contratado.

7.16.2. Será admitida a apresentação de mais de um atestado para fins de comprovação da capacidade técnica, desde que os documentos apresentados permitam verificar a compatibilidade com o objeto da contratação.

7.16.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante, conforme o caso.

7.16.4. O licitante deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, informações e documentos necessários à verificação da autenticidade e legitimidade dos atestados apresentados.

7.17. Para os produtos de origem animal, deverá ser comprovado o atendimento às exigências de inspeção sanitária previstas na legislação aplicável, mediante documentação correspondente ao estabelecimento e/ou aos produtos fornecidos, conforme o caso.

7.18. Não será exigido registro ou inscrição em conselho profissional para a execução do objeto, por não se tratar de atividade cuja execução dependa de habilitação em entidade profissional específica.

7.19. As exigências de habilitação deverão limitar-se ao necessário para assegurar a capacidade do licitante de executar adequadamente o objeto, sendo vedadas exigências que possam restringir indevidamente a competitividade do certame.

Disposições complementares

7.20. A comprovação da regularidade e da habilitação dos licitantes observará as disposições do edital, da Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis.

7.21. A documentação relativa à habilitação poderá ser verificada por meio dos sistemas oficiais disponíveis, quando admitido pela legislação e pelo instrumento convocatório.

7.22. A apresentação e a análise das amostras dos produtos observarão as regras estabelecidas no item específico deste Termo de Referência, não se confundindo com os documentos de habilitação.

7.23. Não será exigida carta de solidariedade do fabricante, declaração de exclusividade, registro em conselho profissional ou qualquer outro documento que não possua pertinência direta e indispensável com o objeto da contratação.

7.24. Caso seja admitida a participação de cooperativas, sua habilitação e documentação complementar observarão as disposições da Lei nº 5.764, de 1971, da Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de **$ 5.812.080,42 (cinco milhões, oitocentos e doze mil, oitenta reais e quarenta e dois centavos)**, conforme os custos unitários referenciais constantes da tabela de itens deste Termo de Referência.

8.2. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021, observando-se os parâmetros e procedimentos estabelecidos na regulamentação aplicável.

8.3. Os preços unitários referenciais, as memórias de cálculo e os documentos que fundamentaram a estimativa de preços constam do processo administrativo, em documentação própria, observados os requisitos de transparência e publicidade aplicáveis.

8.4. O valor estimado da contratação será utilizado como referência para o julgamento das propostas e para a verificação da compatibilidade dos preços ofertados com os valores praticados no mercado.

8.5. Considerando que o objeto será fornecido de forma parcelada e possui natureza de bens perecíveis, os preços contratados observarão as condições estabelecidas no instrumento convocatório e no contrato, inclusive quanto às hipóteses legalmente admitidas de alteração, reajuste ou reequilíbrio econômico-financeiro.

8.6. Eventual alteração dos preços contratados somente poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e no instrumento contratual, mediante comprovação dos requisitos legais e análise pela Administração.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, observada a disponibilidade orçamentária e financeira para a execução do objeto.

9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação orçamentária:

12. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

12.1. DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12.1.1. Educação Infantil – Creche

02.31.01.12.306.0038.2058 3.3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1023

02.31.01.12.306.0038.2058 3.3.90.30.00 – FR 1.552.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1023

12.1.2. Educação Infantil – Pré-Escola

02.31.01.12.306.0038.2057 3.3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1021

02.31.01.12.306.0038.2057 3.3.90.30.00 – FR 1.552.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1021

12.1.3. Educação Fundamental

02.31.01.12.306.0038.2059 3.3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1026

02.31.01.12.306.0038.2059 3.3.90.30.00 – FR 1.552.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1026

12.1.4. Educação de Jovens e Adultos – EJA

02.31.01.12.306.0038.2060 3.3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA **1028**

02.31.01.12.306.0038.2060 3.3.90.30.00 – FR 1.552.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1028

12.1.5. Educação Especial

02.31.01.12.306.0038.2061 3.3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1029

02.31.01.12.306.0038.2061 3.3.90.30.00 – FR 1.552.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1029

12.1.6. Educação Quilombola

02.31.01.12.306.0038.2062 3.3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1030

02.31.01.12.306.0038.2062 3.3.90.30.00 – FR 1.552.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1030

12.1.7. Educação Integral

02.31.01.12.306.0038.2063 3.90.30.00 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – FICHA 1031

12.2. DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA

12.2.1. Abrigo para Adolescentes

02.29.03.08.243.0091.2175 3.3.90.30 – FICHA 770 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000

12.2.2. Abrigo para Crianças

02.29.03.08.243.0091.2174 3.3.90.30 – FICHA 756 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000

12.2.3. Bloco da Proteção Social Básica

02.29.03.08.243.0091.2174

3.3.90.30 – FICHA 756 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000 – Recursos não Vinculados de Impostos

1.660.000 / 2.660.000 – Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social – FNAS – Código de Aplicação 0000.

12.2.4. Programa Jovens de Ouro 2.0

02.29.03.08.243.0083.2348 3.3.90.30 – FICHA 740 – FR 1.500.000 – Código de Aplicação 0000

12.2.5. Gestão do Bloco da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade – MAC

02.29.04.08.245.0092.2354 3.3.90.30 – FICHA 870 – FR 1.500.000 – Recursos não Vinculados de Impostos

1.660.000 / 2.660.000 – Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social – FNAS – Código de Aplicação 0000.

9.3. A dotação orçamentária deverá ser confirmada e indicada pela unidade competente antes da formalização da contratação, observada a classificação orçamentária correspondente às despesas com aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar e aos serviços socioassistenciais, conforme a parcela da contratação a ser executada.

9.4. Caso a contratação abranja mais de uma unidade orçamentária ou fonte de recurso, deverão ser indicadas as respectivas dotações, conforme a origem dos recursos e a destinação dos produtos.

9.5. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após a aprovação da respectiva Lei Orçamentária e a liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento, quando cabível.

10. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

10.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709/2018.

10.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador, nos termos do artigo 5º, VI da Lei nº 13.709/2018, e a CONTRATADA assume o papel de operador, nos termos do artigo 5º, VII da Lei nº 13.709/2018.

10.3. A CONTRATADA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa

autorização da CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

10.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 2 (dois) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

10.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

10.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

10.7. A CONTRATADA somente transferirá dados pessoais e dados pessoais sensíveis à CONTRATANTE quando houver o consentimento específico do titular, ressalvada as hipóteses de dispensa de consentimentos previstos na Lei Federal nº 13.709/2018.

10.8. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes, suas alterações e regulamentações posteriores.

10.9. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

10.10. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA que preencha o Relatório de Impacto à Privacidade - RIPD, caso entender que o serviço a ser prestado tenha riscos para os dados pessoais a serem coletados.

10.11. A CONTRATADA deverá realizar o descarte dos dados pessoais, de forma, segura, após o término do contrato ou quando deixarem de ser necessários ou pertinente para a execução do presente contrato.

10.12. A não observância de qualquer disposição da Lei Federal nº 13.709/2018 implicará responsabilidade solidária, salvo as exceções previstas no art. 43 da Lei Federal nº 13.709/2018.

10.13. A CONTRATADA responderá pelos danos decorrentes da violação da segurança dos dados, quando comprovadamente deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da Lei Federal nº 13.709/2018.

10.14. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.15. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.16. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.17. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.18. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.19. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.20. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.21. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.22. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.23. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.23.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.24. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.25. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1. São obrigações do Contratante:

11.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato, seus anexos e este Termo de Referência;

11.1.2. Receber os produtos nos prazos, locais e condições estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato;

11.1.3. Verificar, por meio dos responsáveis pelo recebimento e fiscalização, a quantidade, qualidade, especificações, cortes, características, condições de conservação, validade, embalagem e demais requisitos dos produtos entregues;

11.1.4. Recusar, total ou parcialmente, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações contratadas ou que apresentem condições inadequadas para consumo;

11.1.5. Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos, irregularidades ou não conformidades verificadas nos produtos fornecidos, para que sejam substituídos às suas expensas;

11.1.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio do gestor e dos fiscais formalmente designados;

11.1.7. Emitir os pedidos de fornecimento, indicando os produtos, quantidades, locais e prazos de entrega, conforme a necessidade da Administração;

11.1.8. Fornecer à Contratada as informações necessárias à adequada execução do objeto;

11.1.9. Efetuar o pagamento à Contratada dos valores correspondentes aos produtos efetivamente entregues, recebidos e atestados, observados os prazos, a forma e as condições estabelecidas no contrato e neste Termo de Referência;

11.1.10. Aplicar à Contratada as sanções previstas na legislação, no edital e no contrato, quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas;

11.1.11. Comunicar ao órgão de representação judicial da Prefeitura, quando cabível, para adoção das medidas pertinentes, diante do descumprimento de obrigações contratuais;

11.1.12. Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, protelatórios ou que não tenham relação com a execução do objeto;

11.1.13. Responder aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro apresentados pela Contratada, observados os prazos e requisitos previstos na legislação e no contrato;

11.1.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que relacionados à execução do contrato, nem por danos causados a terceiros em decorrência de atos da Contratada, de seus empregados, prepostos ou representantes.

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes do contrato, seus anexos e deste Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento adequado dos produtos.

12.2. Entregar os produtos nos locais, quantidades, prazos e condições estabelecidos pela Administração, de acordo com os pedidos de fornecimento emitidos.

12.3. Fornecer produtos que atendam integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta apresentada e no contrato.

12.4. Responsabilizar-se pela qualidade, segurança, conservação, integridade, procedência e validade dos produtos fornecidos.

12.5. Assegurar que os produtos de origem animal estejam devidamente submetidos à inspeção sanitária exigida pela legislação aplicável, mediante registro ou inspeção pelo órgão competente, conforme o caso.

12.6. Transportar os produtos em veículo adequado ao transporte de alimentos, devidamente higienizado e em condições apropriadas de conservação, observando as temperaturas exigidas para cada tipo de produto.

12.7. Manter, durante o transporte e a entrega, as condições adequadas de higiene, conservação e segurança dos alimentos, utilizando os equipamentos necessários ao controle de temperatura, quando aplicável.

12.8. Não transportar juntamente com os alimentos animais, produtos químicos, materiais ou quaisquer outros itens que possam comprometer a qualidade, higiene ou segurança dos produtos.

12.9. Entregar os produtos em embalagens íntegras, adequadamente identificadas, sem sinais de violação, deterioração, contaminação, descongelamento indevido ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança.

12.10. Substituir, às suas expensas, os produtos recusados pela Administração por apresentarem vícios, defeitos, irregularidades, desconformidades ou condições inadequadas para consumo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da comunicação da irregularidade, salvo prazo diverso devidamente justificado e aceito pela Administração.

12.11. Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sempre que possível, qualquer fato que possa impedir ou atrasar a entrega dos produtos, apresentando a devida justificativa e documentação comprobatória quando cabível.

12.12. Atender às determinações regulares emitidas pelo gestor ou fiscal do contrato e prestar todos os esclarecimentos e informações solicitados relacionados ao fornecimento.

12.13. Reparar ou corrigir, às suas expensas, quaisquer irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, sem prejuízo das demais responsabilidades decorrentes do contrato.

12.14. Responsabilizar-se por todos os danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão sua, de seus empregados, prepostos ou representantes, relacionados ao fornecimento dos produtos.

12.15. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos da legislação aplicável.

12.16. Cumprir as obrigações fiscais, tributárias, trabalhistas, previdenciárias, comerciais e sanitárias decorrentes da execução do contrato, não sendo tais obrigações transferidas à Administração.

12.17. Apresentar, quando solicitado pela Administração, os documentos comprobatórios relativos à regularidade fiscal, trabalhista, sanitária e demais documentos pertinentes à execução do objeto.

12.18. Comunicar imediatamente ao gestor ou fiscal do contrato qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade, a segurança ou a regularidade do fornecimento.

12.19. Responsabilizar-se por todos os custos relacionados ao fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, acondicionamento, substituição de produtos recusados e demais despesas necessárias à perfeita execução do objeto.

12.20. Arcar com os riscos decorrentes de eventual erro no dimensionamento dos custos e quantitativos necessários à execução de sua proposta, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas de alteração contratual ou restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

12.21. Cumprir as normas sanitárias, ambientais, de segurança alimentar e demais normas federais, estaduais e municipais aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios.

12.22. Guardar sigilo sobre informações eventualmente obtidas em razão da execução do contrato, observadas as disposições da Lei nº 13.709, de 2018, quando houver tratamento de dados pessoais.

12.23. Cumprir a legislação relativa à proteção do trabalho do menor, não permitindo trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nem trabalho de menores de 18 (dezoito) anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres.

12.24. Não transferir ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto da contratação, salvo se houver previsão expressa e autorização da Administração, nos termos estabelecidos no edital e no contrato.

12.25. Responsabilizar-se pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados à Administração, inclusive aqueles relacionados à origem, inspeção sanitária, qualidade e regularidade dos produtos fornecidos.

13. PUBLICAÇÃO

13.1Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

Ouro Preto, 27 de julho de 2026.

Maria da Conceição Pinheiro
Gestora do Contrato

Priscila Pena Camargo
Responsável Técnico

Maria Aparecida de Almeida Dias
Fiscal do Contrato

Angeluce de Oliveira Carvalho
Gerente Administrativa

Deborah Etrusco Tavares
Secretária Municipal de Educação

Edvaldo César Rocha
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social Cidadania