



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA
CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

Secretaria Demandante : Secretaria Municipal de Educação

1. OBJETO / DEFINIÇÕES / INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

1.1 OBJETO

O presente procedimento destina-se à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES** para atendimento à alimentação escolar, em fornecimento parcelado, conforme as necessidades da rede municipal de ensino de Mariana.

1.2 DEFINIÇÕES/INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

1) Tipo de licitação: Menor preço por item.

OBS: classificação do objeto: Consumo

2) Condição de Serviço/Bem comum: bem comum uma vez que são essenciais ao cardápio da alimentação escolar.

3) Serviço contínuo: sim, uma vez que são alimentos que fazem parte do cardápio escolar.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição dos referidos produtos são necessários para alimentação escolar referente a manutenção da oferta adequada, regular e permanente da alimentação nas escolas destinadas aos alunos da rede municipal durante o período de permanência dos mesmos no ambiente escolar, por um período estimado de 200 dias letivos para o ano de 2025 e 200 dias letivos para o ano de 2026, de acordo com os cardápios elaborados pela equipe técnica do setor de alimentação escolar, bem como a atender aos requisitos nutricionais preconizados na **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**, além da demanda prevista para o Tempo Integral a ser implantado em todas as escolas da rede municipal.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO, QUANTITATIVOS E VALOR

Os quantitativos previstos para esta contratação encontram-se devidamente justificados no Anexo I deste Termo de Referência

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO
01	3400	KG	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Composição: Almôndega de carne bovina moída com água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante e antioxidante. Contém glúten. Cada unidade deve conter peso variando entre 17 a 21 gramas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Deve ser entregue completamente congelada, em saco de polietileno de alta resistência, atóxico, apropriado para o contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Pode ser entregue em pacote de 1 ou 2 kg. Rotulagem: deve atender a legislação vigente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA. Validade: Prazo de validade mínima 6 meses. A entrega não deverá ter data superior a 30 dias de fabricação.
02	44000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1ª QUALIDADE PALETA (cortada em cubos de aproximadamente 40g, limpa, sem pele, com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas). Isenta de água de adição. Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deve ser entregue completamente congelada. Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 1 kg. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens secundárias (caixa) de 20 a 24 Kg.
03	47000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (PALETA) PALETA (moída congelada, magra, sem gordura e sebo). A peça deverá ser totalmente limpa de gordura, tecido conjuntivo, nervos, tendões aparentes antes da moagem. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas), isenta de água de adição. Proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios,

			<p>abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
04	45000	KG	<p>CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS</p> <p>Ser de primeira qualidade, cortado em CUBOS de aproximadamente 40g, limpo, sem pele, com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras, apresentar consistência firme e compacta, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca. Não ser pegajosa e rançosa. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg</p>
05	11000	KG	<p>CARNE SUÍNA LOMBO - PEÇA</p> <p>Ser de primeira qualidade peça inteira em embalagem de 2kg. Limpo, sem pele, com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras, apresentar consistência firme e compacta, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca. Não ser pegajosa e rançosa. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas), Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, hermeticamente fechado com 2 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg</p>
06	13000	KG	<p>SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E CONGELADA</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. Sobrecoxa de frango semi processado sem osso e sem pele em peça com pouca gordura, livre de aparas ou nervuras. Apresentar</p>

			<p>consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, fechado à vácuo ou selado automaticamente, com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
07	9000	KG	<p>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA EM GOMO CONGELADA</p> <p>Linguiça feita 100% de carne suína. Carne suína, água, proteína de soja, sal, cebola, alho, açúcar, coentro, pimenta branca, noz moscada. Regulador de acidez: lactato de sódio. Estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico. Realçador de sabor: glutamato monossódico. Aromatizante: aroma natural de alecrim. Antioxidante: isoascorbato de sódio. Conservador: nitrito de sódio. Corante natural: carmim de cochonilha.</p> <p>Validade mínima de 60 DIAS a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, fechado, podendo ser entregue em embalagem de 1 ou de 5kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 25 Kg</p>
08	64000	KG	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária.</p> <p>Desossado e sem pele, limpo, sem gordura, livre de aparas ou nervuras. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas), Isenta de água de adição.</p> <p>Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelada.</p> <p>Saco plástico transparente atóxico, fechado à vácuo, com 1 kg.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente contendo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária</p> <p>Obs: Os produtos poderão ser entregues em embalagens <i>secundárias</i> (caixa) de 20 a 24 Kg.</p>
09	15000	KG	<p>FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE CONGELADO IQF</p> <p>Carne de tilápia livre de pele, cartilagens e espinhos. Aspecto: o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à</p>

			<p>normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas. Cor: característica das espécies. Odor: característica das espécies. Consistência: firme. Validade mínima de 1 (um) ano ou validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser entregue completamente congelado.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 2 DE JUNHO DE 2011 – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</p> <p>Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa. Pacotes de 1 kg.</p>
10	3400	KG	<p>QUIBE DE CARNE BOVINA</p> <p>O produto deverá ser obtido a partir da carne de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Carne bovina processada, homogeneizada, com formato de kibe, com aproximadamente 30 a 40g. congelado.</p> <p>Ingredientes: Carne bovina, água, trigo integral, gordura vegetal, proteína de soja, sal, cebola, hortelã, baixa concentração de pimenta, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e realçador de sabor glutamato monossódico.</p> <p>Validade: 60 dias congelada</p> <p>Embalagem com 1kg</p> <p>Poderá ser entregue em embalagem secundária (caixa contendo 6 pacotes, totalizando aproximadamente 6kg)</p> <p>Saco de polietileno de alta resistência, atóxico, apropriado para o contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.</p> <p>Pacote de 1Kg. Rotulagem: deve atender a legislação vigente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, nº do registro no órgão de inspeção sanitária.</p> <p>O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA ou IMA. A entrega não poderá ter data superior a 20 dias de fabricação.</p> <p>Deve ser entregue e distribuída nas escolas congelado.</p>

4. HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação no certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos mediante apresentação de documentos relativos a:

4.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Cartão CNPJ;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração relativa ao objeto e administradores, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, ou a última alteração consolidada, no caso de sociedade por

ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

4.2. HABILITAÇÃO FISCAL

- a) Comprovante de regularidade fiscal com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal (ou distrital) da sede do licitante;
- b) Comprovante de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Comprovante de regularidade com a Justiça do Trabalho, por meio de certidão emitida pelo site www.tst.gov.br;

4.3. HABILITAÇÃO TÉCNICA

4.3.1 Os licitantes deverão apresentar Atestado de Capacidade Técnica de acordo com o objeto específico da contratação;

4.3.2 Os licitantes deverão apresentar comprovação de que o produto ofertado possui registro de SIF/DIPOA ou IMA - por meio de declaração com foto do produto destacando o selo ou documento similar que comprove o registro do produto.

4.3.3 Os licitantes deverão apresentar Alvará Sanitário válido.

As empresas deverão observar ainda, no que couber o que dispõe:

- a) Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.
- c) Resolução nº 23, de 15 de março de 2000: Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.
- d) Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001: Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- e) Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e resoluções complementares: Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.
- f) Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002: Aprovar o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico.

- g) Resolução SES nº 532, de 12 de abril de 1993: Regulamento Técnico que dispõe sobre a normatização do transporte de alimentos para consumo humano.
- h) Lei 10.674, de 16 de maio de 2003: Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- i) Lei Federal nº 8.079, de 11 de setembro de 1990 Código de Proteção e Defesa do Consumidor.
- j) Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1988: Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais.
- l) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997: Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

4.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física ou em sítio eletrônico caso a comarca da licitante disponha desta ferramenta.

Será permitida a participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresentem certidão emitida pelo Juízo Falimentar e/ou Plano de Recuperação deferido, na qual fique demonstrado que a empresa está apta econômica e financeiramente para participar dos procedimentos licitatórios.

4.5 DECLARAÇÕES:

- a) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.
- c) Declaração de cumprimento de reserva de cargos para pessoas com deficiência ou reabilitação da previdência social.

5. AMOSTRA / LAUDO TÉCNICO / PROVA DE CONCEITO

5.1. A critério da Secretaria Municipal de Educação poderá ser solicitada amostra. Nos casos em que a Secretaria Municipal de Educação julgar necessário, os fornecedores deverão enviar amostra do produto em 2 (dois) dias úteis após a convocação para apresentação de amostra para

o endereço: Rua do Aleijadinho, 419, Centro, Mariana; no horário de 8 às 16h de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

5.2 As amostras serão analisadas dentro das especificações, devendo atender às exigências do item 3. Caso a amostra não atenda a qualidade especificada será realizada análise do prospecto de especificação de amostras do segundo colocado, e assim sucessivamente no processo licitatório.

5.3 Depois de vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações dos produtos apresentados para fins de adequá-lo à especificação constante neste Termo de Referência.

5.4 Caso a Secretaria de Educação decida por analisar amostras, todos os fornecedores serão comunicados. A análise das amostras foi realizada por uma comissão formada pelos servidores técnicos do Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação. As amostras e ou prospecto aprovados poderão ficar retidos no almoxarifado para as devidas comprovações até o momento da primeira entrega efetuada pelo fornecedor podendo ser retirada após a entrega.

6. LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS/ PRAZO DE ENTREGA OU PRAZO DE EXECUÇÃO

6.1 A entrega dos produtos deverá ser feita ponto a ponto, nas escolas e creches, na sede do município e distritos, de acordo com rota a ser definida pela secretaria de educação e, informada ao vencedor, tendo por base as distâncias constantes na planilha abaixo.

UNIDADES ESCOLARES COM KM*						
Nº	Escolas	Endereço		Localização	Turnos	Dist./KM
1	APAE	Rua dos Salgueiros, n. 02	Jardim Inconfidentes	Sede	M / T	2
2	CEMEI Casinha de Nazaré	Rua Monsenhor Horta	Centro	Sede	M / T	1
3	CEMEI Danielle Cristina Mendes da Silva	Rua do Campinho	Passagem de Mariana	Sede	M / T	6
4	CMEI Santo Antônio	Rua L, S/N	Santo Antônio	Sede	M / T	2
5	CEMEI Santa Rita de Cássia	Rua Passagem de Mariana, s/n	Cabanas	Sede	M / T	6
6	CMEI São Cristóvão	Rua Antônio Alves S/N	São Cristóvão	Sede	M / T	3
7	CEMEI Tia Elza	S/N	Vale Verde	Sede	M / T	6
8	Anexo: CEMEI Tia Elza	Rua Diamantina, 296	Cabanas	Sede	M / T	6
9	CMEI Espaço Novo	Rua Wenceslau Brás	Centro	Sede	M / T	1
10	CEMPA	Av. do Contorno, 327	São Sebastião	Sede	M / T / N	1
11	E. M. Professora Celina Célia Gomes	Praça Carlos Lobo, S/N	Águas Claras	Zona rural	M / T / N	38

12	E. M. Aníbal de Freitas	Rua Firmino Ulhoa , SN	Cachoeira do Brumado	Zona rural	M / T / N	25
13	E. M. Bandeirantes	Bandeirantes	Bandeirantes	Zona rural	T	12
14	E. M. Barro Branco	Rua N. S. da Glória, S/N	Barro Branco	Zona rural	M / T	25
15	E. M. Dante Luiz dos Santos	Rua Dr. Francisco Sampaio, S/N	Barroca	Zona rural	M / T	37
16	E. M. Bento Rodrigues	Rua São Bento, 620	Novo Bento	Zona rural	M / T	33
17	E. M. Campinas	Rua Santa Cruz, S/N	Campinas	Zona rural	M / T	42
18	E. M. Dom Luciano Pedro Mendes	Rua Perimetral Sucupira, S/N	Rosário	Sede	M / T	2
19	E. M. Dom Oscar de Oliveira	Rua Passagem de Mariana, S/N	Santa Rita de Cássia	Sede	M / T	5
20	E. M. Furquim	Furquim	Furquim	Zona rural	M / T	40
21	E. M. Joaquim Emílio Baptista	Goiabeiras	Furquim	Zona rural	M / T	30
22	E. M. Prefeito Jadir Macedo	Rua Santo Antônio, S/N	Monsenhor Horta	Zona rural	M / T / N	25
23	E. M. Mainart	Praça São Guilherme, S/N	Mainart	Zona rural	M / T	25
24	E. M. Monsenhor José Cotta	Rua Diamantina, S/N	Cabanas	Sede	M / T / N	5
25	Anexo Tempo Integral: E. Monsenhor José Cotta	Rua Realeza, 73	Cabanas	Sede	M/T	5
26	E. M. Cônego Paulo Dilascio	Rua Raimunda Bretas, S/N	Morro Santana	Sede	M / T	5
27	E. M. Padre Viegas	Padre Viegas	Mariana	Zona rural	M	12
28	E. M. Paracatu de Baixo	Av. Manoel Leandro Corrêa	Centro	Sede	M / T / N	2
29	E. M. Passagem de Mariana	Rua do Campinho, 210	Passagem de Mariana	Sede	M / T	7
30	Anexo: E. M. Passagem de Mariana	Praça Capitão Inácio, Sede da Banda	Passagem de Mariana	Sede	M / T	7
30	E. M. Pe. Antônio Gabriel	Rua Professor Drumond, 2	Claudio Manoel	Zona rural	M / T	45
31	E. M. Santa Godoy	Rua Wenceslau Brás, 247	Centro	Sede	M / T	1
32	Anexo Tempo Integral: E. M. Santa Godoy	Rua Antônio Bastos, 87 A,	Centro	Sede	M / T	1
33	E. M. Serra do Carmo	Serra do Carmo	Padre Viegas	Zona rural	M / T	35
34	E. M. Sinhô Machado	Praça da Matriz, 263	Santa Rita Durão	Zona rural	M / T / N	43
35	E. M. Wilson Pimenta	Rua L, S/N	Santo Antônio	Sede	M / T / N	1,5
36	Secretaria de Educação	Rua Santa Cruz, 28	Barro Preto	Sede	M / T	1
37	Comunidade da Figueira	Rua Cônego Amando, 278	Chácara	Sede	M / T	2
38	Almoxarifado da Merenda	Rua do Aleijadinho, nº 419	Centro	Sede	M / T	
39	CVT Mariana	R. do Contorno, 327	Centro	Sede	M / T	2

*** As distâncias têm como referência de ponto de partida o Almoxarifado da Merenda Escolar**

6.2 As entregas serão parceladas semanalmente podendo ocorrer mais de uma entrega na semana de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação. Preferencialmente o início da entrega será às segundas-feiras. O fornecedor deve assumir a responsabilidade de se apresentar na sede do Setor de Alimentação Escolar, localizado à Rua do Aleijadinho, nº 419 – Centro – de 07:00 às 09:00 para verificação da conformidade do pedido feito, pesagem de gêneros, quando necessário, e estabelecimento de rotas e itinerários;

a) No ato da conferência o fornecedor deve estar munido da cópia da Autorização de Fornecimento, a Nota Fiscal correspondente e os comprovantes para entrega nas escolas conforme as quantidades estabelecidas no pedido e providenciar uma cópia para a escola e uma para a Secretaria de Educação.

b) É de obrigação e inteira responsabilidade do fornecedor disponibilizar pessoal para a carga e descarga dos gêneros.

6.3 Após emitida a Autorização de Fornecimento, o Setor de Alimentação Escolar entrará em contato com o fornecedor para agendar a data e horário de entrega do pedido.

6.4 Os produtos deverão ser entregues dentro dos padrões de qualidade definidos, em veículos adequados para o transporte de cargas perecíveis. Estes veículos devem ser refrigerados e estar em conformidade com os padrões da Vigilância Sanitária e com as leis vigentes para essa finalidade. A carne deve permanecer congelada durante toda a distribuição, com temperatura entre -18°C a -12°C, e em perfeito estado de conservação.

6.5 Não será permitida a entrega em carros sem refrigeração.

6.6 Não serão aceitos produtos com prazo de validade fora das especificações podendo ser recusados no ato da entrega.

7. GARANTIA DOS MATERIAIS OU SERVIÇOS

Após a conclusão da entrega, se for constatado que o(s) produto(s) entregue(s) não atendem aos padrões de qualidade estipulados no item 3, a parte contratada receberá uma notificação para efetuar a substituição dentro de um prazo máximo de 48 horas.

8. OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR / CONTRATADO

8.1 A(s) empresa(s) contratada(s) obriga(m)-se a entregar os produtos referentes aos itens em que foi vencedora deste Pregão no prazo estabelecido e de acordo com as características, especificações e condições constantes no Edital.

- 8.2 Atender às solicitações da Secretaria, que porventura ocorram, quanto à substituição, troca ou reposição de produtos entregues em desacordo com as especificações pactuadas.
- 8.3 Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento dos produtos desta licitação e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Contratante;
- 8.4 Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos produtos até os locais indicados pela Contratante;
- 8.5 Assegurar à Secretaria o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os produtos que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no Edital, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades provenientes do Contrato;
- 8.6 Assumir todas as despesas decorrentes de substituição de quaisquer produtos recusados pela Secretaria, nos termos do Edital;
- 8.7 Manter todas as condições exigidas na fase de habilitação para a licitação;
- 8.9 Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Contratante;
- 8.10 Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Contratante, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega dos produtos;
- 8.11 Comunicar a Secretaria, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários;
- 8.12 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da entrega dos produtos ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da Contratante;
- 8.13 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento dos produtos, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 8.14 Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão;
- 8.15 A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município de Mariana, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Secretaria;
- 8.16 É vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento dos itens fins do objeto desse pregão.

9. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE MARIANA

- 9.1 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas;

- 9.2 Após a entrega dos produtos, verificar se o mesmo encontra-se de maneira adequada ao disposto neste Termo de Referência;
- 9.3 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela empresa fornecedora, de acordo com os termos de sua proposta;
- 9.4 Emitir Autorização de Fornecimento ou qualquer outro documento equivalente, com todas as informações necessárias, por intermédio do representante da administração designado, e comunicar à empresa por meio de telefone, fax ou e-mail da emissão da mesma;
- 9.5 Acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto desta contratação, sob os aspectos quantitativos e qualitativos;
- 9.6 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
- 9.7 Controlar e documentar as ocorrências que porventura existirem no decorrer da entrega dos produtos.
- 9.8 Notificar a empresa fornecedora, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos, para que sejam adotadas as medidas cabíveis.
- 9.9 O CONTRATANTE não responderá por qualquer incidente, que envolva danos morais ou materiais, ocorrido em razão da entrega dos produtos, seja pelos profissionais em seja em razão de terceiros, cabendo a CONTRATADA tal responsabilidade, se for o caso.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 10.1 O pagamento do objeto desta licitação será efetuado em até 20 dias após o envio da nota fiscal, das CND (referentes à Seguridade Social – INSS, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS) exigidas pela contabilidade municipal e dos recibos de comprovação das entregas nas escolas devidamente assinados;
- 10.2 No texto da Nota Fiscal/Fatura deverão constar as seguintes referências: Nome do Banco, número e nome da Agência, e número da conta corrente da contratada;
- 10.3 Considera-se data do pagamento o dia do depósito em conta com a respectiva emissão da ordem bancária;
- 10.4 Havendo erro na Nota Fiscal de Venda ou Nota Fiscal de Venda/Fatura ou outra circunstância que desautoriza a liquidação da despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento sustado até que a adjudicatária tome as medidas saneadoras necessárias, não cabendo correção do valor pactuado;

10.1 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação orçamentária : 09.01.12.306.18.2.648
33.90.30 Ficha 275

Fonte : 1.500.000.0000/1.500.000.1001/1.550.000.0000/1.552.000.0000 RECURSO PROPRIO E RECURSO VINCULADO FEDERAL

Tempo Integral :

Dotação orçamentária : 09.01.12.361.18.2.460

33.90.30 Ficha 282

Fonte : 1.500.000.0000/1.500.000.1001/1.550.000.0000/1.552.000.0000/ 1.575.000.0000
RECURSO PROPRIO E RECURSO VINCULADO FEDERAL

10.2 CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO: não se aplica

11. FISCALIZAÇÃO

A servidora Daniela Santos Oliveira Cerceau da Silva, coordenadora de serviços de alimentação escolar, matrícula 39879, foi indicada para executar a fiscalização do contrato resultante desta licitação, o qual registrou todas as ocorrências e deficiências em relatório.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO / ARP

A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 meses, podendo ser renovada por igual período.

13. GARANTIA CONTRATUAL

Não se aplica

14. REAJUSTE/ REPACTUAÇÃO

14.1 Os preços propostos neste procedimento de compra poderão ser reajustados desde que não sejam com periodicidade inferior a 01 (um) ano, conforme disposições contidas na Lei nº 10.192/2001;

14.2 O prazo mínimo de 01 (um) ano para o primeiro reajuste será contado a partir da data limite para apresentação das propostas constante no instrumento convocatório;

14.3 O primeiro reajuste será concedido mediante a aplicação do Índice do IPCA/IBGE, pois é o índice oficial de monitoramento de inflação no Brasil, apurado com base na variação de seu percentual no período compreendido entre a data limite para apresentação das propostas constante no edital e o mês em que for completado o prazo de 01 (um) ano indicado na subcláusula anterior;

14.4 Os reajustes subsequentes necessários serão realizados no prazo de 01 (um) ano a contar da última concessão mediante aplicação do Índice IPCA apurado com base na variação do seu percentual nos 12 (doze) meses anteriores;

14.5 Para a concessão dos reajustes, a CONTRATADA deverá protocolizar requerimento escrito perante a Controladoria Interna do Município de Mariana, no prazo máximo de 10 (dez) dias após ser completada a anualidade, para que se proceda a devida análise do pleito;

14.6 Caso a CONTRATADA deixe de apresentar o requerimento no prazo e forma acima indicados, restará caracterizada a sua renúncia ao reajuste pretendido e a decadência de seu direito, relativamente ao respectivo período aquisitivo.

15. SANÇÕES

15.1. Pela inexecução total ou parcial do Contrato ou por fraudar a execução deste, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, previstas nos termos do artigo 156, da Lei Federal 14.133/21:

15.1.1. ADVERTÊNCIA ESCRITA – comunicação formal quanto à conduta da CONTRATADA sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção.

15.1.2. MULTA, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por centos) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 154 da Lei n. 14.133/21:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato, limitada sua aplicação até o máximo de 30 (trinta) dias, caso a CONTRATADA não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas;
- b) 10% (dez por cento) calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato por ocorrência de descumprimento de obrigação contratual;
- c) 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato por ocorrência de reincidência de descumprimento de obrigação contratual;
- d) 05% (cinco por cento) calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato, no caso de inexecução parcial do objeto contratado;
- e) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total; ou na hipótese da CONTRATADA, injustificadamente, desistir do contrato ou der causa à sua rescisão;

Atingidos os valores máximos das multas a serem aplicadas e havendo nova ocorrência ou reincidência de descumprimento de obrigação contratual, poderá ser configurada inexecução do Contrato.

15.2. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, por prazo não superior a 03 (três) anos nos termos do inciso III, do artigo 155, §4º da Lei nº 14.133/21;

15.3. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação da CONTRATADA perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior;

15.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

16. VEDAÇÃO A PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Fica vedada a participação de empresas que estejam reunidas em consórcio e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de conglomeração, pois o objeto não é de grande vulto ou complexo que justifique tal possibilidade. A decisão pela vedação à participação se dá por uma avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender as exigências previstas no edital e ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto visando o atendimento do interesse público.

17. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O presente registro de preços será "interno", conforme disposto no § 2º do art. 6º do Decreto Municipal 11.833/2024. No entanto, permitirá sua utilização por outros órgãos da administração pública direta e indireta, conforme previsto no art. 27 da normativa municipal e nos §§ 1º e 2º do art. 86 da Lei 14.133/2021.

Embora a divulgação da intenção de registro de preços seja, em regra, obrigatória para órgãos e entidades, o afastamento dessa exigência é admissível desde que devidamente justificado.

No caso da Secretaria Municipal de Educação de Mariana, optou-se por não divulgar a presente Intenção de Registro de Preços (IRP) devido à falta de estrutura administrativa adequada para gerenciar as atas de registro de preços, além da necessidade de realizar e concluir este procedimento licitatório de maneira célere, o que não seria viável com a divulgação da IRP. A

participação de outros órgãos da administração pública tornaria a secretaria o órgão gerenciador, o que comprometeria o processo.

A não divulgação da intenção de registro de preços também se justifica, neste caso, pela especificidade e necessidade de atendimento contínuo da alimentação escolar. Os produtos de gêneros alimentícios de carnes demandam entregas semanais devido à sua natureza perecível, garantindo o frescor e a qualidade exigidos para o consumo pelos alunos.

Essa periodicidade de pedidos torna inviável o controle adequado caso houvesse adesões externas ao registro de preços, pois comprometeria o planejamento logístico, o atendimento ágil e a manutenção do estoque conforme as necessidades das escolas.

18. ASSINATURAS

Declaro que sou responsável pela elaboração do Termo de Referência, que corresponde à aquisição de gêneros alimentícios cárneos, para constar como anexo ao edital.

Mariana, 26 de setembro de 2024

Cleisiane Ruthe da Silva

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

Aprovo o presente Termo de Referência, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

Claudia Regina Arantes Guimarães

Secretaria Municipal de Educação