



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade Administrativa de Origem: Secretaria Municipal de Educação

Demais Unidades que também utilizarão desta Ata: Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Esportes

Secretários (as): Alda Ferreira da Silva Fernandes- Sec. Mun. de Educação

Douglas Alexandre de Oliveira- Sec. Mun. de Esportes

Rita de Cássia da Cruz Souza- Sec. Mun. de Assistência Social

Descrição Resumida do Objeto: Registro de Preços para a aquisição de Carnes e linguiça, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à Residência Inclusiva e à Secretaria Municipal de Esportes e Lazer.

Período de Vigência da contratação: 12 (doze) meses

Justificativa da Contratação

Conforme determina a Lei 11.947/2009, a Alimentação Escolar é um direito dos alunos da Educação Básica Pública e contribui, efetivamente, para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Portanto, para oferecer uma Alimentação Escolar em consonância com a Lei 11.947/2009 e nutricionalmente adequada, faz-se necessária a abertura de processo licitatório para o registro de preços de carnes e linguiça, conforme descrição de itens e quantidades informadas abaixo.

Vale destacar que a Administração Municipal pretende realizar o devido processo licitatório para atender, além da demanda da Alimentação Escolar via Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a demanda da Residência Inclusiva (sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Assistência Social) e a demanda da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer (neste caso, apenas em eventos específicos).

Definição do Objeto, incluídos sua Natureza e os Quantitativos Estimados

Constitui objeto desta solicitação a aquisição de carnes e linguiça para atender às necessidades das Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Esportes Lazer (SMEL), conforme especificado no quadro abaixo:

Item	SME	SMAS	SMEL	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
Acém Moído	6422	120	0	6542	R\$ 38,00	R\$ 248.596,00
Acém Cubos	5600	120	0	5720	R\$ 39,80	R\$ 227.656,00
Pernil	5400	120	60	5580	R\$ 25,00	R\$ 139.500,00
Filé de Frango	4500	180	0	4680	R\$ 23,90	R\$ 111.852,00
Linguiça	3200	24	15	3239	R\$ 24,86	R\$ 80.521,54
Coxa e Sobrecoxa	0	180	0	180	R\$ 12,96	R\$ 2.332,80

2.1. Descrição, estimativa de Quantidades e Valores

Nota: No caso da SME, a estimativa da quantidade de cada item a ser licitado foi realizada considerando o *per capita* de cada modalidade de ensino, bem como o calendário escolar nos 12 meses de vigência da ata. Ademais, considerou-se uma margem de segurança de 12% (considerando a possibilidade de entrada de novos alunos na Rede Municipal de Ensino). Já a SMAS estimou as quantidades considerando a demanda apresentada pela Residência Inclusiva. E a Secretaria Municipal de Esportes considerou o calendário de eventos previstos para o ano.

ITEM 1: ACÉM MOÍDO CONGELADO - COTA PRINCIPAL - PARTICIPAÇÃO ABERTA

Carne bovina moída, acém, produto congelado, obtido de animais sadios, limpa, sem pele, **com pouca gordura**, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). **O produto deverá conter no máximo 5% de gordura e sebo**; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses, acondicionado em embalagens primárias de polietileno transparente, atóxico; resistentes; hermeticamente selados com peso

de 01 kg ou 2 Kg. contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem.

Quantidade: 4.907 Kg

Valor unitário: R\$ 38,00

Valor total: R\$ 186.466,00

ITEM 2: ACÉM MOÍDO CONGELADO - COTA RESERVADA - PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Carne bovina moída, acém, produto congelado, obtido de animais sadios, limpa, sem pele, **com pouca gordura**, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). **O produto deverá conter no máximo 5% de gordura e sebo**; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses, acondicionado em embalagens primárias de polietileno transparente, atóxico; resistentes; hermeticamente selados com peso de 01 kg ou 2 Kg. contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem.

Quantidade: 1.635 Kg

Valor unitário: R\$ 38,00

Valor total: R\$ 62.130,00

ITEM 3: ACÉM CUBOS CONGELADO - COTA PRINCIPAL - PARTICIPAÇÃO ABERTA

Carne bovina em cubos 2x2cm de acém, produto congelado, obtido de animais sadios; limpa, sem pele, **com pouca gordura**, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). O produto deverá conter **no máximo 5% de gordura e sebo**; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses, acondicionado em embalagens primárias de polietileno transparente, atóxico; resistentes; hermeticamente selados com peso de 01 kg ou 02 Kg contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem

Quantidade: 4.290 Kg

Valor Unitário: R\$ 39,80

Valor Total: R\$ 170.742,00



ITEM 4: ACÉM CUBOS CONGELADO - COTA RESERVADA - PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Carne bovina em cubos 2x2cm de acém, produto congelado, obtido de animais sadios; limpa, sem pele, **com pouca gordura**, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). O produto deverá conter **no máximo 5% de gordura e sebo**; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses, acondicionado em embalagens primárias de polietileno transparente, atóxico; resistentes; hermeticamente selados com peso de 01 kg ou 02 Kg contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de, no máximo, 6% (seis por cento) do peso da embalagem

Quantidade: 1.430 Kg

Valor Unitário: R\$ 39,80

Valor Total: R\$ 56.914,00

ITEM 5: PERNIL SUÍNO (EM ÍSCAS), CONGELADO - COTA PRINCIPAL - PARTICIPAÇÃO ABERTA

Pernil suíno (em íscas de até 5cm), congelado, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotada, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, de primeira qualidade, limpa, sem pele, **com pouca gordura**, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) **conter no máximo 5% de gordura e sebo**; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; acondicionada em embalagem primária de pacotes de polietileno transparente, atóxicos; resistentes; hermeticamente selados com peso de 01 kg ou 02 Kg contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso. Constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de no máximo 6% (seis por cento) do peso da embalagem.

Quantidade: 4.185 Kg

Valor Unitário: R\$ 25,00

Valor Total: R\$ 104.625,00



ITEM 6: PERNIL SUÍNO (EM ÍSCAS), CONGELADO - COTA RESERVADA - PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Pernil suíno (em íscas de até 5cm), congelado, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo parte não cotada, apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, de primeira qualidade, limpa, sem pele, **com pouca gordura**, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) **conter no máximo 5% de gordura e sebo**; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses; com aspecto, cor, odor e sabor característicos; acondicionada em embalagem primária de pacotes de polietileno transparente, atóxicos; resistentes; hermeticamente selados com peso de 01 kg ou 02 Kg contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso. Constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto que apresente índice de água de no máximo 6% (seis por cento) do peso da embalagem.

Quantidade: 1.395 Kg

Valor Unitário: R\$ 25,00

Valor Total: R\$ 34.875,00

ITEM 7: FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO - COTA PRINCIPAL - PARTICIPAÇÃO ABERTA

Filé de peito de frango congelado; **peito sem ossos, sem pele e sem tempero**; com aspecto, cor, odor e sabor característico; não amolecido e nem pegajoso, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração rosada, brilho e odor suave, acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Instrução nº 9, de 4 de maio de 2010.

Quantidade: 3.510 Kg

Valor unitário: R\$ 23,90

Valor total: R\$ 83.889,00

ITEM 8: FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO - COTA RESERVADA - PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Filé de peito de frango congelado; **peito sem ossos, sem pele e sem tempero**; com aspecto, cor, odor e sabor característico; não amolecido e nem pegajoso, apresentar após o degelo

consistência firme e compacta, coloração rosada, brilho e odor suave, acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Instrução nº 9, de 4 de maio de 2010.

Quantidade: 1.170 Kg

Valor unitário: R\$ 23,90

Valor total: R\$ 27.963,00

ITEM 9: LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA EM GOMOS - COTA PRINCIPAL - PARTICIPAÇÃO ABERTA

Linguiça suína toscana, congelada, em gomos de aproximadamente 8 a 10cm, preparada com carnes de 1ª qualidade, condimentada, **sem pimenta**, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, acondicionada em embalagem plástica atóxica com peso entre 0,8 e 2Kg contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto se aprovado com índice de água de no máximo 6% (seis) do peso da embalagem do produto

Quantidade: 2.430 Kg

Valor unitário: R\$ 24,86

Valor total: R\$ 60.409,80

ITEM 10: LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA EM GOMOS - COTA RESERVADA - PARTICIPAÇÃO ME/EPP

Linguiça suína toscana, congelada, em gomos de aproximadamente 8 a 10cm, preparada com carnes de 1ª qualidade, condimentada, **sem pimenta**, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, acondicionada em embalagem plástica atóxica com peso entre 0,8 e 2Kg contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Só será adquirido o produto se aprovado com índice de água de no máximo 6% (seis) do peso da embalagem do produto

Quantidade: 809 Kg

Valor unitário: R\$ 24,86

Valor total: R\$ 20.111,74

ITEM 11: COXA E SOBRECOXA - EXCLUSIVO ME/EPP

Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidade e larvas, com registro no SIF ou IMA. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno transparente com peso de 1 ou 2 Kg. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Instrução nº 9, de 4 de maio de 2010.

Quantidade: 180 Kg

Valor unitário: R\$ 12,96

Valor total: R\$ 2.332,80

VALOR TOTAL: R\$ 810.458,34

2.1.1. Todos os cortes de carnes deverão estar acondicionados em embalagens secundárias, sendo elas, caixas de papelão reforçadas, impermeabilizadas internamente e lacradas com cintas de nylon. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, suas condições deverão estar de acordo com a Normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverão seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica. Quanto ao transporte, deve ocorrer em veículos refrigerados, providos de termômetro, assegurando a integridade e a qualidade sanitária dos produtos transportados.

2.2. Formação de Preços e Metodologia

Neste Termo de Referência foram utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, as fontes previstas nos incisos I, II, III e V da Lei Federal 14.133/21. Para tal, realizou-se a cotação nos sites app.precopublico.com.br e hipermaisvoce.com.br, acesso dia 06/05/2026 às 8h. A fim de complementar a pesquisa de preços, utilizou-se a nota fiscal do atual fornecedor de carnes, a empresa BSM Atacadista. Para os 5 (cinco) primeiros itens, considerou-se o maior preço coletado como o preço de referência (que, inclusive, coincide com o preço atualmente pago pela Prefeitura de João Monlevade). Para o item “coxa e sobrecoxa”, considerou-se a média dos preços coletados (uma vez que o item não é adquirido, atualmente).

O Documento de Formalização de Demanda (DFD) bem como o Termo de Referência demonstram os valores comprovados por pesquisa de preços, que integram este TR, como prova de formação de preço.

2.3. Do tratamento favorecido para microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP)

Os itens deste certame serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da legislação vigente, sempre que o valor estimado não ultrapassar R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Para os itens cujo valor estimado seja superior a este montante, procedeu-se à divisão entre cota principal e cota reservada.

Ainda, a análise técnica e de mercado realizada para o objeto em questão demonstrou que a prioridade de contratação de fornecedores exclusivamente locais ou regionais, neste caso específico, não resultaria em propostas mais vantajosas para a Administração. A pesquisa de mercado abrangente indicou que o universo de fornecedores aptos a atender plenamente as especificações técnicas e as condições comerciais exigidas transcendem o âmbito local ou regional, e que a imposição de tal restrição limitaria indevidamente a concorrência, afastando potenciais proponentes que poderiam oferecer condições superiores.

3. Classificação dos Bens Comuns

Trata-se de aquisição de Carnes e Embutidos (linguiça e salsicha) comuns, a ser contratado mediante Pregão, na forma eletrônica, para registro de preços.

4. Critérios de Sustentabilidade

A Contratada deverá observar, no que couber, as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, conforme inc. IV do art. 11 da Lei 14.133/2021.

5. Qualificação Técnica

5.1. Qualificação Técnica do licitante

5.1.1. Licença/Alvará Sanitária(o) em vigor ou a Declaração de Dispensa do Licenciamento Sanitário, emitida pela Vigilância Sanitária Local (nos casos em que a empresa apenas comercializar as carnes) .

5.1.2. Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais, caso haja dúvidas quanto à composição nutricional e/ou segurança microbiológica do produto. Não serão aceitos laudos com emissão anterior à abertura do certame (uma vez que se pretende avaliar o produto atualmente entregue pela empresa), sendo concedido prazo de 7 (sete) dias úteis para apresentação do referido laudo.

5.2. Qualificação Técnica do produto

5.2.1. A empresa deverá apresentar Ficha Técnica emitida pela empresa produtora assinada pelo Responsável Técnico (a definição da ficha técnica deve considerar a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018);

6. Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

6.1. Considerando que o objeto da presente contratação se trata de gênero alimentício perecível, com entrega parcelada em 25 (vinte e cinco) pontos (em se tratando das Unidades da Secretaria Municipal de Educação), as entregas serão quinzenais e os pedidos serão realizados com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência.

Secretaria de Esportes: a entrega será realizada conforme a execução dos eventos esportivos, sendo a empresa avisada com 7 dias de antecedência. É necessária flexibilidade no calendário de entregas devido a possibilidade de alterações no calendário esportivo, para garantir que os atletas sejam sempre atendidos.

Secretaria de Assistência Social: as entregas serão quinzenais, diretamente na Residência Inclusiva, conforme cronograma a ser definido. Os produtos serão recebidos e conferidos de forma definitiva, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da ata de registro de preços, resguardada a posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos ou corrigidos no prazo de 1 (um) dia corrido, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. Os produtos serão recebidos, após a verificação da qualidade e, no caso de materiais, a quantidade e conseqüente aceitação mediante liquidação por emissão da Nota de Liquidação de Despesa, consumando-se o recebimento definitivo. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.4. A entrega dos produtos é de responsabilidade da contratada, ocorrendo algum dano no produto, deverá haver reposição da quantidade danificada.

7. Obrigações da Contratante

7.1. São obrigações do Contratante:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e Edital e seus anexos;
- b) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação;
- c) comunicar ao fornecedor, formalmente, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do fornecedor, através de servidores especialmente designado;
- e) efetuar o pagamento ao fornecedor no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato/ata de registro de preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados. Para efeito de entendimento das definições deste Termo de Referência, onde lê-se contrato, leia-se concomitantemente “*ata de registro de preço*” quando aplicável.

7.2. São obrigações do Contratado:

- a) O fornecedor deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- b) efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

- c) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (*Lei nº 8.078, de 1990*);
- d) substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- e) comunicar à Secretaria responsável, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) manter, durante toda a execução do contrato/ata de registro de preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Instrumento.
- g) indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- h) promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de entulho de obras, pneus, pilhas e baterias, etc.
- i) quando não for possível a verificação da regularidade online, o fornecedor deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, juntamente com a nota fiscal, os documentos de habilitação.

8. Controle e Fiscalização da Execução

8.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado gestor da ata de registro de preço e fiscal do contrato, como representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. Os gestores da Ata de Registro de Preços e os Fiscais do Contrato serão designados pelo Prefeito Municipal e observarão as regras do “*Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos*” nos termos do Decreto Municipal nº 11/2023.

8.2. A fiscalização de que trata este Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

8.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da contratação, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos responsáveis eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à

autoridade competente para as providências cabíveis.

8.4. Fiscal e Gestor da Ata de Registro de Preços em cada Unidade Administrativa:

Secretaria Municipal de Educação:

Fiscal da Ata: Noeme das Graças Dias

Gestor do Contrato: Alda Ferreira da Silva Fernandes

Secretaria Municipal de Assistência Social:

Fiscal e Gestor do Contrato: Rita de Cássia da Cruz Souza

Secretaria Municipal de Esportes:

Fiscal da Ata e Gestor do Contrato: Douglas Alexandre de Oliveira

9. Pagamento

9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Liquidação acompanhada da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco (*transferência eletrônica ou PIX*), agência e conta corrente indicados pelo fornecedor.

9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota de Liquidação, Nota Fiscal ou Fatura quando o fiscal do contrato ou ato equivalente atestar a entrega definitiva do objeto da ordem de compra emitida pela área de compras. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, constatada por meio de consulta on-line, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. A cada pagamento ao fornecedor a Administração realizará consulta on-line para verificar a manutenção das condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- a) constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;
- b) o prazo anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da Administração;
- c) não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração

deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

d) persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, cancelamento de ata de registro de preços, fazer juntada nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;

e) havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação;

f) somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular;

g) verificada a regularidade fiscal, social e trabalhista no dia da liquidação da despesa, o pagamento poderá ocorrer sem nenhuma restrição ao fornecedor.

9.4. Havendo erro na apresentação da Nota de Liquidação ou Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o fornecedor providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a administração.

9.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento ou PIX enviado.

9.6. O fornecedor regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. Reajuste e Atualização da Contratação

10.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 12 meses contado da data limite para a apresentação das propostas. O contrato/registro de preço poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens contratados, cabendo ao Município promover as necessárias negociações juntos aos fornecedores.

11. Sanções Administrativas

11.1. A aplicação de sanções observará o procedimento previsto nos caputs e dispositivos dos artigos 156, ao 163 da Lei nº 14.133/2021. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor.

11.2. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual

12. Recursos Orçamentários

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, no exercício de 2025, como segue:

Órgão: Secretaria Municipal de Educação

Dotação Orçamentária: 020090011230612012054

Ficha: 190

Fonte Recurso: 15500000000 ou 15520000000

Órgão: Secretaria Municipal de Assistência Social

Dotação Orçamentária: 0824508032.082

Ficha: 308

Fonte Recurso: 2660

Órgão: Secretaria Municipal de Esportes

Secretaria Municipal de Esportes

Dotação Orçamentária: 02010002.2781127012.059

Ficha: 203

Fonte Recurso:15000000000

13. Estudo Técnico Preliminar e da Análise de Riscos

13.1. O Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento desta contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, e deu base a este termo de referência. No caso desta contratação o ETP e a Análise de Riscos faz-se necessário conforme inciso X do art. 18 da Lei 14.133/2021.

14. Critérios de Julgamento e Aceitação da Proposta

14.1. O critério de julgamento, em atenção ao art. 33, inc. I, da Lei nº 14.133/2021, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência e seus Anexos, será:

(x) menor preço item;

15. Forma da Licitação

15.1. Dado que o(s) bem(ns)/serviço(s) pretendido(s) possui(em) padrão(ões) de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por meio de edital, bem como especificações usuais de mercado, poderá(ão) ser adquirido(s) por meio de Pregão Eletrônico, conforme disposto no art. 29 da Lei nº 14.133/2021;

16. Disposições Finais

16.1. A contratada deverá comprovar por ocasião da cobrança as notas fiscais devidamente atestadas;

16.2. A aceitação será realizada com base nas especificações contidas neste Termo de Referência;

16.3. Em caso de manifestação de desistência do fornecedor fica caracterizado

descumprimento total da(s) obrigação(ões) assumida(s), sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante, conforme estabelecido no art. 90 § 5º da Lei 14.133/2021

16.4. Salientamos que se porventura alguma situação não prevista neste Termo ocorrer, todas as consequências de sua existência serão regidas pela Lei Federal nº Lei 14.133/2021.

João Monlevade/MG, 08 de maio de 2026.

Noeme das Graças Dias
Nutricionista

Submeto o presente Termo de Referência à aprovação do Ordenador de Despesas e Gestor da Contratação.

Alda Ferreira da Silva Fernandes
Secretária Municipal de Educação

Douglas Alexandre de Oliveira
Secretário Municipal de Esportes

Rita de Cássia da Cruz Souza
Secretária Municipal de Assistência Social