



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para preparo da merenda escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITENS DESTINADOS À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/MEI

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, PACOTE 5 KG Tipo cristal especial, 1ª qualidade. Sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio. Não deve apresentar sujidade, livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; Não deve apresentar umidade, bolor, peso insatisfatório, Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, lacrada com todas as informações necessárias. Data de fabricação e Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PACOTE DE 5 KG	1070	19,45	20811,50
2	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO Alimento achocolatado em pó instantâneo, fonte de vitaminas e minerais, vitaminas D, B1, B2, B6 e B12, ferro e zinco. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes atóxicos, hermeticamente selados, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis, com peso líquido de 300 g cada. Validade não inferior a 6 meses, a contar a partir da data de entrega. Marcas de Referência: Três Corações, Toddy, Garoto, Santa Amália, Apti.	PACOTE DE 300G	3000	3,16	9480,00
3	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros cabíveis aos	UNIDADE DE 500G	300	4,89	1467,00



	produtos. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 Características técnicas: classe: polido, longo, fino, tipo I, beneficiado, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, casacas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico, resistentes, termossoldada, embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega (conforme resolução ANVISA Nº12/78).	PACOTE DE 5 KG	1000	28,92	28.920,00
5	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM PORTUGUÊS Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com acidez máxima de 0,5%, 100% Oliva (sem adição de óleo), Ingredientes: Azeite de Oliva Extra Virgem, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. .Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 500 ML	220	42,79	9413,80
6	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE Sabor Leite, pacote com 400g, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme de milho ou fécula de mandioca, carbonato de cálcio, sal, leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante	UNIDADE DE 400G	1280	4,61	5900,80



7	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER Crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem plástica de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, com dupla proteção, com 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 400G	280	6,37	1783,60
8	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Biscoito doce tipo maisena, embalagem de 400 gramas, de boa qualidade, sabor característico, inteiros. Embalagem, rótulo e informações nutricionais de acordo com legislação vigente e visíveis. Embalado em pacote resistente de plástico, sem rasgos e sujidades. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE DE 400G	600	5,33	3198,00
9	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO Tipo 1, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 500G	1400	2,49	3486,00
10	COCO RALADO Coco ralado, sem adição de açúcar, a base de polpa de coco desidratado. Deverá ser procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca, parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UNIDADE DE 100G	200	2,67	534,00
11	EXTRATO DE TOMATE, 850g Primeira qualidade, Preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, puro e concentrado, sem	UNIDADE DE 850G	1500	12,62	18930,00



	aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes, embalagem de 860g. Com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme ANVISA. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 850 gramas e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate - Decreto 12.486 de 20/10/78). Validade mínima de 12 meses.				
12	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA Grupo seca, Classe fina, Tipo 1, baixa acidez, branca, em embalagem polietileno atóxico, pacote de 1 KG, resistente, termossoldado, embalagem limpa, não violada. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE DE 1 KG	1500	6,03	9045,00
13	FARINHA DE MILHO Tipo biju, flocada, flocos grandes, de 1ª qualidade, amarela, sem sal. Embalada em plástico atóxico de 500g transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	PACOTE DE 500G	800	2,76	2208,00
14	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL COM FERMENTO Tipo 1, COM FERMENTO, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, produto obtido a	PACOTE DE 1 KG	2000	5,40	10800,00



	partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Na embalagem deve constar prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega, com registro no Ministério da Agricultura.				
15	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL SEM FERMENTO Tipo 1, SEM FERMENTO, pacote de 1 Kg, produto obtido do trigo moído, limpo, livre de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio Especial, sem fermento, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico ou de papel original de fábrica. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura.	PACOTE DE 1 KG	740	4,00	2960,00
16	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos, embalagem de 250g, contendo como Ingredientes: Amido de Milho Geneticamente Modificado, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Sódio e Carbonato de Cálcio , pó fino de coloração branca, odor característico, com identificação do fornecedor, Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto, registros conforme ANVISA.	UNIDADE DE 250G	120	9,32	1118,40
17	FEIJÃO CARIOCA Tipo 1 (1ª qualidade), pacote de 1 KG, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, mesma coloração, sem caruncho, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga, sem estar murcho, velho ou mofado, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis)	PACOTE DE 1 KG	3000	8,37	25110,00



	meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
18	FUBÁ Fubá moinho de pedra, obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, indelével, atóxica, resistente, termos soldada, com peso aproximado de 1 Kg e validade de 180 dias.	PACOTE DE 1 KG	520	3,69	1918,80
19	LEITE LIQUIDO LONGA VIDA INTEGRAL SEM LACTOSE Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra-alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Deve ser oriundo de estocagem correta: sem umidade e danos na embalagem. Observar que a empresa fabricante não tenha sido envolvida em fraudes nos últimos 24 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Com validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE DE 1L	250	5,09	1272,50
20	LEITE DE SOJA FLUIDO LONGA VIDA Leite de Soja fluido original, pronto para beber, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetra Pack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, vitaminas (C, E, B2, B6, A, ácido fólico, D e B12) e minerais (cálcio e zinco), sal, estabilizantes goma gelana, citrato trissódico e goma xantana, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em caixa acartonada e aluminizada, contendo 1 litro. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	UNIDADE DE 1000 ML	100	10,41	1041,00
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL De boa qualidade, embalagem aluminizada de 400G, ingredientes leite integral. Não contem	PACOTE DE 400G	2000	15,20	30.400,00



	glúten, com valor energético médio de 100 a 140 kcal e valor proteico de 6 a 8g por porção de 26g. A embalagem deve conter informações quanto á: quantidade do produto; rendimento, modo de preparo, data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional. Características físicas e de embalagem inalteradas.				
22	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integral ou semidesnatado, zero lactose, para dietas com restrição a lactose, Acondicionado em embalagem de polietileno tereftalato metalizado, hermeticamente fechado, com peso liquido entre de no mínimo 300 g. De origem animal. Embalagem e rótulo nutricional de acordo com legislação vigente e visível. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo rendimento, prazo de validade e número de lote. Registro no Órgão competente (SIF). Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	UNIDADE DE 300G	200	21,95	4390,00
23	MANTEIGA COM SAL Pote de 500g, alimento constituído a partir de creme de leite pasteurizado, com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Ausência de insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor. (Conforme Resolução ANVISA RDC 175 de 08/07/2003). Composição aproximada por 100g: Valor calórico total mínimo: 720 kcal, Lipídios totais mínimos: 80%. Umidade – teor máximo: 18%. Cloreto de sódio – teor máximo: 3% Resolução 4 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento – 08/06/2000. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável, anotados no formato próprio da língua portuguesa: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou	UNIDADE DE 500G	1120	20,77	23262,40



	embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e no de registro em vigência no órgão competente.				
24	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G Massa com ovos, Nº 8, cor amarela, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas, deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE DE 500 G	6000	3,53	21180,00
25	MACARRÃO TIPO PENNE Macarrão tipo penne, massa com ovos, embalagem de 500 g. fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos, embalagem plástica resistente e transparente, deve constar data de	UNIDADE DE 500G	1000	3,41	3410,00



	fabricação e prazo de validade dentro do limite de 40% do prazo total.				
26	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão parafuso, massa sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos, pacote de 500 G, embalagem plástica resistente e transparente, deve constar data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total.	UNIDADE DE 500G	1200	3,70	4440,00
27	MACARRÃO TIPO LETRINHAS Macarrão tipo letrinhas, massa de ovos, massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos, pacote de 500 G, embalagem plástica resistente e transparente, deve constar data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total.	UNIDADE DE 500 G	1000	3,64	3640,00
28	MARGARINA CREMOSA COM SAL Embalagem de 500G, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, 80% de lipídios, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; 0% de gordura trans. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Água, Sal (Cloreto de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitaminas B (B6, B1 e B12), Vitamina A, selênio de sódio (Selênio), Estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Lecitina de Soja, Conservadores: Sorbato de Potássio e Benzoato de Sódio, Antioxidantes: TBHQ, EDTA CÁLCIO DISSODICO e BHT, Acidulante: Ácido Cítrico, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural, Corantes: Urucum, Beta Caroteno e Cúrcuma. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Qualy.	UNIDADE DE 500 G	1000	6,15	6150,00



29	ÓLEO DE SOJA Óleo de soja refinado, tipo 1, comestível, vegetal de soja, puro, sem colesterol, rico em vitamina E, alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ingredientes: Óleo de soja refinado e antioxidantes TBHQ e ácido cítrico. Não contém glúten. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem: Frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900 ml, contendo, na própria embalagem, as seguintes informações: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Lote, data de fabricação e vencimento ou data de validade (dia, mês e ano), anotados no formato próprio da língua portuguesa; Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e número de registro em vigência no órgão competente.	UNIDADE DE 900ML	5000	6,73	33650,00
30	POLVILHO TIPO AZEDO Fécula tipo 1, coloração branca, isento de sujidades, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo 1000g, contendo identificação do produto e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Com validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 1 KG	500	6,38	3190,00
31	SAL REFINADO Produto refinado, de mesa, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, cor branca, odor inodoro, sabor característico (salino). Embalagem em plástico de polietileno, intacta, termossoldada, atóxica, com capacidade	PACOTE DE 1 KG	1200	2,04	2448,00



	de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
32	SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI Composto líquido extraído pelo esmagamento do líquido, qualidade pasteurizado obtido da polpa da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de 500 ml cada tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado, integral (não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível do abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico). Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e quantidade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 500 ML	4000	6,37	25480,00
33	TRIGO PARA QUIBE Ingredientes: grãos limpos processados. Pacote de 500g, contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, embalados em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, acondicionado em fardos lacrados. Devera apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PACOTE DE 500G	1000	4,61	4610,00
34	VINAGRE Primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v o teor alcoólico máximo do vinagre. Acondicionado em frasco plástico com 750 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem	UNIDADE DE 750 ML	120	4,47	536,40

ITENS DESTINADOS À AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
35	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 Características técnicas: classe: polido, longo, fino, tipo I, beneficiado, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6	PACOTE DE 5 KG	3000	28,92	86.760,00



	mm após o polimento. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, casacas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico, resistentes, termossoldada, embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega (conforme resolução ANVISA N°12/78).				
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL De boa qualidade, embalagem aluminizada de 400G, ingredientes leite integral. Não contém glúten, com valor energético médio de 100 a 140 kcal e valor proteico de 6 a 8g por porção de 26g. A embalagem deve conter informações quanto á: quantidade do produto; rendimento, modo de preparo, data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional. Características físicas e de embalagem inalteradas.	PACOTE DE 400G	6000	15,20	91.200,00

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois é possível estabelecer, por intermédio de especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, de modo que é possível a decisão entre os produtos ofertados pelos participantes com base no menor preço.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.5. Conforme LC 123/2006 os itens 1 a 34 da licitação serão destinados a participação exclusiva de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedor individual (MEI) ou equiparadas. Os itens 35 e 36 são abertos á ampla concorrência.



1.5.1. Nos itens 1 a 34 poderão participar do certame, empresas que se enquadram na disposição anterior e que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, desde que apresentem os documentos de habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021, relacionados na cláusula 8 deste termo. Nos itens 35 e 36 poderão participar qualquer empresa que atue no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade a ser suprida é o fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino, para o preparo da merenda é necessário a aquisição de gêneros alimentícios.

A presente aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos seguros exigidos por Lei para o programa de alimentação escolar, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

As quantidades discriminadas são estimativas de consumo, sendo de difícil previsão determinada de toda demanda, durante a vigência da Ata de Registro de Preços a ser celebrada, cumprindo, pois, o princípio da utilização do sistema de registro de preços como mais eficaz e econômico para a Administração.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados na preparação da merenda escolar. A descrição completa dos produtos se encontra no item 1.1 deste termo de referência.

Além das especificações contidas no item 1.1, os produtos deverão atender no mínimo às especificações exigidas abaixo:

- Identificação do produto
- Embalagem original e intacta
- Data de fabricação
- Data de validade
- Peso líquido
- Número do lote
- Nome do fabricante

Os produtos deverão atender à especificação contida no item 1.1, devidamente elaborada por Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação (Alimentação Escolar), respeitando a Legislação vigente quanto à produção, armazenamento e distribuição de gêneros alimentícios destinados a alunos da Rede Municipal de Ensino.

4. 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

4.4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá ser convocado a apresentar amostra, que terá data, local e horário de



sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4.2. As amostras deverão ser entregues no Almoxarifado Municipal localizado à Rua Ernesto Queiróz S/N, Centro, Parque de Exposições. Horário: Segunda à Sexta-Feira de 08h00 as 11h00 horas e de 13h00 as 16h00 horas, local onde os licitantes poderão vistoriar e acompanhar os testes e as amostras.

4.4.3. As amostras deverão ser entregues no prazo limite de 2 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega. As amostras também poderão ser enviadas via correios, nesse caso o licitante deve informar pelo chat e fornecer o código de rastreamento (a amostra deve ser postada nos correios dentro do prazo previsto para a entrega da amostra).

4.4.3. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.4.4. As amostras solicitadas pelo Setor técnico responsável Municipal deverão ser apresentadas nas embalagens constantes neste termo de referência. A amostra deverá ser etiquetada com os seguintes dados: Pregão Eletrônico nº ____/2024, amostra do item ____, especificação do produto e identificação do licitante.

4.4.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.4.6. Os critérios de avaliação da amostra do café serão os seguintes: aparência, cor, odor, sabor, embalagem com informações do produto.

4.4.7. As amostras serão avaliadas pela secretaria requisitante, que realizará análise das amostras e emitirá laudos aprovando ou reprovando os itens avaliados.

4.4.8. O Setor técnico responsável emitirá parecer quanto avaliação das Amostras, sendo que os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificadas do certame.

4.4.9. As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.

4.4.10. O Setor técnico responsável poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da merenda escolar, ou for do amplo conhecimento quanto a aceitabilidade da marca ofertada.

4.4.11. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.4.12. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.



4.4.13. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.4.15. A solicitação de amostras do item tem como objetivo verificar a conformidade do produto ofertado com as especificações mencionadas, para garantir a padronização e manutenção da qualidade dos produtos.

Subcontratação

4.4.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4.17. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto da presente licitação será solicitado através de ordem de fornecimento, emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal. Os bens devem ser entregues conforme especificações descritas na ordem de fornecimento, podendo ser solicitados de forma parcelada.

5.2. De acordo com o planejamento e para que não ocorram atrasos ou imprevistos na execução do fornecimento de gênero alimentícios para a Merenda Escolar e considerando que não é possível a aquisição em grandes vultos, haja vista, que o Município não dispõe de infraestrutura adequada para estocagem, nem há previsão determinada de consumo, pelo princípio da razoabilidade, celeridade e eficácia na execução do fornecimento com a utilização de recursos públicos, fica determinado que o prazo de entrega será de 5 (cinco) dias úteis após o efetivo recebimento da ordem de compra.

5.3. Os itens devem ser entregues no Almoxarifado Municipal localizado à Rua Ernesto Queiróz, 250, Centro, Parque de Exposições. Horário: Segunda à Sexta-Feira de 07h00 as 16h00 horas.

5.4. Condições de Fornecimento:

- O produto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme a necessidade;
- A responsabilidade pelo transporte dos produtos é da empresa contratada;
- Os alimentos deverão ser entregues na quantidade requisitada e dentro da data de validade. Na data da entrega, a fabricação/empacotamento do produto deverá ser de no máximo 30 (trinta dias), devendo estar, ainda, dentro do prazo de validade, com seus respectivos quantitativos na nota fiscal;



- Todas as mercadorias serão conferidas na entrega, em caso de entrega fora das especificações contidas no edital, a mesma será rejeitada e sua reposição deverá ser providenciada no máximo em 48 horas sem ônus para o município e nos locais pré-determinados. Após esse prazo, configurando-se o descumprimento das condições de entrega conforme contratado, que implique em modificação do cardápio pré-estabelecido pela administração, a Contratada será penalizada com advertência.

5.5. Ao Município de Lagoa Dourada/MG reserva-se o direito de não receber o(s) produto(s) em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato.

5.6. A contratada deverá:

5.6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.6.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência e seus apensos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

5.6.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com a lei de licitações e o código civil.

5.6.4. Substituir e/ou recolher às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os objetos rejeitados;

5.6.5. Comunicar à Contratante, 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;

5.6.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.7. O transporte, bem como o controle higiênico dos alimentos, deve atender os itens do Código Sanitário do Minas Gerais (Lei 13.317 de 24 de setembro de 1999) e das legislações da ANVISA e do MAPA.

5.8. A carga e descarga de todo e qualquer produto é de responsabilidade da empresa, inclusive de pessoal específico.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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



6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.6.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.6.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.6.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

6.6.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.7.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de



gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

6.14. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



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

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

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

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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



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

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

Forma de pagamento

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.19.1. Será de responsabilidade da contratada, o pagamento de eventuais tarifas bancárias cobradas pelo serviço de transferência TED/DOC, as quais serão descontadas do valor do pagamento efetuado em favor da contratada.



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

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

7.21.1. 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.

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

Cessão de crédito

7.23. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.23.1. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.24. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.25. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.26. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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



8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

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

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

8.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis) e outros que julgar pertinente para averiguar a existência de impedimentos em contratar com a Administração Pública.

8.3.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.3.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado por falta de condição de participação.

8.3.5. No caso de inabilitação será analisada a proposta classificada em segundo lugar seguindo a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

8.4.1. O prazo poderá ser prorrogado por solicitação formal e justificada do licitante, desde que formulada antes de findo o prazo e formalmente aceita pelo pregoeiro.

8.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.8. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.



8.9. Os licitantes deverão anexar no sistema do pregão eletrônico no tempo hábil a documentação relacionada nos itens a seguir, COMO CONDIÇÃO PARA SUA HABILITAÇÃO:

8.10 Habilitação Jurídica:

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

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

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

8.10.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.10.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11 . Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.12 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

8.12.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

8.12.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

8.12.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).



8.12.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.12.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.12.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante.

8.12.7. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.12.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.13. Qualificação Econômico-Financeira:

8.13.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

8.13.2 Balanço patrimonial e demonstração contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

8.13.2.1. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.13.3 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.13.4 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.13.5 Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

- Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;
- Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou



- MEI, EPP E ME, COM BASE NO ARTIGO 3º DO DECRETO MUNICIPAL 3.031/2021, ESTÃO DISPENSADOS DE APRESENTAÇÃO DO BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS.

8.13.6 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.13.7 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.13.8 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.13.9 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.14. Qualificação Técnica:

8.14.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

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

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

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

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

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



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

8.16. A existência de restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como **microempresa, empresa de pequeno porte**, seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.16.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.17. Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, e considerando a sua qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.18. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, a licitante também tiver com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.19. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.20. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 504.145,20 (Quinhentos e quatro mil, cento e quarenta e cinco reais e vinte centavos) conforme custos unitários apostos no item 1.1.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Por se tratar de registro de preço, as despesas decorrentes desta licitação correrão, havendo a contratação efetiva, por conta das dotações, a serem consignadas, existentes na data da efetiva contratação.

Município de Lagoa Dourada, 25 de setembro de 2024.

Solange de Fátima Pereira dos Santos
Secretária de Planejamento e Educação