



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.

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ De Primeira; Graúdo. Classificação: Grupo I (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo-alaranjada), Classe: 3 (peso do fruto maior que 1,500Kg até 1,800Kg), Categoria I. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. Transporte: O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).	UNIDADE	200	8,35	1.670,00
2	ABÓBORA TIPO CABOTIÁ, QUALIDADE MORANGA In natura, madura, seca, sadia, lisa, fresca, sem danificações físicas (não serão permitidas rachaduras, perfurações	KG	4000	4,33	17.320,00



	e cortes), casca inteira, tamanho grande (graúda, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade), coloração uniforme. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, acondicionada em saco de polipropileno, resistente, de 20 Kg. Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
3	ABOBRINHA ITALIANA Abobrinha italiana, de boa qualidade, fresca, tamanho regular, de primeira qualidade, grau de maturação intermediário, não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica, que afete sua aparência e qualidade, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem rachaduras, fruto alongado, sem partes moles	KG	1000	5,21	5.210,00
4	ALHO CABEÇA Brasileiro (Nacional), Tipo 5/6; de boa qualidade (1ª qualidade), compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos. Deverá ser procedente de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).	KG	2000	23,30	46.600,00
5	BANANA PRATA Do Grupo Prata, grau médio de amadurecimento (DE VÊS), Extra, de 1ª qualidade, Classe 12 (comprimento maior que 12cm); Subclasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação:	KG	8500	3,63	30.855,00



	Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa adequada, pesando aproximadamente 20 kg. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração amarela. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).				
6	BATATA INGLESA EXTRA GRAÚDA, SUJA Deverão estar frescas e sãs, inteiras, firmes, com coloração uniforme, com aroma, cor e sabor típicos e livres de umidade externa anormal. Não deve apresentar podridão úmida, podridão seca, coração negro, brotos com mais de 1mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície, nem dano profundo. Embalagem atóxica, resistente e transparente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes, em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	10250	6,32	64.780,00



7	BETERRABA Deverá ter classificação Extra, com diâmetro transversal de 50 a 90 mm, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes, qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; murcho, raiz com desidratação caracterizada por flacidez, podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau e passado, raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deverá ser procedente de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; ser transportada em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).	KG	500	5,06	2.530,00
8	BRÓCOLIS In natura, fresco, coloração verde escuro, livres de fungos, tamanho de médio, com flores bem fechadas, devem estar frescos, tenros, íntegros, não estarem golpeados e danificados, sem traço de descoloração ou manchas, não devem apresentar folhas amareladas.	UNIDADE	500	7,72	3.860,00
9	CEBOLA DE CABEÇA De primeira, nacional, graúda, nova, com casca, Grupo 1 (redondo, oblongo ou periforme); Subgrupo: Amarela; Classe: 3 (diâmetro Maior que 60 até 70 mm), Categoria I, compacta e firme, sã, sem rupturas, não amolecida, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades, isenta de odor e sabor estranhos, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos, apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	4660	5,18	24.138,80
10	CENOURA VERMELHA GRAÚDA Grupo: Nantes (90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração	KG	4000	5,02	20.080,00



	pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno); Classe: 14 (comprimento mínimo 14 cm e (máximo 18 cm e 2,5cm de diâmetro); Categoria I. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor (sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons) e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas, o produto deverá estar acondicionado em caixa de papelão ou de madeira de 20 Kg. Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
11	INHAME Produto de boa qualidade, produção recente (fresco), tamanho médio (uniforme e desenvolvido), compacto, firme, isento de bolor, umidade, sujidades, sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes que alterem a aparência, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco. Não serão aceitos produtos cortados e nem úmidos (melados). Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita	KG	1000	6,63	6.630,00



	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.				
12	LARANJA Variedade: Pêra. De Primeira. Grupo C4 (Coloração); Classe 68 (diâmetro variando de 68 mm a 72 mm); Categoria I. Tamanho médio. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes (NÃO DEVEM APRESENTAR PODRIDÃO, DANO PROFUNDO, NÃO DEVEM ESTAR PASSADAS E NEM MURCHAS), devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca (casca lisa, fina e brilhante, suculenta e doce); a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).	KG	500	4,40	2.200,00
13	MAÇÃ NACIONAL Cultivares: Fuji. Categoria: de Primeira. Classe ou Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs	KG	5000	9,00	45.000,00



	devem se apresentar: com casca vermelha, íntegra, inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem, não devem estar passadas. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias Vigentes (em caminhão baú, carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).				
14	MAMÃO FORMOSA De Primeira, Classe K ou 1.000, porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, livre de sujidades, parasitas e larvas, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar	KG	1200	8,83	10.596,00



	grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Deverá ser firme, com coloração amarelada, deve apresentar-se sem deformação e ausente de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Deverá ser procedente de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco; não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverá se apresentar intacto e firme; ser transportado em caixas de polietileno vazadas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias Vigentes (em caminhão baú carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).				
15	MELANCIA De Primeira, graúda, pesando entre 8 a 12 kg cada unidade (UNIDADE COM 10 KG EM MÉDIA), devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. As frutas deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias Vigentes (em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos	KG	6500	3,42	22.230,00



	fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).				
16	MORANGO Morango de primeira qualidade, in natura, desenvolvida, bastante firme, sem ferimentos, munida de cálice e pedúnculo verde, embalagem de 250 g plástica ou de isopor, . Maturação que permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas.	BANDEJA	2000	8,94	17.880,00
17	OVOS DE GRANJA Características técnicas: ovos brancos de galinha “tipo grande”, Classe A, 50g, casca limpa, lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. O produto deverá apresentar CASCA FIRME, registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcionais entre si, com prazo de validade mínimo de 60 dias sob refrigeração a partir da data de entrega ou Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias Vigentes (em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.).	DÚZIA	4500	12,08	54.360,00
18	PIMENTÃO VERDE Frescos, inteiros, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Não deve apresentar umidade externa anormal e deve ser isento de odor, sabor estranho e de enfermidades. Não deve estar amassado, amolecido, com deformações ou mesmo com danos por lesões que	KG	220	7,13	1.568,60



	afetem a aparência. Embalagem virgem atóxica, resistente, transparente. Transporte em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
19	REPOLHO De primeira qualidade, produção recente, a coloração das folhas deverá ser verde, o formato da cabeça deverá ser redondo e estar fechada, com folha lisa (não pode estar amarelada, nem murcha), peso variando 1.000 g a 1.500 g. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	3000	3,86	11.580,00
20	TOMATE Cultivar Andréa, Grupo Italiano, Formato Oblongo alongado, Cor final vermelho e durabilidade normal. Apresentação: Normal (frutos isolados). Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato (de	KG	5000	6,83	34.150,00



vês). Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Deverá ser procedente de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescos; não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Transporte em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.				
				423.238,40

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 a licitação será destinada a participação exclusiva de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedor individual (MEI) ou equiparadas.

1.5.1. 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.

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 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.

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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

Não há a exigência de amostras.

Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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 às terças-feiras, de 7h30 as 12h.

5.4. Condições de Fornecimento:



5.4.1- A entrega dos produtos será realizada conforme quantidades constantes da ordem de fornecimento, que será conforme demanda das escolas. Por se tratar de itens perecíveis, cuja distribuição deve ser imediata às Escolas, o que necessita de toda logística para tal, fica determinado **QUE AS ENTREGAS DEVERÃO ACONTECER ÀS TERÇAS-FEIRAS**, salvo raras exceções que serão previamente informadas.

5.4.2 - Os alimentos deverão ser entregues na quantidade requisitada e dentro da data de validade, com seus respectivos quantitativos na nota fiscal;

5.4.3- 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 preestabelecido pela administração, a Contratada será penalizada com advertência.

5.4.4 – A responsabilidade pelo transporte dos produtos até o município de Lagoa Dourada é do fornecedor. Os produtos devem ser transportados em veículo fechado ou caminhão baú, de forma que fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, e etc., sendo que o mesmo será vistoriado pelo servidor municipal designado para acompanhar a entrega.

5.4.5 - Os itens devem ser entregues no Almoxarifado Municipal localizado à Rua Ernesto Queiróz S/N, Centro, Parque de Exposições. ENTREGA NAS TERÇAS-FEIRAS de 7h30 as 12h, com raras exceções devidamente justificadas.

5.4.6 Caso a entrega não seja realizada no dia estipulado conforme programação, a solicitação poderá ser cancelada e o fornecedor estará sujeito às penalidades, pois o descumprimento ocasiona transtornos e prejuízos às atividades inerentes à alimentação escolar.

5.4.7 Os bens 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 e/ou recolhidos imediatamente, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4.8 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.4.9. A rejeição do material não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

5.4.10. Os produtos deverão atender às especificações constantes neste Termo de Referência, como também nas Normas Técnicas pertinentes a cada item, se houver.

5.4.11. A emissão da Nota Fiscal deverá observar as seguintes condições:

5.4.11.1 Nota Fiscal emitida ao Município de Lagoa Dourada/MG, CNPJ 18.557.595/0001-46, endereço Rua Dr. Abeilard Pereira 299, Centro, CEP 36345-000.

5.4.11.2 A nomenclatura do material encomendado; e



5.4.11.3 Os dados bancários para pagamento: BANCO (NÚMERO E NOME), AGÊNCIA (CÓDIGO E NOME) E CONTA CORRENTE.

5.4.12. Deverão ser informados os cuidados especiais a serem observados na preservação e armazenagem do material, tais como: temperatura de armazenagem, limite de umidade ou outros que o material exigir.

5.4.13. Quando constatada qualquer irregularidade no ato do recebimento, a mercadoria será devolvida no próprio transporte, não sendo responsabilidade do município o que vier ocorrer posteriormente com tal mercadoria.

5.4.14. 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.

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 inexecução 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 aprezadas, 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 do 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.

8.14. **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\$ 423.238,40 (Quatrocentos e vinte e três mil, duzentos e trinta e oito reais e quarenta 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, 30 de setembro de 2024

Solange de Fátima Pereira dos Santos
Secretária de Planejamento e Educação