ANEXO IV

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para o preparo de refeições e lanches em eventos. A presente contratação faz-se necessária em razão da necessidade de garantir o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições, lanches e demais serviços de alimentação necessários à realização de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, atividades institucionais, ações educativas, culturais, sociais e de saúde promovidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Saúde, Assistência Social e Administração, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. - Tratamento Favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte

Em atendimento ao disposto nos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores, a presente licitação assegurará tratamento diferenciado e favorecido às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Para item cujo valor estimado ultrapasse R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) e cuja natureza permita a divisão do objeto sem prejuízo ao conjunto da contratação, será adotada **cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento)** destinada exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, permanecendo a parcela principal destinada à ampla concorrência.

Os itens com valor estimado de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, desde que presentes as condições previstas na Lei Complementar nº 123/2006.

Os demais itens serão destinados à ampla concorrência, sem prejuízo da ampla participação dos interessados.

Considerando que a presente licitação contempla cota principal e cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, poderá ocorrer de um mesmo licitante sagrar-se vencedor de ambas as cotas para um mesmo item, apresentando preços finais distintos em razão da dinâmica competitiva de cada disputa. Nessa hipótese, em observância aos princípios da economicidade, da eficiência, da isonomia e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, o preço registrado para ambas as cotas será uniformizado pelo menor valor obtido pelo próprio licitante para o respectivo item, desde que mantidas as mesmas especificações, marca/modelo (quando aplicável) e demais condições da proposta, sem que isso importe em alteração do objeto ou prejuízo ao equilíbrio da contratação. Para tanto, será solicitado o ajuste ao licitante no sistema eletrônico, mas caso não seja realizado durante a sessão, o ajuste acontecerá no momento da adjudicação e na ata de registro de preços.

1.3. Os produtos deverão atender às disposições abaixo:

ITENS DESTINADOS Á PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP/MEI

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, PACOTE 5 KG** Tipo cristal especial, 1ª qualidade. Pacote 5 KG. 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.	**Pct**	**2000**	**19,49**	**38.980,00**
2	**AMENDOIM** Tipo 1, Pacote 500 Gramas. Acondicionado em embalagem plástica, intacta, resistente, 1ª qualidade. Beneficiado. Livre de sujidades, parasitas e larvas e substâncias nocivas Com data de validade recente (Conforme resolução ANVISA). Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	**Pct**	**500**	**14,89**	**7.445,00**
3	**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 N°12/78).	**Pct**	**750**	**29,85**	**22.387,50**
4	**BATATA PALHA 300G**	**Pct**	**2000**	**9,88**	**19.760,00**

	Pacote de 300 gramas, fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada Tipo Palha, íntegra e frita em óleo vegetal, isento de ácidos graxos trans. O produto deve ser isento de corantes. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: filme composto de polietileno, hermeticamente fechado com capacidade para 300 gramas, devidamente lacradas, com a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.				
5	**CANJICA** Tipo 1, Grupo Extra, Subgrupo Despeliculado, Classe Branca, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade, unidade de 500g.	**UNID**	**670**	**5,93**	**3.973,10**
6	**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.	**UNID**	**900**	**7,40**	**6.660,00**
7	**CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU, EMBALAGEM DE 200G** Chocolate em pó solúvel, 50% cacau, embalagem de 200G, contendo os ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar, aromatizantes. Não deverá conter glúten, óleo ou gorduras trans, deve possuir textura, cor, sabor e odor característicos, embalagem atóxica resistente, validade mínima de 6 meses.	**UNID**	**1000**	**13,14**	**13.140,00**
8	**CACAU EM PÓ 100 %** Cacau em pó puro 100% - Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 200g.	**UNID**	**800**	**30,08**	**24.064,00**
9	**CREME DE LEITE**	**UNID**	**1700**	**4,79**	**8.143,00**

	Creme de leite, UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó desnatado, espessante carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes, citrato de sódio e celulose microcristalina sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra pak de 200 gramas, não amassada. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem., data de fabricação e data de validade, informações nutricionais, número do lote, validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
10	**DOCE DE LEITE TRADICIONAL 800G** Doce de leite tradicional, pastoso, pronto para consumo. Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído,açúcar, cloreto de sódio, lactose e conservador sorbato de sódio. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite, pode conter derivadosde soja. Embalagem: lata de 800g.	**UNID**	**1000**	**21,37**	**21.370,00**
11	**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.	**Pct**	**600**	**8,42**	**5.052,00**
12	**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 partir de cereal limpo desgerminado, sãos 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.	**PCT**	**1000**	**7,03**	**7.030,00**

13	**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.	**PCT**	**1000**	**6,70**	**6.700,00**
14	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO** Embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos, embalagem de 100g, 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.	**UNID**	**500**	**5,09**	**2.545,00**
15	**EXTRATO DE TOMATE, 340 g** 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 aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes, embalagem de 340g. 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 340 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.	**UNID**	**3000**	**5,76**	**17.280,00**
16	**FEIJÃO PRETO KG** Tipo 1 (1ª qualidade), pacote de 1 KG, classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, mesma coloração, sem caruncho, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de	**Pct**	**2000**	**10,28**	**20.560,00**

	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) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
17	**LEITE CONDENSADO** De 1ª qualidade, produzido com leite integral, açúcar e lactose, de consistência cremosa e textura homogênea, acondicionado em embalagem de 395 g, em caixinha tetra pack, valor nutricional completo, data de validade e lote. SIF que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	**UNID**	**2000**	**8,10**	**16.200,00**
18	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL** Caixa com 12 unidades (embalagem tetra Pack UHT/UAT com 1 litro). Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizados UHT. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo coma legislação (número de lote data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal). 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 inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. Com validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega do produto.	**UNID**	**3000**	**7,82**	**23.460,00**
19	**MANTEIGA** Pote de 500g, alimento constituído a partir de creme de leite pasteurizado, com adição de sal. O produto deverá apresentar	**UNID**	**2500**	**28,89**	**72.225,00**

	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 5º 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 embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e no de registro em vigência no órgão competente.				
20	**MARGARINA CREMOSA COM SAL** Embalagem de 500 G, 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.	**UNID**	**3000**	**13,08**	**39.240,00**

21	**MILHO VERDE EM CONSERVA** Simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas ou sachês de 280g, devendo ser considerado como peso líquido. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Unidade de 280g, peso liquido.	**UNID**	**2400**	**4,65**	**11.160,00**
22	**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.	**UNID**	**2500**	**10,55**	**26.375,00**
23	**BACON DEFUMADO** Produto de boa qualidade, congelado ou resfriado,	**KG**	**1000**	**40,69**	**40.690,00**

	ingredientes: Barriga suína, água, sal, conservador: nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Não deve conter glúten. Deverá ser entregue em embalagens de 500g ou 1 Kg, com Registro no IMA ou SIF, fechamento a vácuo, bem lacrado, A embalagem deve conter especificação do local de origem do produto, peso, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, data de embalagem e data de vencimento (validade).				
24	**LINGUIÇA TOSCANA** Tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverão ser mantidas condições higiênico sanitárias adequadas. Não serão permitidos parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	**KG**	**1000**	**25,16**	**25.160,00**
25	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA** Linguiça calabresa, defumada, elaborada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, isento de corantes em sua formulação, ótimo sabor, aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, conservada em temperatura de congelamento.	**KG**	**1000**	**28,21**	**28.210,00**
26	**SALSICHA** Salsicha a granel, de boa qualidade, congelada ou resfriada, pacote de 5 kg, com carne de frango, carne bovina, água, proteína de soja, carne mecanizada separada de aves, pele de frango, amido, sal e condimentos naturais. Sem corante, com aspecto próprio, não amolecida, não pegajosa, cor própria, sem manchas. Embalagem transparente resistente, com fechamento à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.	**KG**	**1000**	**16,48**	**16.480,00**
27	**SAL REFINADO** Produto refinado, de mesa, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas 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:	**UNID**	**1000**	**4,06**	**4.060,00**

	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 de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
28	**SUCO SABORES VARIADOS EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO** Produto de néctar de polpa de fruta. Ingredientes: água, suco concentrado de fruta, açúcar, suco concentrado de maçã, vitamina C, acidulante, ácido cítrico, aromatizante, aroma natural, estabilizante, goma xantana, edulcorantes artificiais, acesulfame de potássio, sucralose, antiespumante. Sabores- Manga, Maracujá, Caju, Goiaba, Abacaxi ou Uva. Embalagem Tetra Pak de 1000 ml (1 litro). Data de validade superior a 06 meses a partir da data de entrega. Marca de Referência: Maguary.	**UNID**	**4000**	**9,93**	**39.720,00**
29	**SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU** 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 caju, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabissulfito 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.	**UNID**	**2000**	**5,67**	**11.340,00**
30	**SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA** 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, envasado em embalagens de 500 ml, tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio,	**UNID**	**4000**	**7,45**	**29.800,00**

	acidulante: ácido cítrico). com dados de identificação, data de fabricação e validade, com as seguintes especificações: Suco tropical; composto de polpa de fruta com no mínimo 45% do conteúdo; classificação: Normal; embalagem Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 ml, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Unidade de 500 ml.				
31	**SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA** 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, envasado em embalagens de 500 ml, tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico). com dados de identificação, data de fabricação e validade, com as seguintes especificações: Suco tropical; composto de polpa de fruta com no mínimo 45% do conteúdo; classificação: Normal; embalagem Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 500 ml, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Unidade de 500 ml.	**UNID**	**2000**	**6,74**	**13.480,00**
32	**SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ** 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, envasado em embalagens de 500 ml, tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível do maracujá, através de processo tecnológico adequado). com dados de identificação, data de fabricação e validade, com as seguintes especificações: Suco tropical; composto de polpa de fruta com no mínimo 45% do conteúdo; classificação: Normal; embalagem Garrafa PET com tampa rosqueável, com identificação do produto, informação nutricional, marca do	**UNID**	**3000**	**8,50**	**25.500,00**

	fabricante, prazo de validade e quantidade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Unidade de 500ml.				
33	**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	**UNID**	**800**	**6,90**	**5.520,00**

ITENS DESTINADOS À AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
34	**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 N°12/78).	**PCT**	**2250**	**29,85**	**67.162,50**

1.4. O bem objeto desta contratação é caracterizado como comum, 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.

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

1.6. A vigência da ata de registros é de 1 (um) ano contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei n° 14.133/2021.

1.7.1. 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.

1.8 - **Da Possibilidade de análise de amostra**

1.8.1 Considerando a natureza dos objetos a serem adquiridos e a necessidade de assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos atendam integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência, poderá ser prevista, quando tecnicamente necessária, a solicitação de amostras dos produtos ofertados, especialmente para aqueles itens em que a análise documental e as informações constantes da proposta não sejam suficientes para aferir determinadas características relevantes para a contratação.

A eventual exigência de amostra terá como finalidade exclusivamente verificar a conformidade do produto ofertado com as especificações e requisitos mínimos definidos pela Administração, tais como características físicas e organolépticas, apresentação, embalagem, rotulagem, composição, rendimento, qualidade e demais atributos objetivamente previstos no Termo de Referência.

A solicitação de amostras deverá ocorrer de forma objetiva, proporcional e devidamente justificada, não podendo constituir mecanismo de restrição à competitividade ou exigir características não previstas previamente no instrumento convocatório.

A apresentação da amostra, se necessária, deverá ser exigida do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a etapa de julgamento, observadas as condições, prazo, local de entrega e critérios objetivos de avaliação estabelecidos no edital e no Termo de Referência.

A análise das amostras deverá ser realizada por servidor(es) ou equipe tecnicamente habilitada, mediante critérios previamente definidos, com registro dos resultados e da conclusão quanto à aprovação ou reprovação do produto. A eventual reprovação deverá ser fundamentada na ausência de atendimento às especificações previamente estabelecidas.

Ressalta-se que a apresentação de amostra não será exigida de forma indiscriminada para todos os itens, podendo ser utilizada somente quando a Administração identificar necessidade concreta de avaliação física ou prática do produto para assegurar a adequada aferição de sua qualidade e conformidade.

A previsão da possibilidade de solicitação de amostras busca, portanto, resguardar a Administração quanto à qualidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos e, especialmente, a segurança e adequação dos produtos destinados à alimentação, sem prejuízo da observância dos princípios da isonomia, competitividade, julgamento objetivo e seleção da proposta mais vantajosa.

1.8.2. 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.

1.8.3. 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.

1.8.4. As amostras deverão ser entregues no prazo limite de 3 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).

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

1.8.5 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 ____/2026, amostra do item ___, especificação do produto e identificação do licitante.

1.8.6. 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.

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

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

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

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

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

1.8.12. 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.

1.8.13. 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.

1.8.14. 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.

1.8.15. 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.

1.8.16. CRITÉRIOS OBJETIVOS PARA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Quando exigida a apresentação de amostra para determinado item, a avaliação será realizada exclusivamente com base nas características e requisitos previamente estabelecidos no Termo de Referência, sendo vedada a utilização de critérios subjetivos ou de exigências não previstas no instrumento convocatório.

Para os itens submetidos à avaliação por amostra, serão observados, conforme a natureza de cada produto:

I – identificação e apresentação: correspondência entre o produto apresentado e aquele ofertado na proposta, inclusive quanto à denominação, tipo, apresentação e quantidade líquida;

II – embalagem: integridade, limpeza, ausência de violação, vazamentos, perfurações, estufamento, deterioração ou outras condições que possam comprometer a qualidade e segurança do produto;

III – rotulagem: presença das informações obrigatórias, incluindo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, composição, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação aplicável;

IV – composição: compatibilidade da composição declarada no rótulo com os requisitos estabelecidos para o item no Termo de Referência;

V – características físicas: quando tecnicamente aplicável, serão observados aspecto, cor, textura, consistência, granulometria, homogeneidade e demais características físicas expressamente previstas para o produto;

VI – características organolépticas: quando tecnicamente pertinentes, poderão ser avaliados odor, sabor e aparência, sempre em comparação com as características próprias do produto e com os requisitos estabelecidos no Termo de Referência;

VII – quantidade e apresentação: verificação do peso líquido, volume ou quantidade da unidade, conforme especificação do item;

VIII – prazo de validade: verificação do atendimento ao prazo mínimo de validade estabelecido para o produto, contado a partir da data de entrega, quando assim previsto no Termo de Referência; e

IX – requisitos sanitários e legais: verificação do atendimento às exigências sanitárias, de inspeção e demais requisitos legais aplicáveis ao produto.

A amostra será considerada APROVADA quando atender integralmente aos requisitos estabelecidos para o respectivo item.

Será considerada REPROVADA quando for constatada desconformidade com qualquer requisito objetivo estabelecido no Termo de Referência que seja relevante para a aceitação do produto.

A reprovação deverá ser fundamentada em relatório ou ficha de avaliação, com indicação objetiva do requisito não atendido, não sendo admitida reprovação baseada exclusivamente em juízo subjetivo de qualidade.

A equipe responsável pela avaliação deverá registrar individualmente o resultado de cada critério aplicável ao item, permitindo a rastreabilidade e a motivação da decisão de aprovação ou reprovação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade a ser suprida é para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições, lanches e demais serviços de alimentação necessários à realização de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, atividades institucionais, ações educativas, culturais, sociais e de saúde promovidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Saúde, Assistência Social e Administração.

A contratação tem por finalidade garantir o fornecimento regular, contínuo, adequado e tempestivo de gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições, lanches e demais serviços de alimentação necessários à realização de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, conferências, oficinas, atividades institucionais e ações educativas, culturais, sociais e de saúde promovidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Saúde, Assistência Social e Administração.

A disponibilização desses gêneros é indispensável para atender servidores, colaboradores, participantes, usuários dos serviços públicos, estudantes, profissionais, convidados e demais públicos envolvidos nas atividades municipais, especialmente quando a duração, o horário ou a natureza das ações exigir a oferta de alimentação como condição necessária à adequada participação e permanência dos beneficiários.

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 CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições, lanches e demais serviços de alimentação necessários à realização de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, atividades institucionais, ações educativas, culturais, sociais e de saúde promovidas pelas Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Saúde, Assistência Social e Administração.

A contratação deverá contemplar o fornecimento dos gêneros alimentícios de forma regular, contínua e conforme a demanda da Administração, observando as especificações, quantidades, unidades de fornecimento, padrões de qualidade e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência. A aquisição parcelada mostra-se adequada em razão da natureza perecível de parte dos produtos e da necessidade de evitar estoques excessivos, perdas, desperdícios e comprometimento da qualidade dos alimentos.
Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução deverá abranger todas as etapas necessárias para que os produtos sejam disponibilizados em condições adequadas de consumo, desde a seleção e aquisição dos gêneros alimentícios até a entrega, conferência, armazenamento e utilização pela Administração.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, quando aplicável, observando-se as condições sanitárias e de conservação exigidas pela legislação vigente
.
No recebimento, os produtos serão submetidos à conferência quanto à quantidade, qualidade, especificações, integridade das embalagens, validade e demais requisitos previstos no instrumento convocatório. Produtos que apresentarem desconformidade poderão ser recusados, devendo a contratada providenciar sua substituição, sem ônus adicional para a Administração, nos prazos estabelecidos pela fiscalização.

A solução também considera a necessidade de racionalização dos recursos públicos, mediante planejamento das aquisições, fornecimento conforme a demanda efetiva, redução de perdas e desperdícios e adequada gestão dos estoques. Dessa forma, busca-se assegurar o equilíbrio entre disponibilidade dos alimentos e prevenção de aquisições excessivas.

A contratação deverá, portanto, proporcionar o fornecimento de alimentos em quantidade e qualidade suficientes para atender às necessidades das Secretarias Municipais envolvidas, garantindo continuidade das ações institucionais, segurança alimentar, eficiência administrativa, economicidade e adequado emprego dos recursos públicos durante todo o ciclo de vida do objeto.

4. 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.4.1. A contratação deverá observar os requisitos necessários para assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios adequados ao preparo da alimentação, em condições de qualidade, segurança sanitária, conservação e validade compatíveis com o consumo e a necessidades das Secretarias Municipais envolvidas.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações, características, unidades de fornecimento, padrões de qualidade e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência, devendo ser de primeira qualidade e próprios para consumo humano, observada a legislação sanitária, de segurança dos alimentos, de rotulagem e demais normas aplicáveis a cada categoria de produto.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, adequadamente fechadas e compatíveis com a natureza do produto, sem sinais de violação, deterioração, contaminação, estufamento, vazamento ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança.

As embalagens e os rótulos deverão conter as informações exigidas pela legislação aplicável, incluindo, quando cabível, identificação do produto, fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o estabelecido no Termo de Referência, contado a partir da data de entrega, não sendo admitidos produtos vencidos ou com prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido para o respectivo item.

A contratada deverá garantir que os produtos fornecidos correspondam efetivamente à marca, apresentação, composição e demais características do produto ofertado e aceito pela Administração, quando tais características forem relevantes para a avaliação de conformidade.

Quando previsto no instrumento convocatório, poderá ser solicitada a apresentação de amostra do produto pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, exclusivamente para os itens em que a Administração identificar necessidade de avaliação física, de apresentação, composição, características organolépticas ou outros atributos que não possam ser adequadamente aferidos apenas por meio da proposta e da documentação. A avaliação observará critérios objetivos previamente estabelecidos no Termo de Referência.

As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração e os pedidos emitidos pelo setor responsável, considerando o planejamento de eventos pelas Secretarias responsáveis.

A contratada deverá observar os prazos e locais de entrega estabelecidos pela Administração, responsabilizando-se pelo transporte dos produtos até o local indicado, bem como pelas condições de acondicionamento e conservação durante o transporte.

No ato do recebimento, os produtos poderão ser submetidos à conferência quantitativa e qualitativa, incluindo verificação das especificações, integridade das embalagens, validade, rotulagem, condições de conservação e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

Produtos que apresentem desconformidade, deterioração, embalagem violada, validade inadequada ou qualquer característica incompatível com as exigências da contratação poderão ser recusados pela Administração, devendo a contratada promover sua substituição, sem ônus adicional para o Município, no prazo estabelecido no Termo de Referência.

A contratada deverá manter, durante toda a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, bem como observar as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes.

Os requisitos estabelecidos deverão ser suficientes para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos, sem impor exigências desnecessárias ou desproporcionais que possam restringir indevidamente a competitividade do certame.

Subcontratação

4.4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4.3. 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. Os objetos da presente licitação serão solicitados através de ordens de fornecimento, emitidas 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 dos gêneros alimentícios 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 **7 (sete) dias úteis** após o efetivo recebimento da ordem de compra.

5.3. Os itens deverão 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:

5.4.1- As entregas dos produtos serão realizadas conforme quantidades constantes da ordem de fornecimento, que será conforme demanda das secretarias.

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- Toda a mercadoria será conferida 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, no Almoxarifado Municipal, localizado à Rua Ernesto Queiroz, s/n, Centro, Parque de Exposições. 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 do produto até o município de Lagoa Dourada é do fornecedor. O produto deve ser transportado em veículo fechado ou caminhão baú, de forma que fique protegido 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 deverão ser entregues no Almoxarifado Municipal localizado à Rua Ernesto Queiróz, 250, Centro, Parque de Exposições. Caso a entrega não seja realizada conforme programação, a solicitação poderá ser cancelada e o fornecedor estará sujeito às penalidades, pois o descumprimento ocasiona transtornos e prejuízos às atividades inerentes.

5.4.6 O bem poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído e/ou recolhido imediatamente, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

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

5.4.10.1 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.

5.4.10.2 A nomenclatura do material encomendado; e

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

5.4.11. 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.

5.4.12. 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.

5.4.13. Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado Municipal localizado à Rua Ernesto Queiróz S/N, Centro, Parque de Exposições. Horário: Segunda à Sexta-Feira de 07h00 as 16h00 horas.

5.4.14. A mercadoria será conferida 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 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 contato, 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. O bem será recebido 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. O bem poderá ser rejeitado, 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 domicilio ou sede da licitante.

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 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$ 720.872,10, 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.

Lagoa Dourada, 25 de agosto de 2026

Priscila Campos de Resende

Secretária Municipal de Educação