



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DE MACABU
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
(Termo de referência - Processo Administrativo nº 1056/2024)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Aquisição de gêneros alimentícios CARNES, AVES E PEIXE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

TABELA 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA – EMBALAGEM 1KG A 3KG Corte constituído de massas musculares da face anterior do coxão, que envolve o fêmur. Proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Corte tipo patinho moído, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura (permitido máximo 7%), sem cartilagem e aponevrose, congelada e aparada. Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura, odor e sabor: Característico. Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente e fechamento a vácuo. Rotulagem: o rótulo das embalagens deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega.	447446	KG	15.885
2.	CARNE BOVINA PATINHO PEÇA – EMBALAGEM 1KG A 3KG Corte constituído de massas musculares da face anterior do coxão, que envolve o fêmur. Proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Corte tipo patinho, limpo, sem tempero, sem excesso de gordura (permitido máximo 7%), sem cartilagem e aponevrose, congelada e aparada. Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura, odor e sabor : Característico; Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA Embalagem plástica, transparente, atóxica e	447448	KG	15.250



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: 06 Fls. 83

	resistente e fechamento a vácuo. Rotulagem: o rótulo das embalagens deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega.			
3.	CARNE BOVINA FÍGADO - EMBALAGEM 1KG A 5KG Fígado bovino, proveniente de animais sadios, sob inspeção veterinária congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura, odor e sabor: Característico. Não amolecido, não pegajoso, limpo de veias mais grossas e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos, larvas, insetos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, a vácuo. Rotulagem: o rótulo das embalagens deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega.	447484	KG	3.190
4.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA – EMBALAGEM DE 1KG O produto deverá ser preparado a partir da parte muscular comestível das aves sadias, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. A carne de ave (coxa e sobrecoxa) deverá estar sem manchas, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor. NÃO poderá conter: Cartilagens, Tendões ou Fragmentos de Ossos e Outros Tecidos Inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A umidade deverá ser de: 70,70% (máximo), e a proteína: 15% (mínimo). Perda do descongelamento no máximo de 6%. Características organolépticas: Aspecto, cor, odor, textura: Próprias da Carne de Frango. Apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem: o rótulo das embalagens deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	451063	KG	10.400
5.	FILÉ DE PEIXE - EMBALAGEM 1KG. O produto deve ser proveniente de peixes sadios, apresentar-se com todo o frescor da matéria prima	50811	KG	12.480



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: Ans Fls. 284

	convenientemente conservada de primeira qualidade. Espécies: Tilápia, pescado, robalo e linguado. Odor característico da espécie, Cor e Aspecto: Branca e/ou característico da espécie. Deve estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; congelado, limpo ou escamas; teor de perda de água após o descongelamento: 15% (Máximo). Embalagem em constituída de plástico atóxico transparente devidamente lacrada e ter externamente todos os dados exigidos pelos órgãos reguladores de rotulagem dos alimentos. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.			
6.	PEITO DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE – EMBALAGEM DE 1KG O produto deverá ser preparado a partir da parte muscular comestível das aves sadias, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. A carne de ave (peito) deverá estar sem manchas, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor. NÃO poderá conter: Pele, Cartilagens, Tendões ou Fragmentos de Ossos e Outros Tecidos Inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. A umidade deverá ser de: 75,84% (máximo), e a proteína: 21% (mínimo). Perda de descongelamento no máximo de 6%. Características organolépticas: Aspecto, cor, odor, textura: Próprias da Carne de Frango. Apresentar-se congelados, em saco plástico ou bandejas de isopor envolvidas com plástico filme transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá ter externamente todos os dados exigidos segundo a legislação vigente federal e estadual sobre rotulagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	447617	KG	25.130
7.	SALSICHA TIPO HOT DOG – EMBALAGEM 5KG. Produto cárneo industrializado, congelado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Textura: Característica, Cor: Característica. Sabor: Característico. Odor: Característico. Características Físico Químicas: Carboidratos Totais (máx.): 1 - 4,0%; Gordura (máx.) - 30%; Proteína (mín.): 9%; Sódio (máx) 23%. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios	615352	PCT	330



de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.

1.2. Os itens que integram o objeto deste Termo de Referência tratam-se de BENS COMUNS, em consonância ao que dispõe o inciso XIII, art. 6º da Lei 14.133/2021, qual seja, bens “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado

1.3. A Ata de registro de preço oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria Municipal de Educação e Cultura necessita fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Uma vez que se trata de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do preparo e pessoas qualificadas para servir.

2.2. As unidades escolares possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

2.3. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se também pormenorizada no tópico 2 (dois) e anexo I do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A Secretaria Municipal de Educação e Cultura necessita fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Uma vez que se trata de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do preparo e pessoas qualificadas para servir.

3.2. As unidades escolares possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

3.3. A descrição da solução como um todo encontra-se também pormenorizada no 5 (cinco) tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Especificação e requisitos técnicos:

4.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero.



- 4.3. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, com rótulos com informações claras, e atender à especificações do Termo de Referência, e ainda: Acondicionados em embalagens originais, sem violações, lacradas e apropriadas para armazenamento, fazendo constar na embalagem a descrição do material e incluindo: Identificação do produto; Marca; Informação nutricional; Data de fabricação; Data de validade; Peso líquido; Número do Lote; Nome do fabricante; Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber
- 4.4. A Contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do CDC. 5.
- 4.5. Os produtos deverão ser substituídos, sem ônus para a contratante, na hipótese de apresentarem vícios, estiverem danificados e/ou com quaisquer outras falhas.
- 4.6. Validade dos itens: prazo equivalente a, no mínimo, 75% de sua validade, contados da data de fabricação. Por exemplo, se o produto possui validade de 12 meses contados da data de fabricação, quando da entrega deverá possuir, no mínimo, 9 meses".
- 4.7. O transporte dos produtos devem ser em caminhão tipo baú específico para esse fim, previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos, obedecendo as temperaturas operacionais.
- 4.8. Os licitantes devem comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- 4.9. Será exigido amostra amparado nos termos do Art. 41, inciso II da Lei 14.133/2021, com a finalidade de averiguar se os gêneros alimentícios atendem as especificações técnicas (quantidade, qualidade, tipo), avaliar características sensoriais (cor, sabor, odor, apresentação, consistência) e rendimento dos produtos que se pretende adquirir, visando o melhor custo-benefício para administração pública.

• Da exigência de amostra

- 4.10. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra na Divisão de Merenda Escolar, localizada na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada a Rua Maria Adelaide, N° 136, Vila Nova, Conceição de Macabu, no horário de 8 h às 16 h.
- 4.11. Serão exigidas amostras de todos os itens do processo
- 4.12. As amostras poderão ser entregues no endereço supracitado, no prazo limite de 48h (dois dias) úteis, após a data da finalização do certame e/ou recursos (quando houver), sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e eventual atraso na entrega não será tolerado, exceto em casos excepcionais que fogem do controle no momento do envio.
 - 4.11.1. Visando a celeridade do certame, no próprio dia da sessão, as licitantes que desejarem, poderão trazer a amostra conforme sua proposta
- 4.13. O acompanhamento da avaliação das amostras será público e facultado às licitantes que demonstrarem expressamente a intenção de participação 'in loco'.
- 4.14. Não serão recebidas amostras fora do prazo e horário estipulados, ficando a empresa que descumprir, automaticamente desclassificada.
- 4.15. As entregas das amostras são de inteira responsabilidade do licitante, não podendo a Administração Pública responder por quaisquer extravios ou fatos de terceiros.
- 4.16. As amostras deverão estar em suas embalagens originais e devidamente lacradas, obedecendo as marcas das propostas dos licitantes contidas na ata da licitação, caso os produtos entregue nas amostras não esteja obedecendo as marcas da proposta, o licitante será desclassificado.



- 4.17. Junto aos produtos, as proponentes deverão apresentar a declaração de Fornecimento de Amostras (**Modelo - Anexo II**).
- 4.18. As amostras serão submetidas a análise técnica e a testes necessários pela equipe de avaliação sensorial, formada por nutricionistas, servidores da educação e conselho de alimentação escolar (CAE) e cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 4.18.1. Utilizar-se-á como critérios de avaliação: Atendimento as especificações técnicas exigidas neste termo e/ou edital, obediência das marcas propostas dos licitantes contidas na ata da licitação e análise sensorial. Cabe destacar que a falta do atendimento as especificações e ou a falta de obediência das marcas podem excluir a necessidade da análise sensorial do produto.
- 4.18.2. A apresentação da **ficha técnica do produto será obrigatória apenas quando solicitado pela equipe técnica de nutrição**, uma vez que a amostra apresentada não for capaz de comprovar se o item atende as especificações contidas no Anexo I deste termo.
- 4.18.3. Os itens serão avaliados pela equipe de avaliação sensorial, considerando o a textura (aparência), sabor, odor, conforme Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no PNAE (Ministério da Educação, 2017).
- 4.18.4. Caso as amostras não apresentem as especificações técnicas exigidas ou não forem aprovados na análise sensorial, o item não será aceito.
- 4.18.5. Após as análises dos produtos, será emitido um laudo com os resultados obtidos aprovando ou reprovando as amostras segundo os critérios de avaliação do item divulgado no site oficial da PMCM, aba de licitações e/ou serão divulgados por meio de mensagem no sistema
- 4.18.6. Se os produtos apresentados pela vencedora ofertante do menor preço, não forem aprovadas, a empresa vencedora ficará automaticamente desclassificada naquele Item reprovado, sendo então convocada a empresa ofertante do segundo menor preço para dentro do prazo de dois dias úteis, apresentar amostra do seu produto cotado na sessão. 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, do Edital e do Núcleo de Controle de Qualidade.
- 4.18.7. As convocações serão feitas por meio do Diário Oficial, cabendo aos licitantes acompanharem as publicações relativas ao resultado das amostras, bem como chamamento no D.O, quando houver

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

• Condições de Entrega

REFERENTE AO PEDIDO

- 5.1. Será emitido ordem de compras e após o recebimento desta Ordem, a empresa vencedora deverá efetuar o fornecimento do material nos locais e horários estipulados no Anexo II, tendo o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para dar início a entrega.
- 5.2. Após a emissão da ordem de compras será enviado, por e-mail, o pedido de solicitação pela Semec, a empresa deverá realizar as entregas em um prazo de 24 (vinte e quatro) a 48 (quarenta e oito) horas nas unidades escolares (endereços no anexo I desse termo).



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: De Fls. 288

- 5.3. O fornecimento dos materiais ocorrerá parceladamente durante o ano letivo, com frequência de 2x no mês, sempre às terças-feiras e/ou quintas-feiras nas unidades escolares e/ou conforme pedido de solicitação da SEMEC para eventos.
- 5.4. Em casos de feriados nacionais, estaduais ou municipais, recesso e ponto facultativo, a entrega será no primeiro dia útil seguinte.
- 5.5. Não haverá fixação de quantidades MÍNIMAS para entrega.
- 5.6. Os produtos deverão ser entregues acompanhados por 3 (três) vias de romaneios de igual teor em cada escola, sendo 1 (uma) para a unidade escolar, 1 (uma) para o fornecedor e 1 (uma) que deverá ser apresentada na Semec, juntamente com a nota fiscal e certidões exigidas.
- 5.6.1. Os romaneios devem estar assinados de forma legível pelo recebedor na escola e contendo a matrícula funcional.
- 5.7. É imprescindível que se cumpra o prazo e as condições estipuladas para entrega, à falta de cumprimento do prazo e condições de entrega sujeitará o vencedor as sanções e multas previstas neste Edital.

REFERENTE AO TRANSPORTE

- 5.8. É de inteira responsabilidade do fornecedor as operações de transporte, carga e descarga dos produtos, nos locais de entrega supracitado.
- 5.9. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpo, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido, sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos, possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
- 5.10. As carnes deverão ser entregues congelados e transportadas em caminhão tipo baú Termo King com a temperatura abaixo de -8°C de acordo com a Resolução MA/MS nº 10/1984, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.
- 5.11. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias, de acordo com a Portaria 326/1997 e a Resolução 275/2002 da ANVISA.

REFERENTE AOS PRODUTOS/GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 5.12. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que atendam rigorosamente as especificações constantes tabela I deste termo e edital, respeitando as marcas e sabores aprovados no trâmite licitatório. Estando sujeita à devida fiscalização dos agentes competentes.
- 5.13. O prazo mínimo de validade do produto deverá ser de 90 dias, a contar da data de entrega;
- 5.14. As especificações dos gêneros alimentícios estão de acordo com as orientações da Nota Técnica Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE do Fundo Nacional de Desenvolvimento
- 5.15. Na hipótese de constatação de anomalias e que comprometam a utilização adequada do material, ele será rejeitado, no todo ou em parte, sem qualquer ônus para a contratada.
- 5.16. Na ocasião da não aceitação e/ou rejeição dos produtos como nos itens supracitados, a contratante deverá realizar a reposição do material dentro do prazo máximo de 48 h, a fim de evitar o comprometimento da execução dos cardápios da alimentação escolar.
- 5.17. Em casos extraordinários, na impossibilidade de fornecer a marca aprovada na proposta de venda, o fornecedor poderá enviar justificativa formal via e-mail ao Serviço de Nutrição da



SEMEC, sugerindo outra marca de qualidade igual ou superior, que estará sujeita à aprovação por este mesmo setor, podendo ser solicitada amostra do produto para análise técnica.

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. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. 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.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. 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.

Fiscalização

- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela fiscal **Lenisa Juliassi de Souza Fontes, portaria 066/2022**, do contrato.

Fiscalização Técnica

- 6.7. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 6.8. O fiscal técnico do contrato anotar 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);
- 6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);
- 6.10. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).
- 6.11. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).



- 6.12. 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).
- 6.13. Fiscalização Administrativa
- 6.14. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.15. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

• Gestor do Contrato

- 6.16. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 6.17. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 6.18. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.19. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 6.20. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 6.21. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).



6.22. 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. Verificação da quantidade, de acordo com a ordem de compra/romaneio/ pedido de entrega/ romaneio;
- 7.2. Verificação da integridade visual de acordo com as especificações técnicas do termo de referência; Verificação do atendimento com outras especificações técnicas constantes neste Termo de Referência
- 7.3. 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.
- 7.4. 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.
- 7.5. 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

- 7.6. 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 Decreto Municipal que estabelece a ordem cronológica de pagamentos.
- 7.7. 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.
- 7.8. 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:
 - o prazo de validade;
 - a data da emissão;
 - os dados do contrato e do órgão contratante;
 - o período respectivo de execução do contrato;
 - o valor a pagar; e
 - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.9. 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;
- 7.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal e demais itens exigidos pela Legislação vigente ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**CONCEIÇÃO DE
MACABU**
A MAIOR OBRA É CUIDAR DAS PESSOAS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DE MACABU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Maria Adelaide, 181 – Vila Nova – Conceição de Macabu/RJ
Tel: (22) 2779-3024 – E-mail: semec@conceicaodemacabu.rj.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DE MACABU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
SEMEC
EDUCAR É HUMANIZAR

Proc. nº. 1056/2024

Rubrica: 105 Fls. 292

- 7.11. A Administração deverá aferir que o licitante/contratado mantém as condições de habilitação estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência, e ainda eventuais impedimentos de participação em licitação.
- 7.12. Constatando-se 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.
- 7.13. 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.
- 7.14. 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.
- 7.15. 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

- 7.16. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (vinte) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da regulamentação municipal sobre Ordem Cronológica de pagamentos.

Forma de pagamento

- 7.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.18. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.19. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.20. 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.
- 7.21. 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.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 7.22. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA via SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

Forma de fornecimento

- 7.23. O fornecimento do objeto será parcelado por um período de 12 meses

Exigências de habilitação

- 7.24. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: Fls. 293

Qualificação Técnica

- 7.25. 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, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 7.26. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização dos gêneros alimentícios solicitados nesse termo.
- 7.27. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 7.28. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. O valor estimado desta contratação será apurado pelo departamento de compras, nos moldes do inciso 2 do artigo 11 do Decreto nº 41 de 2024 (Diário Oficial nº 48 de 12 de março de 2024)

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

- 9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: Secretaria Municipal de Educação e Cultura
II) Fonte de Recursos: Qese / recurso próprio
III) Programa de Trabalho: Material de consumo
IV) Elemento de Despesa:

DESPESA ORÇAMENTÁRIA	CRECHE	PRÉ- ESCOLA	ENSINO FUNDAMENTAL	EJA	SEMEC
3.3.90.30.00	FONTE: 1550	FONTE: 1550	FONTE: 1550	FONTE: 1550	FONTE: 006
	FICHA: 116	FICHA: 115	FICHA: 094	FICHA: 150	FICHA: 079

- 9.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

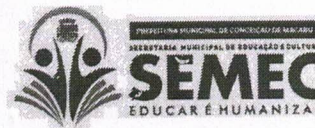
Conceição de Macabu, RJ – 13 de Junho de 2024

Thawanne Neves Couto
Secretária Municipal de Educação e Cultura
Portaria 042/2024



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**CONCEIÇÃO DE
MACABU**
A MAIOR OBRA É CUIDAR DAS PESSOAS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DE MACABU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Rua: Maria Adelaide, 181 – Vila Nova – Conceição de Macabu/RJ
Tel: (22) 2779-3024 – E-mail: semec@conceicaodemacabu.rj.gov.br



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: *[assinatura]* Fls. *254*

ANEXO I

	ENDEREÇO DAS ESCOLAS E CRECHES MUNICIPAIS	HORÁRIO	LOCALIDADE
01	ESCOLA MUNICIPAL CAPELINHA Fazenda Capelinha – Capelinha do Amparo	Das 7:00 às 11:30	ZONA RURAL
02	EESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CURATO DE SANTA CATARINA Estrada 182, Curato de St ^a . Catarina	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
03	ESCOLA MUNICIPAL FREI VALÉRIO Rua Frei Valério, 76 – Centro	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
04	ESCOLA MUNICIPAL PAU BRASIL Rua Maria Julia Gomes de Lemos, 150 – Balance	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
05	ESCOLA MUNICIPAL PAU D'ALHO Rua Godofredo Guimarães Tavares – Vila Nova	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
06	ESCOLA MUNICIPAL ROSA SENCE Rua Ranulfo Monteiro Gomes – São Henry	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
07	ESCOLA MUNICIPAL ROZENDO FONTES TAVARES Rua Francisco Portela, 02 – Bocaina	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
08	ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA UMBELINA AQUINO DE OLIVEIRA 1º Distrito de Macabuzinho	Das 7:00 às 11:30	ZONA RURAL
09	ESCOLA MUNICIPAL VICTOR SENCE AV: Victor Sence nº 12 - Vila Leolinda –Usina Victor Sence	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
10	CRECHE ESCOLA MUNICIPAL ALMERINDA DE MATOS HENRIQUE Rua Licea de Oliveira Tostes Nº 02 - Piteira	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
11	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL VOVÓ HAIFA Rua Maria Rodovia RJ 182 – Calçadinha	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
12	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL FADINHA ENCANTADA Rua Ranulfo Monteiro Gomes, 140 – São Henry	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
13	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL VOVÓ CEDINHA Rua Mercedes Barbosa Soares – Bairro El Dourado	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**CONCEIÇÃO DE
MACABU**
A MAIOR CIDADANIA E CUIDADO DAS PESSOAS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DE MACABU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Maria Adelaide, 181 – Vila Nova – Conceição de Macabu/RJ
Tel: (22) 2779-3024 – E-mail: semec@conceicaodemacabu.rj.gov.br



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: 295 Fls. 295

14	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL VOVÓ CENIRA PROCÓPIO Estrada São Domingos S/Nº - Vila São José	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
15	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL VOVÓ DINA Barata – Estrada de Macabuzinho	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
16	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL VOVÓ UDINHA Estrada Conceição X Triunfo – Usina	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
17	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANTÔNIO BARCELOS Rua Leogevilda Paixão Fontes – Rhódia	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA
18	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA Rua: Maria Adelaide, nº 136- Vila Nova Próximo a Prefeitura Tel: (22) 2779-3024	Das 7:00 às 16:00	ZONA URBANA



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**CONCEIÇÃO DE
MACABU**
A MAIOR OBRA É CUIDAR DAS PESSOAS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DE MACABU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Rua: Maria Adelaide, 181 – Vila Nova – Conceição de Macabu/RJ
Tel: (22) 2779-3024 – E-mail: semec@conceicaodemacabu.rj.gov.br



Proc. nº. 1056/2024
Rubrica: 296 Fls. 296

[Papel timbrado da empresa]

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE FORNECIMENTO DE AMOSTRAS

REF.: PREGÃO PRESENCIAL/ SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº ____/____

Em atendimento às exigências do edital, a empresa _____, inscrita sob o CNPJ _____ e Inscrição Estadual nº _____, apresentou as amostras conforme relação abaixo, para serem submetidas à análise pelo setor de alimentação escolar, quanto ao atendimento do edital e do termo de referência.

Item	Produto	Marca da Proposta	Marca Apresentada

o Inscrição Estadual nº _____, apresentou as amostras conforme relação abaixo, para serem submetidas à análise pelo setor de alimentação escolar, quanto ao atendimento do edital e do termo de referência.

Local/ Data

Carimbo da empresa e assinatura do representante legal

Recebido pelo funcionário:

Nome e matrícula