



# TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para  
atender à demanda da alimentação escolar das  
EMEI's, EMEF's e entidades do Município de  
Marau/RS

Secretaria Municipal de Educação.

Marau, 26 de agosto de 2026.



## **1. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

### **1.1. Da fundamentação e necessidade da contratação**

**1.1.1.** A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de gêneros alimentícios perecíveis destinados à alimentação escolar das EMEIs, EMEFs e demais entidades atendidas pelo Município, em conformidade com os cardápios elaborados pelo profissional responsável e com as necessidades apuradas pelo Setor de Alimentação Escolar.

**1.1.2.** A alimentação escolar constitui instrumento indispensável ao atendimento dos alunos da rede pública municipal de ensino, contribuindo para o suprimento de suas necessidades nutricionais, para o crescimento e desenvolvimento, para a aprendizagem, para o rendimento escolar e para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

**1.1.3.** A necessidade da contratação encontra respaldo no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, que estabelece, entre os deveres do Estado com a educação, o atendimento ao educando por meio de programas suplementares de alimentação, bem como na Lei Federal nº 11.947/2009, que disciplina o atendimento da alimentação escolar e estabelece como diretriz o emprego de alimentação saudável, adequada, variada e segura.

**1.1.4.** O Município utiliza gêneros alimentícios perecíveis no preparo diário das refeições servidas aos alunos e demais usuários atendidos, sendo necessária a manutenção de abastecimento suficiente para possibilitar o cumprimento dos cardápios e dos cronogramas estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar.

**1.1.5.** Para atendimento dessa necessidade, o Município vem adotando o Sistema de Registro de Preços, que permite a realização de aquisições parceladas, de acordo com a efetiva demanda de consumo, possibilitando maior flexibilidade na gestão dos quantitativos e dos recursos disponíveis. O modelo atual de contratação também utiliza o Registro de Preços justamente para viabilizar aquisições conforme a necessidade, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

**1.1.6.** A contratação anterior destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis foi realizada por meio do Pregão Eletrônico nº 88/2025 – Registro de Preços nº 56/2025, cuja vigência se aproxima do encerramento, tornando necessária a realização de novo procedimento para assegurar a continuidade do abastecimento e evitar a interrupção da alimentação escolar.

**1.1.7.** A solução definida no Estudo Técnico Preliminar consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis mediante procedimento licitatório, na



modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com julgamento pelo menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços, por se mostrar compatível com a estrutura existente, com a natureza variável da demanda e com a necessidade de fornecimentos parcelados ao longo do período.

**1.1.8.** Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para garantir a continuidade, regularidade e qualidade da alimentação escolar, assegurando o atendimento das unidades contempladas e o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pelo Setor de Alimentação Escolar.

## **1.2. Da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA)**

**1.2.1.** A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do Município de Marau para o exercício de 2026, estando alinhada ao planejamento da Secretaria Municipal de Educação e às necessidades previamente identificadas para o atendimento da alimentação escolar.

**1.2.2.** A previsão contempla a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao atendimento das EMEIs, EMEFs e demais entidades atendidas pelo Município, em consonância com o objeto da presente contratação e com o planejamento realizado no respectivo Estudo Técnico Preliminar.

**1.2.3.** Dessa forma, verifica-se que a contratação está compatível com o planejamento anual da Administração, integrando as aquisições programadas para assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento da alimentação escolar.

## **2. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**2.1. Fundamentação:** A descrição da solução como um todo, considerado o ciclo de vida do objeto, encontra fundamento no art. 6º, inciso XXIII, alínea “c”, da Lei Federal nº 14.133/2021, em consonância com a solução definida no Estudo Técnico Preliminar.

**2.2.** A solução consiste na **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados à alimentação escolar das EMEIs, EMEFs e demais entidades atendidas pelo Município**, mediante procedimento licitatório, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com julgamento pelo menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços.

**2.3.** A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada às características da contratação, considerando que a demanda pelos gêneros alimentícios é variável ao longo do período, estando relacionada, entre outros fatores, ao número de alunos atendidos, ao calendário escolar, aos cardápios elaborados pelo profissional responsável, à frequência de utilização dos produtos e à sazonalidade de determinados alimentos.



2.4. As aquisições ocorrerão de forma **parcelada e conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação**, mediante solicitações e cronogramas elaborados pelo Setor de Alimentação Escolar, não havendo obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

2.5. A solução possibilitará adequar os pedidos às necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da contratação, contribuindo para a redução da formação de estoques excessivos, de perdas e de desperdícios, além de proporcionar maior flexibilidade na utilização dos recursos públicos.

2.6. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, características do produto, unidade de fornecimento, acondicionamento, rotulagem, prazo de validade, condições de conservação e demais requisitos aplicáveis a cada item.

2.7. O fornecimento será realizado nos locais e de acordo com a periodicidade estabelecida pelo Setor de Alimentação Escolar, observados os cronogramas de entrega e as necessidades das unidades atendidas.

2.8. O transporte dos produtos deverá ocorrer em veículos adequados à natureza dos alimentos, de forma a preservar suas condições de higiene, temperatura, conservação e qualidade até o efetivo recebimento, ficando a cargo da contratada todos os custos e providências necessários à entrega.

2.9. Os produtos entregues serão submetidos à conferência quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas, podendo ser recusados aqueles que se apresentarem em desacordo com as exigências da contratação, hipótese em que deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para o Município.

2.10. Para os itens **23 – Mini pizza individual, 26 – Pão tipo sovado branco e 27 – Pão tipo sovado integral**, será exigida a apresentação de amostra do produto ofertado, para avaliação prévia de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observados os procedimentos, prazos e critérios previstos no item 5.1 deste documento e no Edital.

2.11. Considerando a natureza do objeto, não são aplicáveis exigências de instalação, manutenção ou assistência técnica posterior ao recebimento, permanecendo, contudo, a responsabilidade da contratada pela qualidade dos produtos e pela substituição daqueles que apresentarem desconformidades nas condições previstas neste Termo de Referência.



2.12. Dessa forma, a solução contempla o conjunto de providências necessárias ao atendimento da demanda, desde o registro dos preços e as solicitações parceladas até o transporte, entrega, recebimento, conferência e eventual substituição dos produtos, assegurando o abastecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários à alimentação escolar.

### 3. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

3.1. Constitui objeto da presente contratação o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao atendimento da alimentação escolar das EMEIs, EMEFs e demais entidades atendidas pelo Município de Marau**, de acordo com as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.1.1. Os gêneros alimentícios serão adquiridos de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação e de acordo com os cronogramas elaborados pelo Setor de Alimentação Escolar, não havendo obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados.

3.1.2. Os itens que compõem a presente contratação, com seus respectivos códigos, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e especificações, serão apresentados no quadro abaixo:

| Item | Cód.        | Descrição do Produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidade | Qtd.  |
|------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| 1    | 002.001.254 | Abacate, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.                                                                                                                                                    | KG      | 3300  |
| 2    | 002.001.037 | Banana caturra semi-madura, de boa qualidade, sem manchas e firme, embalada em caixas de papelão ou madeira.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG      | 40000 |
| 3    | 002.001.038 | Batata inglesa rosa, tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG      | 11200 |
| 4    | 002.001.825 | Caqui, tipo chocolate, ideal para                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG      | 2200  |



|   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |       |
|---|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|   |             | consumo, com polpa succulenta, casca lisa e íntegra, livre de sujidades. Tamanho médio. Obs: para ser adquirida durante a sazonalidade do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |
| 5 | 002.001.642 | Carne Bovina em cubos, de segunda, congelada. Deve possuir aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não contendo mais que 20% de gordura. Cortes admitidos: acém, peito, músculo, paleta. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura adequada ( $= -18^{\circ}\text{C}$ ) durante todo o transporte. Deve conter rótulo obrigatoriamente com a denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote, data de fabricação e identificação do fabricante/responsável. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de recebimento | KG | 11000 |
| 6 | 002.001.195 | Carne bovina, moída, in natura, de segunda, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo peso, data de fabricação e validade. Com certificado e Inspeção sanitária. Validade mínima de 10 meses a partir da data de recebimento. Embalagens de no mínimo 01 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG | 10500 |
| 7 | 002.001.828 | Carne bovina, tipo coxão de fora, peça fatiada, aspecto próprio, congelada, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo peso, data de fabricação e validade. Com certificado e inspeção sanitária. Validade mínima de 10 meses a partir da data de recebimento. Embalagens de no mínimo 1 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG | 150   |
| 8 | 002.001.310 | Carne de frango, embalagem de no mínimo 01 Kg de peito sem osso e sem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG | 11000 |



|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |       |
|----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |             | pele, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo peso e data de fabricação. Certificado de inspeção sanitária. Validade mínima de 10 meses a partir da data de recebimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |       |
| 9  | 002.001.566 | Carne de frango, tipo Coxa e Sobrecoxa, desossada, congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo peso, data de fabricação e validade. Com certificado e Inspeção sanitária. Validade mínima de 10 meses a partir da data de recebimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 11500 |
| 10 | 002.001.613 | Carne suína, pernil, em cubos (pedaços 2x2 cm), aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não contendo mais que 20% de gordura, em embalagem contendo peso e data de fabricação. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura adequada ( $=-18^{\circ}\text{C}$ ) durante todo o transporte. Deve conter rótulo obrigatoriamente com a denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote, data de fabricação e identificação do fabricante/responsável. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 5 meses a partir da data de recebimento. | KG | 9500  |
| 11 | 002.001.567 | Carne suína, pernil, moída, submetida ao processo adequado, cor, cheiro e sabor característico com ausência de sujidades. O produto deverá ser entregue congelado, mantendo temperatura adequada ( $=-18^{\circ}\text{C}$ ) durante todo o transporte. Deve conter rótulo obrigatoriamente com a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 6400  |



|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |
|----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    |             | denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote, data de fabricação e identificação do fabricante/responsável. O produto deverá ter registro no órgão competente. Embalagem com 2Kg. Validade mínima de 5 meses a partir da data de recebimento.                                                                                                                                          |    |      |
| 12 | 002.001.903 | Ervilha congelada, em grãos, tipo extra, selecionada, higienizada e branqueada, congelada individualmente, isenta de aditivos e conservantes. Grãos uniformes, verdes, brilhantes e macios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. Embalagem plástica com 1 kg, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega, armazenada e transportada a -18°C.                                       | KG | 1000 |
| 13 | 002.001.557 | Feijão carioca, classificado, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade com produção da última safra. Pacote de polietileno atóxico e resistente. Embalagem: pacote de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. | KG | 3500 |
| 14 | 002.001.476 | Feijão preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade com produção da última safra. Pacote de polietileno atóxico e resistente. Embalagem: pacote de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.                 | KG | 6000 |
| 15 | 002.001.660 | Laranja umbigo: espécie umbigo. Deve ter atingido grau máximo no tamanho aroma cor espécie variedade apresentar grau médio maturação tal que lhes permita suportar manipulação transporte conservação condições adequadas consumo estar livre                                                                                                                                                                                            | KG | 5500 |



|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |       |
|----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |             | enfermidades deterioração insetos sujidades não estar danificado qualquer lesão origem física ou mecânica que afete sua qualidade polpa de cor alaranjada e deve se apresentar intacta firme.                                                                                                                                                                    |    |       |
| 16 | 002.001.833 | Leite tipo A integral, refrigerado, LI contendo como processos de fabricação apenas a pasteurização e homogeneização e envaze, contendo como ingrediente apenas leite, embalagem plástica tipo saquinho de 1 litro, validade de 8 dias a contar da data de recebimento.                                                                                          |    | 38000 |
| 17 | 002.001.246 | Maçã vermelha, variedade Fuji, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 25000 |
| 18 | 002.001.118 | Mamão formosa, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes                 | KG | 4700  |
| 19 | 002.001.395 | Manga de primeira qualidade, nacional, tamanho, cor e com formação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e com grau de maturação própria para consumo, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com validade semanal                                                                                        | KG | 5000  |
| 20 | 002.001.719 | MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.                                                                                                                                              | KG | 2300  |
| 21 | 002.001.585 | Melão tipo amarelo, de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo                                                                                                                                                                                                                                                    | KG | 4300  |



|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |       |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |             | estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |
| 22 | 002.001.904 | Milho verde congelado, em grãos, tipo extra, selecionado, higienizado e branqueado, congelado individualmente, isento de aditivos e conservantes. Grãos uniformes, amarelos, brilhantes e macios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. Embalagem plástica com 1 kg, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega, armazenado e transportado a -18°C.                                                                                                                                               | KG | 1000  |
| 23 | 002.001.915 | Mini pizza individual, redonda, previamente assada, congelada e pronta para aquecimento. Medindo aproximadamente 8 cm de diâmetro, com peso aproximado de 30g. Massa leve e macia, coberta com molho à base de frango, sem conservantes. Embaladas individualmente ou em pacotes em papel próprio para alimentos, contendo rótulo com informações nutricionais e data de fabricação e validade. Deverão ser entregues congeladas. Fabricada dentro das normas vigentes da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega | UN | 12000 |
| 24 | 002.001.905 | Molho de tomate, feito com tomates frescos, cozidos e processados, com adição de ingredientes como sal e açúcar, sem adição de conservantes. O molho deve ter uma cor vermelha característica, sabor frutado e aroma de tomate cozido. A consistência deve ser homogênea e pode variar de mais rústica (com pedaços) a mais lisa. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve ser de vidro com tampa com capacidade de 600ml.                                                                                              | UN | 3000  |
| 25 | 002.001.717 | Nata. Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem de no mínimo 300gr. Data de validade mínima 30 dias a contar a                                                                                                                                                                                                                                                                                           | PT | 4000  |



|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |        |
|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
|    |             | partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do órgão competente.                                                                                                                                                                                                                        |    |        |
| 26 | 002.001.655 | Pão tipo sovado integral, sem conservantes, sem leite, sem ovos, embalagem atóxica de no mínimo 50gr, contendo rótulo com data fabricação, validade e informações nutricionais. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Validade mínima de 5 dias a partir da data de recebimento.                                                                                                                                             | UN | 75000  |
| 27 | 002.001.147 | Pão tipo sovado, embalado, de no mínimo 50gr, contendo rótulo com data fabricação, validade de 5 dias e informações nutricionais. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranho. Sem conservantes, sem leite, sem ovos.                                                                                                                                                                                                                | UN | 230000 |
| 28 | 002.001.826 | Pera - Produto in natura, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim. Obs.: para ser adquirida durante a sazonalidade do produto. | KG | 1700   |
| 29 | 002.001.014 | Pinhão: primeira qualidade, íntegro, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG | 800    |
| 30 | 002.001.875 | Polpa de fruta congelada 100% natural, sem adição de açúcares, conservantes, corantes e produtos químicos. Sabor: abacaxi. Rótulo conforme legislação. Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.                                                                                                                                                                 | KG | 600    |
| 31 | 002.001.877 | Polpa de fruta congelada 100% natural, sem adição de açúcares, conservantes, corantes e produtos químicos. Sabor: morango. Rótulo conforme legislação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG | 1200   |



|    |             |                                                                                                                                                                          |    |      |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    |             | Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.                                       |    |      |
| 32 | 002.001.647 | Uva fresca, tipo de mesa, sem estragos, sem machucados, em bom estado de consumo, e com grau de maturação que permita suportar o transporte e conservação até o consumo. | KG | 2000 |

### 3.2. Da natureza do objeto

3.2.1. Os gêneros alimentícios objeto da presente contratação enquadram-se como **bens comuns**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2.2. As características dos produtos, inclusive quanto à qualidade, composição, unidade de fornecimento, acondicionamento, conservação, validade e demais requisitos aplicáveis, serão estabelecidas de forma objetiva neste Termo de Referência, possibilitando a comparação das propostas e o julgamento pelo menor preço por item.

### 3.3. Dos prazos

3.3.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado na forma estabelecida na regulamentação aplicável e na própria Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3.2. A prorrogação da Ata de Registro de Preços ficará condicionada à demonstração do interesse da Administração e de que os preços registrados permanecerão vantajosos, mediante pesquisa ou análise de mercado atualizada e justificativa devidamente registrada nos autos.

3.3.3. Para fins de prorrogação, deverá ser apresentada manifestação do gestor, fiscal ou servidor responsável pelo acompanhamento da Ata, conforme as atribuições definidas pela Administração, demonstrando, quando houver fornecimento durante o período, a regularidade da execução e o interesse na continuidade do registro, com posterior manifestação da autoridade competente.

3.3.4. O fornecedor detentor do preço registrado deverá manifestar expressamente sua concordância com a prorrogação da Ata de Registro de



Preços e comprovar a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**3.3.5.** Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, poderão ser renovados os quantitativos registrados para o novo período de vigência, até o limite dos quantitativos originalmente previstos para o período de 12 (doze) meses, desde que essa possibilidade esteja prevista no planejamento da contratação, no Edital e na Ata de Registro de Preços, seja compatível com a estimativa anual da demanda e permaneça demonstrada a vantagem da manutenção do registro.

**3.3.5.** No ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo originalmente previsto, devendo o respectivo ato indicar expressamente os quantitativos renovados.

**3.3.6.** As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas por instrumento contratual, nota de empenho, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme admitido pela legislação vigente e previsto no Edital.

**3.3.7.** Caso haja formalização de contrato administrativo decorrente da Ata de Registro de Preços, sua vigência será definida no respectivo instrumento, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente o art. 105, quando aplicável.

#### **4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** Para o adequado atendimento da necessidade da Administração, os gêneros alimentícios objeto da contratação deverão atender integralmente às especificações, condições de qualidade, conservação, acondicionamento, transporte, validade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, observadas as normas sanitárias e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis.

**4.1.1.** Os produtos deverão ser próprios para o consumo, apresentar padrão de qualidade compatível com as especificações estabelecidas para cada item e estar livres de alterações, contaminações, sujidades ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade ou segurança.

**4.1.2.** Os produtos sujeitos à inspeção, registro, certificação ou controle sanitário deverão atender às exigências dos órgãos competentes, devendo possuir os respectivos registros, selos ou certificações quando exigidos pela legislação aplicável.



4.1.3. As embalagens deverão ser novas, íntegras e adequadas à natureza dos produtos, assegurando sua conservação e proteção durante o transporte, armazenamento e entrega, devendo conter, quando aplicável, as informações obrigatórias de rotulagem, identificação, procedência, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro perante o órgão competente.

4.1.4. O transporte deverá ser realizado em veículos e condições apropriadas ao tipo de alimento fornecido, preservando-se as condições de higiene, temperatura, conservação e qualidade exigidas para cada produto.

4.1.5. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, nas quantidades, locais, periodicidade e condições definidas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo Setor de Alimentação Escolar, de acordo com as solicitações e cronogramas expedidos durante a vigência da contratação.

4.1.6. A contratada deverá possuir capacidade operacional compatível com os quantitativos, a frequência e os locais de entrega estabelecidos, responsabilizando-se por todos os recursos necessários ao adequado fornecimento do objeto.

4.1.7. Durante toda a execução da contratação, a contratada deverá manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, bem como observar integralmente as condições estabelecidas no Edital, na Ata de Registro de Preços, neste Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes.

## 4.2. Da subcontratação

4.2.1. Fica **vedada a subcontratação total ou parcial do objeto**, não sendo admitida a transferência, cessão ou delegação a terceiros das obrigações assumidas pela contratada em decorrência da presente contratação.

4.2.2. A vedação justifica-se pela natureza do objeto e pela necessidade de assegurar que o fornecimento dos gêneros alimentícios seja executado diretamente pela contratada, preservando-se a responsabilidade pela qualidade, procedência, transporte, conservação, entrega e demais condições exigidas neste Termo de Referência.

4.2.3. A utilização de terceiros para atividades meramente acessórias ou instrumentais, que não caracterizem transferência da execução do objeto principal, não afasta a responsabilidade integral da contratada pelo cumprimento de todas as obrigações assumidas perante a Administração.



### **4.3. Dos impactos ambientais**

**4.3.1.** Considerando a natureza do objeto, não são identificados impactos ambientais de elevada complexidade, devendo, contudo, ser observadas medidas destinadas à redução dos efeitos decorrentes da aquisição, transporte, acondicionamento, armazenamento e consumo dos gêneros alimentícios.

**4.3.2.** Para fins de mitigação dos possíveis impactos ambientais, deverão ser observadas, sempre que compatíveis com a natureza dos produtos e com as exigências sanitárias aplicáveis, as seguintes medidas:

- a) adoção de práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos, mediante adequado planejamento das aquisições, armazenamento e controle dos prazos de validade;
- b) utilização, sempre que possível, de embalagens recicláveis, reutilizáveis, compostáveis ou que produzam menor impacto ambiental, desde que não comprometam a qualidade, a conservação e a segurança dos alimentos;
- c) realização do transporte e das entregas de forma eficiente, mediante organização de rotas e cronogramas que contribuam para a redução de deslocamentos desnecessários, do consumo de combustíveis e das emissões decorrentes do transporte;
- d) adequada segregação e destinação dos resíduos e embalagens gerados, observadas as práticas e procedimentos adotados pelo Município;
- e) adoção de práticas que favoreçam o uso racional de água e energia durante o armazenamento, preparo e fornecimento dos alimentos; e
- f) adequado controle dos estoques e dos prazos de validade, de forma a reduzir perdas e descartes evitáveis.

**4.3.3.** A realização das aquisições de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Administração, também deverá contribuir para a redução da formação de estoques excessivos e, conseqüentemente, para a diminuição de perdas e desperdícios de gêneros alimentícios.

**4.3.4.** A contratada deverá observar as normas ambientais e sanitárias aplicáveis ao fornecimento, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, responsabilizando-se pelo cumprimento das exigências relacionadas à adequada conservação dos gêneros alimentícios durante a execução da contratação.



## 5. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### 5.1. Da forma de seleção e critério de julgamento da proposta

5.1.1. O fornecedor será selecionado mediante **procedimento licitatório, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com utilização do Sistema de Registro de Preços e adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.**

5.1.2. A adoção do julgamento por item decorre da autonomia dos gêneros alimentícios que compõem o objeto, possibilitando que diferentes fornecedores participem do certame conforme sua capacidade de fornecimento, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

5.1.3. Será considerada vencedora, para cada item, a proposta que apresentar o **menor preço**, desde que atendidas integralmente as especificações, condições de fornecimento, requisitos de habilitação e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

5.1.4. A proposta deverá contemplar todos os custos necessários ao integral cumprimento do objeto, incluindo tributos, encargos, transporte, carga, descarga, acondicionamento, seguros e demais despesas diretas ou indiretas incidentes sobre o fornecimento, não sendo admitida cobrança adicional posteriormente.

5.1.5. A indicação de marca deverá observar as exigências estabelecidas para os itens em que essa informação seja necessária, devendo o produto efetivamente fornecido corresponder àquele indicado na proposta e, quando aplicável, à amostra aprovada durante o procedimento licitatório.

5.1.5.1. A Marca será obrigatória, exceto para os itens:

|   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 002.001.254 | Abacate, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.                                                                                                                                                    |
| 2 | 002.001.037 | Banana caturra semi-madura, de boa qualidade, sem manchas e firme, embalada em caixas de papelão ou madeira.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3 | 002.001.038 | Batata inglesa rosa, tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes. |



|    |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | 002.001.825 | Caqui, tipo chocolate, ideal para consumo, com polpa succulenta, casca lisa e íntegra, livre de sujidades. Tamanho médio. Obs: para ser adquirida durante a sazonalidade do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 15 | 002.001.660 | Laranja umbigo: espécie umbigo. Deve ter atingido grau máximo no tamanho aroma cor espécie variedade apresentar grau médio maturação tal que lhes permita suportar manipulação transporte conservação condições adequadas consumo estar livre enfermidades deterioração insetos sujidades não estar danificado qualquer lesão origem física ou mecânica que afete sua qualidade polpa de cor alaranjada e deve se apresentar intacta firme.               |
| 17 | 002.001.246 | Maçã vermelha, variedade Fuji, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                          |
| 18 | 002.001.118 | Mamão formosa, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes                                                                                                          |
| 19 | 002.001.395 | Manga de primeira qualidade, nacional, tamanho, cor e com formação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e com grau de maturação própria para consumo, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com validade semanal                                                                                                                                                                                 |
| 20 | 002.001.719 | MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.                                                                                                                                                                                                                                       |
| 21 | 002.001.585 | Melão tipo amarelo, de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 28 | 002.001.826 | Pera - Produto in natura, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim. Obs.: para ser adquirida durante a sazonalidade do produto. |
| 29 | 002.001.014 | Pinhão: primeira qualidade, íntegro, livre de manchas,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|    |             |                                                                                                                                                                          |
|----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |             | machucados e perfurações de insetos.                                                                                                                                     |
| 32 | 002.001.647 | Uva fresca, tipo de mesa, sem estragos, sem machucados, em bom estado de consumo, e com grau de maturação que permita suportar o transporte e conservação até o consumo. |

#### **5.1.6. Da apresentação e avaliação das amostras**

**5.1.6.1.** Será exigida a apresentação de amostra dos produtos ofertados para os seguintes itens:

| Item | Código      | Produto                                                                                  |
|------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23   | 002.001.915 | Mini pizza individual, redonda, previamente assada, congelada e pronta para aquecimento. |
| 26   | 002.001.147 | Pão tipo sovado branco, de no mínimo 50 g.                                               |
| 27   | 002.001.655 | Pão tipo sovado integral, de no mínimo 50 g.                                             |

**5.1.6.1.1.** Para fins de avaliação, a licitante deverá apresentar 02 (duas) unidades de cada produto para o qual for convocada, devidamente acondicionadas e identificadas e nas mesmas condições de apresentação, composição e conservação previstas para o respectivo item neste Termo de Referência.

**5.1.6.2.** A apresentação das amostras será exigida somente da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar para o respectivo item, após solicitação do Pregoeiro.

**5.1.6.3.** As amostras deverão corresponder à mesma marca e às mesmas características do produto indicado na proposta, devendo o produto fornecido durante a execução da contratação manter o mesmo padrão daquele aprovado.

**5.1.6.4.** As amostras serão avaliadas pela área técnica da Secretaria Municipal de Educação, por meio da nutricionista responsável e do Setor de Alimentação Escolar, mediante verificação da conformidade do produto com as especificações estabelecidas para o respectivo item neste Termo de Referência.

**5.1.6.4.1.** A avaliação compreenderá, conforme as características do produto, a análise de aparência, cor, odor, sabor, textura, peso, composição, apresentação, acondicionamento, rotulagem, prazo de validade e demais



requisitos previstos na descrição do respectivo item, devendo a amostra apresentar características próprias e adequadas ao produto ofertado, sem alterações ou aspectos que comprometam sua qualidade ou sua conformidade com as especificações estabelecidas.

**5.1.6.4.2.** Na avaliação sensorial serão observados, especialmente:

**a) aparência:** aspecto geral compatível com o produto e com as características previstas na especificação, sem sinais de deterioração ou desconformidade;

**b) odor:** característico do produto, sem odores estranhos, desagradáveis ou indicativos de alteração;

**c) sabor:** característico e adequado ao produto, sem sabores estranhos ou indicativos de deterioração ou inadequação;

**d) textura:** compatível com as características próprias do produto e com a forma de apresentação exigida; e

**e) cor:** característica do produto, sem alterações incompatíveis com sua natureza ou que indiquem perda de qualidade.

**5.1.6.4.3.** O resultado da avaliação deverá ser formalmente registrado nos autos, mediante manifestação da área técnica responsável, indicando a aprovação ou reprovação da amostra e, em caso de reprovação, os aspectos objetivos que fundamentaram a decisão, podendo a segunda unidade apresentada ser utilizada para confirmação da análise, quando necessário.

**5.1.6.5.** A Administração poderá, durante a análise das amostras, solicitar esclarecimentos ou realizar verificações complementares necessárias à confirmação das características do produto apresentado.

**5.1.6.6.** A aprovação da amostra constituirá condição para a aceitação da proposta relativamente ao respectivo item.

**5.1.6.7.** Caso a amostra seja reprovada por não atender às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, a proposta referente ao respectivo item será desclassificada, mediante decisão motivada, devendo ser convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de sua amostra.

**5.1.6.8.** A amostra deverá ser apresentada no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da convocação pelo Pregoeiro, junto ao Departamento de Licitações, localizado no 3º andar do Centro Administrativo Municipal, na Rua Irineu Ferlin,



nº 658, Marau/RS, no horário das 7h30min às 11h30min e das 13h às 17h, em dias úteis.

**5.1.6.9.** A não apresentação da amostra no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração, implicará a desclassificação da proposta relativamente ao respectivo item, devendo ser convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

**5.1.6.10.** Todos os custos relacionados à preparação, acondicionamento, transporte e entrega das amostras serão de responsabilidade da licitante, não cabendo ao Município qualquer ressarcimento ou indenização.

**5.1.6.11.** As amostras deverão ser apresentadas nas mesmas condições de acondicionamento, conservação, composição, marca e características do produto indicado na proposta, observadas as especificações previstas para o respectivo item neste Termo de Referência.

**5.1.6.12.** As amostras poderão ser abertas, manipuladas, preparadas e consumidas, total ou parcialmente, durante o procedimento de avaliação, quando necessário à realização das análises previstas neste Termo de Referência, não sendo assegurada sua devolução à licitante.

## **5.2. Das exigências da habilitação**

**5.2.1.** Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar a documentação exigida nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados, ainda, os documentos específicos relacionados à presente contratação, conforme disposto nos itens subsequentes.

**5.2.2.** O licitante que apresentar a melhor proposta, durante a etapa competitiva, será convocado para apresentar os documentos de habilitação descritos nos **subitens 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6 e 11.7**, em prazo a ser definido pelo Pregoeiro, nunca inferior a 02 (duas) horas, para fins de habilitação.

**5.2.3.** O prazo definido para a apresentação dos documentos de habilitação, poderá ser prorrogado, mediante solicitação do licitante, acompanhada de suas razões.

**5.2.4.** Caso o licitante não apresente os documentos no prazo estipulado, será inabilitado, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital.

**5.2.5.** Os documentos deverão ser apresentados mediante upload, em formato PDF, perfeitamente legíveis, no campo próprio do sistema eletrônico em que se realiza o certame, observando-se rigorosamente o local, o prazo e as orientações emitidas pelo Pregoeiro durante a sessão pública.

**5.2.6.** O licitante deverá acompanhar, de forma contínua e simultânea, todas as comunicações realizadas no sistema eletrônico, tanto no **chat principal** quanto no **chat específico do lote e/ou item em disputa**.



**5.2.7.** As convocações para apresentação dos documentos de habilitação, esclarecimentos complementares ou quaisquer outras manifestações poderão ser realizadas no chat principal e/ou no chat específico do lote ou item, produzindo ambos plenos efeitos para fins de ciência do licitante.

**5.2.8.** Caberá exclusivamente ao licitante verificar, no momento da convocação, qual o ambiente indicado pelo Pregoeiro para a apresentação dos documentos, devendo realizar o envio exatamente no campo, lote, item, sala ou funcionalidade apontados no sistema.

**5.2.9.** A ausência de acompanhamento das mensagens constantes no chat principal, no chat do lote ou do item, bem como eventual equívoco do licitante quanto ao ambiente correto para envio, não afastará sua responsabilidade pelo cumprimento tempestivo das exigências editalícias.

### **5.3. Das exigências da habilitação**

**5.3.1.** Para fins de habilitação o licitante deverá apresentar a documentação constante neste item “da habilitação” do Edital, nos termos do artigo 62 da Lei 14.133/2021, e, no caso da presente contratação, os documentos informados abaixo.

### **5.4. Documentos relativos à habilitação jurídica:**

**5.4.1.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. A apresentação do contrato social consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, substitui a apresentação das alterações;

**5.4.2.** Certificado da condição de Microempreendedor individual – CCMEI, em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI;

**5.4.3.** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**5.4.4.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**5.4.5.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

### **5.5. Documentos relativos à habilitação fiscal, social e trabalhista:**

**5.5.1.** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), em se tratando de pessoa jurídica;

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



**5.5.3.** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante;

**5.5.4.** Certificado de Regularidade de Situação (FGTS-CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**5.5.5.** Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**5.6. Documentos relativos à qualificação técnica:**

**5.6.1.** Atestado de capacidade operacional da empresa, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando que forneceu, satisfatoriamente, objeto compatível em características com o ora licitado.

**5.6.2.** Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, conforme a legislação aplicável, ou, quando cabível, documento oficial que comprove a dispensa ou isenção de sua exigência, emitido pelo órgão competente.

**5.6.3.** Havendo dúvida quanto à veracidade, autenticidade, autoria, integridade ou conteúdo dos documentos apresentados para fins de comprovação da qualificação técnica-operacional, especialmente quando se tratar de documentos meramente digitalizados ou escaneados, contendo assinaturas manuscritas e desacompanhados de certificação eletrônica, meio de validação ou outro elemento idôneo de confirmação, caberá ao Pregoeiro promover diligência destinada à verificação do documento e das informações nele constantes.

**5.6.4.** Para fins da diligência prevista no item anterior, o Pregoeiro poderá solicitar à licitante a apresentação de notas fiscais e/ou contratos relacionados ao objeto indicado no documento apresentado, bem como realizar diligência diretamente junto ao órgão, entidade ou pessoa jurídica emissora do documento, com a finalidade de confirmar sua autoria, autenticidade, conteúdo, a relação jurídica, a efetiva execução do objeto e a pertinência da comprovação da qualificação técnica-operacional.

**5.7. Documentos relativos à qualificação econômica:**

**5.7.1.** Certidão negativa de matéria falimentar, expedida pelo distribuidor da sede do licitante ou Certidão Judicial Cível Negativa, da Justiça Estadual, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias anteriores à data prevista para o recebimento da documentação da habilitação e da proposta.

**5.7.2.** É admitida a participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresente comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do artigo 58 da Lei nº 11.101/2005.



## **5.8. Outros documentos de habilitação (declarações):**

**5.8.1.** As declarações solicitadas neste item deverão ser emitidas pelo licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ, e assinadas, **preferencialmente**, digitalmente, pelo representante legal (onde deverá constar de forma expressa esta condição). O Anexo IV do Edital possui modelos das declarações solicitadas nesta licitação.

**5.8.2.** Declaração de Pleno Conhecimento do Edital e seus Anexos e, conseqüentemente, do objeto a ser executado e, ainda, que se sujeita a todas as condições estabelecidas;

**5.8.3.** Declaração de Idoneidade, de que não incorre em qualquer das condições impeditivas, especificando:

a) não está declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

b) não está impedido de licitar e contratar com o Município de Marau;

c) que não incorre nas demais condições impeditivas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no artigo 2º da Lei Municipal nº 5.188/16.

**5.8.4.** Declaração de Atendimento à Norma do Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, que proíbe trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres aos menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

**5.8.5.** Declaração de que o licitante atende ao disposto no art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021, cumprindo a exigência de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**5.8.6.** Declaração de que a proposta econômica apresentada compreende a integralidade dos custos necessários ao atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5.8.7.** Declaração de Enquadramento como Beneficiária da LC nº 123/2006 e de Observância do Limite do art. 4º, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

## **5.9 Da habilitação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.**

**5.9.1.** O licitante que se enquadra nos benefícios concedidos pela LC 123/2006 (ME/EPP), deverá apresentar a declaração constante no item 11.7.7. deste Edital.

**5.9.2.** As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão enviar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.



a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, podendo ser prorrogado por igual período, mediante solicitação do licitante, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

b) A não-regularização da documentação no prazo previsto na alínea "a" deste subitem, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

#### 5.10.. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, VALIDADE, AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS E DOS DOCUMENTOS DA MATRIZ E FILIAL

5.10.1 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar em plena validade na data em que o licitante os enviar via sistema, após a convocação do Pregoeiro. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, essa será de 90 (noventa) dias contados a partir da data de emissão, exceto atestados de capacidade técnica e o comprovante de inscrição no CNPJ.

5.10.2. Os documentos de habilitação apresentados deverão estar no nome (razão social) e CNPJ do licitante. **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.

5.10.3. Para fins de comprovação da qualificação técnica-operacional, serão admitidos atestados de capacidade técnica emitidos em nome da matriz ou da filial da pessoa jurídica licitante, desde que demonstrado que pertencem à mesma pessoa jurídica, observada a pertinência do objeto atestado com o objeto licitado e sem prejuízo da realização de diligências pelo Pregoeiro para confirmação da autenticidade, da autoria, do conteúdo e da efetiva execução do objeto atestado.

5.10.4. Os documentos elaborados pelo próprio licitante, inclusive proposta, declarações, procurações, termos e demais documentos de habilitação exigidos neste Edital, deverão ser apresentados, preferencialmente, com assinatura eletrônica do representante legal ou procurador do licitante, observada a Lei Federal nº 14.063/2020.



**5.10.5.** Considerando a natureza dos atestados de capacidade técnica-operacional, declarações, certidões ou documentos equivalentes destinados à comprovação da qualificação técnica do licitante, e a inexistência de prazo legal de validade, será admitida a apresentação desses documentos assinados manualmente e digitalizados.

**5.10.6.** Os documentos emitidos por órgãos ou entidades públicas, bem como por pessoas jurídicas de direito público, poderão ser aceitos quando apresentados com assinatura manual da autoridade ou servidor competente, desde que contenham elementos suficientes para identificação do emitente, do responsável pela emissão e do conteúdo certificado, sem prejuízo da possibilidade de realização de diligência para verificação de sua autenticidade.

**5.10.7.** Nenhum licitante será inabilitado exclusivamente em razão da forma de assinatura constante dos documentos apresentados para fins de habilitação, quando houver possibilidade de verificação de sua veracidade, autoria, autenticidade, conteúdo e pertinência. Nesses casos, deverão ser oportunizados os meios cabíveis de comprovação, inclusive mediante diligência do Pregoeiro, em observância aos princípios do formalismo moderado, da razoabilidade, da proporcionalidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

**5.10.8.** Os documentos expedidos pela internet estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pelo Pregoeiro, caso necessário.

**5.10.9.** Documento original (não digital) somente será exigido pela Administração, quando houver fundada dúvida em relação à integridade do documento digital.

**5.10.10.** Nos casos de apresentação de documento falso, o licitante estará sujeito à tipificação nos crimes de falsidade, previstos nos artigos 297 e 298 do Código Penal Brasileiro, nos crimes previstos nos arts. 337-F e 337-I do Capítulo II-B, do Título XI da Parte Especial do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 (Código Penal), e no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no presente Edital.

## **6. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**6.1.** O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando os preços praticados no mercado e as características específicas do objeto, inclusive os quantitativos estimados, a periodicidade das entregas, as condições de fornecimento e, quando aplicável, a sazonalidade dos gêneros alimentícios.



**6.1.1.** A pesquisa de preços, a metodologia adotada, as fontes consultadas e os documentos que fundamentam a formação dos preços estimados integrarão o processo administrativo da contratação.

**6.1.2.** O valor total estimado da contratação corresponderá ao somatório dos valores estimados de cada item, obtidos mediante a multiplicação dos respectivos preços unitários pelos quantitativos previstos, conforme demonstrativo constante do processo.

**6.1.3.** O orçamento estimado da contratação terá caráter sigiloso, nos termos do art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021, com o objetivo de preservar a competitividade do certame e evitar que as propostas sejam formuladas exclusivamente em função dos valores previamente estimados pela Administração.

**6.1.4.** O sigilo restringir-se-á aos valores estimados, não alcançando os quantitativos, as especificações dos produtos e as demais informações necessárias à elaboração das propostas, permanecendo o orçamento disponível aos órgãos de controle e sendo divulgado no momento legalmente adequado.

**6.1.5.** Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços, o valor estimado representa o limite potencial da contratação, não constituindo obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, uma vez que os fornecimentos ocorrerão conforme a efetiva necessidade da Administração.

## **7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**7.1.** As despesas decorrentes das futuras aquisições correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento do Município, vinculadas à Secretaria Municipal de Educação e às fontes de recursos destinadas à alimentação escolar, observada a disponibilidade orçamentária e financeira no momento de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços.

**7.1.1.** Por se tratar de contratação realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, a indicação específica das dotações orçamentárias será efetuada por ocasião da formalização de cada contratação, emissão da nota de empenho ou instrumento equivalente, conforme a efetiva necessidade da Administração.

**7.1.2.** A realização das aquisições ficará condicionada à existência de saldo orçamentário suficiente e à prévia emissão do respectivo empenho, nos termos da legislação aplicável.

## **8. DA EXECUÇÃO DO OBJETO**



## **8.1. Das condições gerais de execução:**

**8.1.1.** A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e os cronogramas de entrega elaborados pelo Setor de Alimentação Escolar.

**8.1.2.** Os fornecimentos serão realizados mediante solicitação da Secretaria Municipal de Educação, observados os quantitativos efetivamente necessários, os cardápios escolares, o calendário letivo, a capacidade de armazenamento das unidades atendidas e os cronogramas estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar.

**8.1.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas datas estabelecidas nos cronogramas ou nas solicitações expedidas pela Administração. Nas hipóteses em que não houver indicação de data específica, a entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, contado do recebimento da respectiva solicitação ou ordem de fornecimento.

**8.1.4.** O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação apresentada pela contratada durante o seu transcurso, devidamente justificada e condicionada à aceitação da Secretaria Municipal de Educação, desde que a prorrogação não comprometa o abastecimento das unidades atendidas.

**8.1.5.** Caso se verifique alguma circunstância que possa comprometer a entrega na data ou no prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar imediatamente o fato à Secretaria Municipal de Educação, indicando os motivos e, quando possível, a previsão de regularização, sem que a comunicação implique prorrogação automática do prazo.

**8.1.6.** Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos nas quantidades, condições, locais, dias e horários estabelecidos pela Administração, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência, do Edital, da proposta vencedora, da Ata de Registro de Preços, das respectivas ordens de fornecimento e, quando aplicável, da amostra aprovada.

**8.1.7.** A apresentação da proposta implica a aceitação e a obrigatoriedade de cumprimento das condições estabelecidas para o fornecimento, cabendo à contratada disponibilizar todos os meios, recursos e condições necessários à adequada execução do objeto.

## **8.2. Das condições e características dos gêneros alimentícios:**



**8.2.1.** Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações, características, unidades de fornecimento, pesos, medidas, condições de conservação e demais requisitos constantes da descrição de cada item deste Termo de Referência.

**8.2.2.** Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para o consumo e atender à legislação sanitária e de alimentos aplicável, bem como às normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente aquelas relacionadas à produção, processamento, inspeção, conservação, acondicionamento, rotulagem e transporte.

**8.2.3.** Quando a legislação aplicável ao produto exigir registro, inspeção, certificação, selo ou autorização sanitária específica, o gênero alimentício deverá ser fornecido em conformidade com a respectiva exigência e apresentar a identificação correspondente.

**8.2.4.** O prazo de validade dos produtos deverá observar, no mínimo, aquele estabelecido na descrição do respectivo item deste Termo de Referência.

**8.2.5.** Os produtos in natura deverão apresentar grau de maturação adequado ao consumo e às operações de transporte, manipulação e conservação, devendo estar íntegros, frescos e livres de deterioração, enfermidades, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer elementos que comprometam sua qualidade ou segurança.

**8.2.6.** Os produtos refrigerados e congelados deverão ser mantidos e entregues nas condições de temperatura e conservação adequadas às suas características e às exigências sanitárias aplicáveis, preservando-se a cadeia de frio durante o transporte e até o respectivo recebimento.

**8.2.7.** Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas, íntegras, limpas e adequadas às suas características, de modo a preservar sua qualidade, aparência, segurança e condições de consumo.

**8.2.8.** As embalagens e os rótulos deverão conter, quando aplicável, as informações exigidas pela legislação vigente e pela descrição do respectivo item, incluindo identificação do produto, fabricante ou fornecedor, lote, peso ou quantidade, data de fabricação, prazo ou data de validade, informações nutricionais e registro ou selo do órgão competente.

**8.2.9.** Não serão admitidos produtos ou marcas distintos daqueles constantes da proposta vencedora quando houver indicação de marca, nem produtos divergentes da amostra aprovada, quando aplicável, salvo nas hipóteses expressamente admitidas pela legislação e previamente autorizadas pela Administração.



### **8.3. Do transporte e da entrega dos gêneros alimentícios:**

**8.3.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas EMEIs, EMEFs e demais unidades ou entidades atendidas pela Secretaria Municipal de Educação, nos locais, dias, horários, quantitativos e periodicidades definidos no Cronograma de Entregas ou nas solicitações expedidas pelo Setor de Alimentação Escolar.

**8.3.2.** O Município poderá, de acordo com a necessidade administrativa, alterar os locais, dias, horários e cronogramas de entrega, mediante comunicação à contratada, desde que preservadas as condições essenciais do fornecimento, sem cobrança de custos adicionais pela alteração.

**8.3.3.** Todos os custos e despesas relacionados à execução das entregas serão de responsabilidade da contratada, incluindo embalagem, acondicionamento, carregamento, transporte, descarregamento e disposição dos produtos nos locais indicados pelos servidores responsáveis pelo recebimento.

**8.3.4.** As entregas deverão ser realizadas em veículos adequados às características dos gêneros alimentícios transportados, em condições apropriadas de higiene, limpeza, conservação e temperatura, conforme as normas sanitárias aplicáveis.

**8.3.5.** Não será admitido o transporte dos gêneros alimentícios em condições que possam comprometer sua qualidade, integridade ou segurança, inclusive em conjunto com produtos, materiais ou substâncias capazes de provocar contaminação, alteração ou deterioração dos alimentos.

**8.3.6.** A contratada será responsável pela conservação e integridade dos gêneros alimentícios durante o carregamento, transporte, entrega e descarregamento, respondendo por perdas, danos, avarias, deterioração ou alterações ocorridas até o seu regular recebimento pela Administração.

**8.3.7.** A relação das unidades atendidas e os respectivos locais de entrega constarão do Cronograma de Entregas ou de documento próprio fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser atualizado durante a vigência da contratação em razão de alterações na rede municipal de ensino ou nas necessidades administrativas.

### **8.4. Do recebimento, da verificação de conformidade e da reposição dos gêneros alimentícios:**

**8.4.1.** No momento da entrega, os gêneros alimentícios serão conferidos pelo fiscal do contrato ou por servidor designado para o recebimento, especialmente quanto à quantidade, qualidade, peso, integridade, acondicionamento,



embalagem, rotulagem, conservação, temperatura, prazo de validade e conformidade com as especificações da contratação.

**8.4.2.** A Administração poderá recusar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, do Edital, da proposta vencedora, da amostra aprovada, quando aplicável, ou da respectiva solicitação de fornecimento.

**8.4.3.** Não serão aceitos, entre outros, produtos deteriorados, impróprios para o consumo, com embalagens violadas, danificadas ou inadequadas, fora das condições de temperatura exigidas, com prazo de validade inferior ao estabelecido ou que apresentem características incompatíveis com as especificações da contratação.

**8.4.4.** Na hipótese de não conformidade, a contratada deverá promover a substituição dos produtos irregulares, pelo mesmo gênero alimentício e em conformidade com todas as exigências da contratação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado da comunicação da Secretaria Municipal de Educação ou do fiscal responsável, sem qualquer custo adicional para o Município.

**8.4.5.** Quando a natureza perecível do produto ou a necessidade de atendimento dos cardápios escolares não admitir a utilização do prazo previsto no item anterior, a Administração poderá estabelecer prazo inferior para a reposição, compatível com a urgência e com as características do gênero alimentício, devendo a contratada providenciar sua substituição no prazo fixado.

**8.4.6.** A contratada deverá igualmente substituir, sem ônus adicional para o Município, os produtos que, embora estejam dentro do prazo de validade e tenham sido mantidos em condições adequadas de armazenamento após o recebimento, apresentem alteração qualitativa, vício ou defeito que os torne impróprios ou inadequados ao consumo.

**8.4.7.** O recebimento dos gêneros alimentícios pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada por vícios de quantidade ou qualidade constatados posteriormente.

**8.4.8.** O descumprimento dos prazos de entrega ou reposição, bem como o fornecimento de produtos em desacordo com as condições da contratação, poderá ensejar a aplicação das medidas e sanções previstas no Edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**



**9.1.** Constituem obrigações da contratada, além das demais previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos decorrentes da contratação:

**9.1.1.** fornecer os gêneros alimentícios nas quantidades, condições, locais, dias e horários estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme os cronogramas, solicitações e ordens de fornecimento expedidos durante a vigência da contratação;

**9.1.2.** fornecer produtos que atendam integralmente às especificações, características, unidades, quantidades e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na proposta vencedora e, quando aplicável, na amostra aprovada;

**9.1.3.** manter capacidade operacional e logística compatível com os produtos e quantitativos registrados, de modo a assegurar a regularidade e a continuidade do fornecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes;

**9.1.4.** entregar os gêneros alimentícios em condições adequadas de qualidade e segurança para o consumo, observando as exigências relativas à composição, classificação, peso, tamanho, grau de maturação, prazo de validade, embalagem, rotulagem, conservação e demais características estabelecidas para cada produto;

**9.1.5.** observar integralmente a legislação sanitária e de alimentos aplicável aos gêneros fornecidos, mantendo válidos, durante a execução, os registros, licenças, autorizações e demais documentos exigíveis de acordo com a natureza do produto;

**9.1.6.** acondicionar, armazenar, transportar e entregar os gêneros alimentícios em condições que preservem sua qualidade, integridade e segurança, observadas as boas práticas e as temperaturas de conservação aplicáveis;

**9.1.7.** utilizar embalagens e recipientes adequados à natureza dos produtos, íntegros, limpos e próprios para alimentos, observando as exigências específicas de acondicionamento e rotulagem previstas na legislação e neste Termo de Referência;

**9.1.8.** transportar os produtos em veículos adequados às suas características, em condições apropriadas de higiene e conservação, mantendo, quando aplicável, as condições necessárias de refrigeração ou congelamento durante todo o transporte;

**9.1.9.** responsabilizar-se pela embalagem, acondicionamento, carga, transporte, descarga e entrega dos gêneros alimentícios nos locais indicados



pela Administração, bem como por todos os custos decorrentes dessas atividades;

**9.1.10.** substituir, sem qualquer custo adicional para o Município, os produtos não aceitos ou que apresentem vícios, defeitos, alterações qualitativas ou desconformidade com as especificações da contratação, observados os prazos e as condições estabelecidos no item 8 deste Termo de Referência;

**9.1.11.** responder pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, inclusive por vícios ou alterações qualitativas constatados posteriormente ao recebimento, quando não decorrentes de armazenamento inadequado ou de fato imputável à Administração;

**9.1.12.** comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação qualquer circunstância que possa comprometer ou impedir o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, indicando os motivos e as providências adotadas para a regularização, sem que essa comunicação implique prorrogação automática dos prazos ou autorize a substituição do produto contratado;

**9.1.13.** manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório e compatíveis com as obrigações assumidas;

**9.1.14.** comunicar à Administração qualquer alteração relevante em seus dados cadastrais, condições de habilitação, licenças, autorizações ou demais informações relacionadas à execução do objeto;

**9.1.15.** não transferir, ceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto da contratação, observada a vedação estabelecida neste Termo de Referência;

**9.1.16.** responsabilizar-se por todas as despesas, tributos, encargos e demais custos diretos ou indiretos necessários ao integral fornecimento dos produtos, não sendo admitida a cobrança de qualquer valor adicional do Município além dos preços registrados;

**9.1.17.** responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência de dolo ou culpa na execução do objeto, nos termos do art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021;

**9.1.18.** cumprir as determinações regularmente emitidas pelo fiscal ou gestor responsável pelo acompanhamento da contratação e prestar todas as informações e esclarecimentos solicitados;



**9.1.19.** comunicar prontamente à fiscalização qualquer irregularidade, ocorrência ou fato que possa afetar a qualidade dos produtos, os prazos de entrega ou o regular cumprimento das obrigações assumidas;

**9.1.20.** cumprir as demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços, nas ordens de fornecimento e na legislação aplicável.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.1.** Constituem obrigações da Contratante, além das demais previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos decorrentes da contratação:

**10.1.1.** fornecer à contratada as informações e orientações necessárias à adequada execução do objeto;

**10.1.2.** elaborar e comunicar os cronogramas, solicitações e ordens de fornecimento dos gêneros alimentícios, indicando os produtos, quantitativos, locais, dias e horários de entrega;

**10.1.3.** solicitar os gêneros alimentícios de acordo com a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação, observados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas na contratação;

**10.1.4.** disponibilizar condições adequadas para o recebimento dos gêneros alimentícios nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

**10.1.5.** receber e conferir os produtos entregues, verificando sua conformidade com as especificações, quantidades, condições de embalagem, rotulagem, conservação, temperatura, prazo de validade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência;

**10.1.6.** rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as condições da contratação, comunicando à contratada a necessidade de substituição ou regularização, nos termos e prazos estabelecidos neste Termo de Referência;

**10.1.7.** designar os servidores responsáveis pela gestão, fiscalização e recebimento do objeto, nos termos da legislação aplicável;

**10.1.8.** acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências necessárias à regularização de eventuais falhas ou desconformidades;



**10.1.9.** comunicar à contratada, em tempo hábil, quaisquer alterações nos cronogramas, locais, dias, horários ou condições de entrega necessárias ao atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Educação;

**10.1.10.** prestar à contratada os esclarecimentos necessários relacionados à execução do objeto e responder às solicitações que lhe forem encaminhadas, quando pertinentes às obrigações assumidas;

**10.1.11.** efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios efetivamente entregues e aceitos, com base nos preços unitários registrados e nas quantidades regularmente fornecidas, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes da contratação;

**10.1.12.** verificar, durante a execução, a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas da contratada, adotando as providências cabíveis quando constatada alguma irregularidade;

**10.1.13.** adotar as providências administrativas cabíveis quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela contratada, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando aplicáveis;

**10.1.14.** manter os registros necessários ao acompanhamento da execução, especialmente quanto às solicitações realizadas, quantidades fornecidas, ocorrências registradas e valores pagos.

## **11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

### **11.1. Das orientações gerais da fiscalização contratual**

**11.1.1.** O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições estabelecidas e com as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**11.1.2.** As comunicações entre o Município e a contratada deverão ser realizadas por meio que permita o registro e a comprovação de seu recebimento, preferencialmente por e-mail, sempre que o ato exigir formalidade.

**11.1.3.** O Município poderá convocar o representante legal da contratada para a adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**11.1.4.** Após a formalização da contratação, o Município poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial destinada à apresentação das condições de execução, fiscalização e acompanhamento do objeto.



## **11.2. Dos responsáveis pela fiscalização**

**11.2.1.** A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais designados pela Administração, conforme portaria vigente, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021:

**Gestor do Contrato:** Nelci Silvestri;

**Fiscal Administrativo:** o fiscal administrativo será designado de acordo com a Portaria vigente no momento da formalização da contratação;

**Fiscal Administrativo suplente:** o fiscal administrativo suplente será designado de acordo com a Portaria vigente no momento da formalização da contratação.

### **11.2.2. Do gestor do contrato**

**11.2.2.1.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, mantendo os registros formais relacionados à execução, incluindo autorizações de fornecimento, ocorrências, alterações, prorrogações e demais atos pertinentes.

**11.2.2.2.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais acerca das ocorrências relacionadas à execução e das medidas adotadas, comunicando à autoridade competente as situações que demandarem providências que ultrapassem sua competência.

**11.2.2.3.** O gestor do contrato adotará as providências necessárias à 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 Federal nº 14.133/2021, ou pelo agente ou setor competente, quando necessário.

**11.2.2.4.** Ao término da contratação, o gestor deverá elaborar relatório final contendo o registro dos principais aspectos relacionados à gestão e à execução, incluindo eventuais problemas identificados, providências adotadas, resultados alcançados e lições aprendidas.

### **11.2.3. Da fiscalização administrativa**

**11.2.3.1.** O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará os procedimentos relacionados ao empenho, pagamento, apostilamentos, termos aditivos e demais atos administrativos pertinentes, solicitando os documentos comprobatórios necessários, quando cabível.



**11.2.3.2.** Caso ocorra descumprimento das obrigações assumidas pela contratada, o fiscal administrativo atuará tempestivamente na adoção das providências cabíveis e comunicará o gestor quando a situação ultrapassar sua competência.

**11.2.3.3.** O fiscal administrativo comunicará ao gestor do contrato e à Secretaria solicitante, em tempo hábil, o término da vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes sob sua responsabilidade, para que seja avaliada a necessidade e a possibilidade de prorrogação, quando cabível, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente o art. 84 quanto à Ata de Registro de Preços.

## **12. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO**

**12.1.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias, contados da liquidação da despesa, após o recebimento definitivo dos produtos, a aprovação da nota fiscal/fatura e o respectivo ateste pelo servidor responsável pela fiscalização.

**12.2.** A contratada deverá emitir nota fiscal/fatura em moeda corrente nacional, com a mesma razão social e o mesmo CNPJ constantes da documentação apresentada no procedimento licitatório e da respectiva contratação.

**12.3.** A nota fiscal/fatura somente será encaminhada para pagamento após a verificação da conformidade dos produtos a que se refere com as especificações e demais condições estabelecidas na contratação, sem prejuízo do pagamento da parcela incontroversa, quando cabível.

**12.4.** O pagamento será realizado mediante crédito em conta bancária de titularidade da contratada, cujos dados deverão ser informados e mantidos atualizados junto à Tesouraria do Município.

**12.5.** A nota fiscal/fatura deverá conter a identificação do Processo Licitatório e da respectiva modalidade, bem como, quando aplicável, o número da nota de empenho ou da ordem de fornecimento, e deverá estar acompanhada dos documentos exigidos para a efetivação do pagamento.

**12.6.** Para fins de pagamento, a contratada deverá manter a regularidade fiscal, social e trabalhista, mediante apresentação, quando solicitada ou exigida nos procedimentos de liquidação, dos seguintes documentos:

**a)** Certidão conjunta de regularidade relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União ;



**b)** Certidão de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da contratada;

**c)** Certidão de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da contratada;

**d)** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; e

**e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quando cabível.

**12.6.1.** Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias legalmente cabíveis, inclusive a retenção do Imposto sobre a Renda, quando incidente, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, suas alterações, do Decreto Municipal nº 5.823/2021 e da legislação aplicável.

**12.7.** A contratada deverá manter atualizados os dados bancários necessários à realização do pagamento, comunicando formalmente ao Município qualquer alteração.

**12.8.** O valor devido à contratada, quando não pago no prazo estabelecido por motivo imputável ao Município, será atualizado monetariamente pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, apurada entre a data em que o pagamento deveria ter ocorrido e a data do efetivo pagamento.

**12.9.** Eventuais multas, indenizações ou outros valores devidos pela contratada ao Município poderão ser descontados dos créditos decorrentes da contratação, quando legalmente cabível e observados os procedimentos aplicáveis, sem prejuízo do pagamento das parcelas incontroversas e da observância da ordem cronológica de pagamentos.

**12.10.** O pagamento ficará condicionado ao regular recebimento dos produtos e à comprovação do cumprimento das condições exigidas para a liquidação da despesa, mediante ateste do servidor responsável pela fiscalização ou pelo recebimento.

**12.11.** A contratada deverá emitir documento fiscal em conformidade com a legislação tributária vigente, sob pena de devolução para correção.

**12.12.** Na hipótese de existência de erro na nota fiscal/fatura ou de outra circunstância imputável à contratada que impeça a liquidação da despesa, o documento será devolvido para regularização, ficando o prazo para pagamento suspenso até o saneamento da pendência, a partir de quando será retomado o processamento do pagamento, observada a ordem cronológica aplicável.



**12.13.** A contratada optante pelo Simples Nacional deverá, para fins de aplicação das hipóteses de não retenção previstas na legislação tributária, apresentar a declaração pertinente, na forma do Anexo IV da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, observadas as condições estabelecidas no art. 6º da referida norma, devendo comunicar imediatamente ao Município eventual alteração de sua condição tributária.

**12.14.** Enquanto o Município não possuir convênio firmado com a Receita Federal do Brasil para a retenção das contribuições sociais de que trata a Instrução Normativa SRF nº 475/2004, nos termos da Portaria SRF nº 1.454/2004, não será efetuada a retenção, pelo Município, da CSLL, da Cofins e da Contribuição para o PIS/Pasep, sem prejuízo da retenção do Imposto sobre a Renda e das demais retenções legalmente cabíveis.

### **13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** Os esclarecimentos técnicos referentes ao objeto desta contratação poderão ser solicitados junto à Secretaria Municipal de Educação, Setor de Compras, com a servidora Danusa Souza, pelo telefone (54) 3342-1570 ou pelo endereço eletrônico [educcompras@marau.rs.gov.br](mailto:educcompras@marau.rs.gov.br), no horário das 07h30min às 11h30min e das 13h às 17h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

Marau, 26 de agosto de 2026.

-----  
Responsável - Secretaria Municipal de Educação