



**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO**

(Processo Administrativo nº...)

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1.** Registro de preços para eventual e futura Aquisição de Alimentos Perecíveis para a Educação Municipal, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	<b>Pão Tipo Cachorro Quente.</b> Características: O pão deverá ser composto por farinha de trigo, aveia, reforçador, açúcar, sal, antimoho, óleo de soja ou banha de porco, fermento. Deverá pesar aproximadamente 40 gramas cada unidade. Deverá ser simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Não poderá apresentar escurecimento ou manchas. Embalagem: embalados em saco plástico transparente, resistente e sem cheiro. Deverá estar rotulado com as seguintes informações: nome da unidade, quantidade de pães por embalagem, data de fabricação e prazo de validade. Entrega semanal conforme cronograma.	kg	44.000	R\$ 14,93	R\$656.920,00



2.	<p><b>Pão Integral fatiado 350g.</b> Apresentação: Embalagem de no mínimo 350 gramas. Características: Pão de forma integral; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão. Deve ser composto por farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. Prazo de validade: mínimo 10 meses. Data de fabricação: fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA.</p>	pct	100	R\$ 12,63	R\$1.263,00
3.	<p><b>Queijo Mussarela Fatiado.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado e interfolhado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber.</p>	kg	750	R\$ 52,59	R\$39.442,50



	Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.				
4.	<b>Abobrinha Verde.</b> Apresentação: Embalagem 1kg. Classe 2A medindo entre 20 a 23cm. Características: Embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Aproveitamento integral do produto.	kg	7.000	R\$ 5,47	R\$38.290,00
5.	<b>Moranga Cabotia.</b> Apresentação: Acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20kg úteis. Características: Firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade Classe B (peso médio deverá ser de 1,0 a 3,0kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alto porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos	und	4.000	R\$ 4,30	R\$17.200,00



	de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações. Aproveitamento integral do produto.				
6.	<b>Alho de Cabeça.</b> Apresentação: Valor em quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06 (medida de 61 a 70mm). De aparência fresca e são, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. Os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto. Aproveitamento integral do produto.	kg	4.000	R\$ 32,60	R\$130.400,00
7.	<b>Ameixa.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Ameixa nacional, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e	kg	2.000	R\$ 12,87	R\$25.740,00



	cortes. Aproveitamento integral do produto.				
8.	<b>Batata Inglesa.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacas resistentes de 01 a 50kg. Características: Especial, selecionada, grupo 1. Graúda, pesando entre 100 e 300gr, cada batata. devem estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas e em perfeito estado de conservação e manutenção, com aproveitamento integral do produto.	kg	65.000	R\$ 6,23	R\$404.950,00
9.	<b>Batata Doce.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Rosada, classe A, pesagem unitária a partir de 150g até 300g. Especial e própria para cozimento. Aproveitamento integral do produto.	kg	4.000	R\$ 6,62	R\$26.480,00
10.	<b>Beterraba.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio de 50 até 90mm cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	kg	10.000	R\$ 1,88	R\$18.800,00



	Aproveitamento integral do produto.				
11.	<b>Brócolis Chinês.</b> Apresentação: Valor por unidade a partir de 500g. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos. Aproveitamento integral do produto.	<b>und</b>	<b>6.000</b>	<b>R\$ 6,38</b>	<b>R\$38.280,00</b>
12.	<b>Banana Branca.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças. Deverá estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas, e com casca íntegra. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA	<b>kg</b>	<b>50.000</b>	<b>R\$ 6,98</b>	<b>R\$349.000,00</b>



13.	<p><b>Banana Caturra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra. <b>NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA</b></p>	kg	50.000	R\$ 3,51	R\$175.500,00
14.	<p><b>Cebola Branca Graúda. (Orgânico)</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média de 51 a 70mm, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	30.000	R\$ 4,17	R\$125.100,00



15.	<b>COUVE FLOR.</b> Apresentação: Embalados individualmente, com embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor estranho aos mesmos. Características: peso mínimo de 250g, hortaliça fresca, nova, firme intacto, não estar murchos, coloração uniformes e sem manchas. Coloração própria livre de danos físicos, pragas e doenças, estejam de perfeita condições de conservação e maturação.	und	6.000	R\$ 7,96	R\$47.760,00
16.	<b>Chuchu.</b> Apresentação: Classe 2A pesando entre 250 a 450g. Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, variando entre 250 até 450g. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção. Aproveitamento integral do produto.	kg	5.000	R\$ 4,68	R\$23.400,00
17.	<b>Laranja Pêra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; classe B (de 65 a 70mm), aroma e cor da espécie e variedade,	kg	36.000	R\$ 7,74	R\$278.640,00



	apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Aproveitamento integral do produto.				
18.	<b>Mandioca Crua Congelada.</b> Apresentação: Pacote com 1kg, classe média entre 40 a 50mm. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Aproveitamento integral do produto.	kg	1.300	R\$ 10,53	R\$13.689,00
19.	<b>Mamão Formosa.</b> Apresentação: Valor em unidade, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10kg de conteúdo útil. Características: Pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento. Aproveitamento integral do produto.	kg	6.000	R\$ 9,07	R\$54.420,00
20.	<b>Manga Palmer.</b> Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características : In natura, de 1ª qualidade, sem maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, cor e sabor típico da espécie, não danificada, sem machucados, com casca sã e livre de fungos, peso	kg	13.000	R\$ 3,80	R\$49.400,00



	unitário entre 501 a 650g. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou mancha. Aproveitamento integral do produto.				
21.	<b>Maçã Fuji.</b> Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20kg de conteúdo útil. Características: Classe B pesando de 130 a 180 gramas. Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com aproveitamento integral do produto. Aproveitamento integral do produto	kg	35.000	R\$ 7,32	R\$256.200,00
22.	<b>Melão In Natura.</b> Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas, Características: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.	kg	5.000	R\$ 5,54	R\$27.700,00
23.	<b>Morango.</b> Apresentação: Valor em bandeja, acondicionados em embalagens primárias transparentes, contendo	und	1.200	R\$ 12,38	R\$14.856,00



	<p>250g em cada embalagem. Embalagem secundária: caixa com 4 bandejas. Características: Fresco, vermelho na superfície externa do fruto, íntegro, sem sinais de podridão, ausência de manchas e defeitos com aparência brilhante na superfície externa do fruto, íntegro, sem sinais de podridão, ausência de manchas e defeitos com aparência brilhante na superfície externa do fruto. Devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>				
24.	<p><b>Ovos.</b> Apresentação: Embalagem primária: bandejas com 30 unidades de papelão ou polietileno contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação do registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Características: Ovos de galinha vermelhos ou brancos, frescos, classe média de 50gr a 54,99gr cada. A casca deverá estar limpa, íntegra e sem</p>	<b>bdj</b>	<b>30.000</b>	<b>R\$ 21,61</b>	<b>R\$648.300,00</b>



	manchas ou deformações. Deverão ser entregues em badejas de papelão ou polietileno, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente.				
25.	<b>Pêra.</b> Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Classificação B com peso por unidade a partir de 150g até 200g. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, durabilidade com consumo em até 7 dias, com aproveitamento integral do produto.	kg	7.000	R\$ 9,28	R\$64.960,00
26.	<b>Pepino Salada.</b> Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Classe A, tamanho médio ( a partir de 16cm a 20cm), íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro	kg	15.000	R\$ 6,50	R\$97.500,00



	brilhante. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos. Aproveitamento integral do produto.				
27.	<b>Repolho Verde.</b> Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr a 1.200gr, embalada individualmente. Características: Híbrido, aparência fresca e são, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção. Aproveitamento integral do produto.	<b>und</b>	<b>4.000</b>	<b>R\$ 5,99</b>	<b>R\$23.960,00</b>
28.	<b>Tomate.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Classe 2A extra AA(medindo de 50 a 70mm), cada unidade pesando de 100 a 300gr. homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAPA(Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) no 553, de 30 de agosto de 1995. Apresentar-se em início de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e	<b>kg</b>	<b>25.000</b>	<b>R\$ 9,51</b>	<b>R\$237.750,00</b>



	aroma característicos da espécie. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas ou larvas. Aproveitamento integral do produto.				
29.	<b>Uva Niágara.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	7.000	R\$ 16,58	R\$116.060,00
30.	<b>Vagem in Natura.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Classe 2A (medida entre 12 a 15cm) , coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega. Aproveitamento integral do produto.	kg	5.000	R\$ 17,61	R\$88.050,00



31.	<p><b>Patinho Bovino Moído.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá isento de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	kg	27.600	R\$ 31,19	R\$860.844,00
32.	<p><b>Carne Patinho sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1kg. Embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, com cor e odor característico. Teor de</p>	kg	27.000	R\$ 41,16	R\$1.111.320,00



	gordura máximo de 5% (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.				
33.	<b>Coxa e Sobrecoxa de Frango com Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	kg	120.000	R\$ 10,42	R\$1.250.400,00
34.	<b>Filé de Peito de Frango Sem Pele e Sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, apresentar-se congelado, em embalagens de 1kg a 5kg transparentes, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta integridade do produto. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual	kg	32.400	R\$ 20,60	R\$667.440,00



	ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.				
35.	<b>Pernil Suíno em Cubo.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em cubo, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	24.000	R\$ 23,59	R\$566.160,00
36.	<b>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial.</b> Apresentação: Acondicionado em embalagem primária de polietileno resistente e transparente com peso de 01 a 03kg, hermeticamente fechado (vácuo). Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada com no máximo 12kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Produzido conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ publicado pelo MAPA e legislações federais pertinentes ao produto. Não	kg	6.000	R\$ 11,42	R\$68.520,00



	pode conter glúten e nem corante artificial. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Data de fabricação: de, no máximo, 30 dias no ato da entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).				
37.	<b>Hambúrguer de Carne Bovina Congelada.</b> Apresentação: Embalagem com no mínimo 90g a unidade. Características: Congelada, temperada, sem pimenta, sem proteína de soja, produto de boa qualidade, embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Livre de sujidades, larvas e parasitas, contendo carimbo do SIE ou SIF, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, temperatura de entrega no máximo 18°C. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	und	33.333	R\$ 1,80	R\$59.999,40
38.	<b>Empanados de Carne de Peixe, Cozidos ou Assados e Congelados.</b> Características: Produto cárneo industrializado e congelado, em formato arredondado irregular e achatado, obtido a partir de carne mecanicamente separada de uma ou mais espécies de peixe, moída e homogeneizada, acrescida de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. O produto deve ser submetido. À tratamento térmico adequado, resfriado	kg	4.000	R\$ 27,63	R\$110.520,00



	<p>rapidamente e congelado. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de pimenta, tecidos inferiores, corantes artificiais e soja (exceto óleo de soja). Deverá apresentar tamanhos uniformes, ser isento de cartilagens, escamas, vísceras, espinhas, livre de perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar entre 20 (vinte) e 40(quarenta) gramas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve conter: carne de uma ou mais espécies de peixes com cobertura apropriada. Não pode conter: corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção ( SIM, SIE, SIF ou SISBI)</p>				
39.	<p><b>Cenoura Fresca.</b> Apresentação: Valor por quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo</p>	kg	30.000	R\$ 6,51	R\$195.300,00



	especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação, sem áreas com a presença de fungos ou mofos.				
<b>R\$ 8.980.513,90</b>					

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

**1.2.** Os bens e serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar

**1.3.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

**1.4.** O prazo de vigência é de 1 (um) ano contados da data de publicação no pncp, prorrogável por até 1 (um) ano, com renovação do saldo inicial, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

**1.5.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

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

2.1.A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



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

3.1.A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 4.1. Sustentabilidade:

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.2. Modo de produção - sem utilização de trabalho escravo ou infantil, com máquinas que reduzem a geração de resíduos industriais ou com menor uso de água e energia;

4.1.3. Embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente.

#### Modo de Produção:

A contratada deverá observar integralmente a legislação trabalhista vigente, em especial disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, **sendo vedada a utilização de trabalho escravo ou infantil**, bem como a contratação de trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos para atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer atividade, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Deverá ainda adotar, sempre que possível, processos produtivos que priorizem a redução da geração de resíduos industriais e o uso racional de água e energia. Embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente



## 4.2. Subcontratação

4.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3.2. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.

## 4.3. Garantia da contratação

4.4.1. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

**4.4. Análise de riscos.** O mapa de riscos em consonância ao § 2º do art 133, do Decreto Municipal nº 20.682/2023, tendo em vista a complexidade, relevância e valor do objeto de contratação, que podem ser gerenciados os riscos na efetiva fiscalização e gestão do contrato segue em anexo.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### 5.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

#### 5.1.1 Da Entrega dos Produtos:

**5.1.1.1** Os itens carnes, pães, empanados e congelados, deverão ser entregues ponto-a-ponto, conforme cronograma de entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à Empresa vencedora, sendo atualmente 107 pontos de entregas no perímetro urbano do Município de Lages.

**5.1.1.2.** Os itens frutas, hortaliças, cereais, farinhas, industrializados e secos diversos deverão ser entregues no Depósito de Gêneros Alimentícios da Secretaria Municipal da Educação de Lages, sito na Av. Belizário Ramos no 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega; Telefone para contato: Adilson Medeiros Régis (Conferente) 49 99810-8588 e 49 3019-3064, 3019-3065.

**5.1.1.3.** Os gêneros alimentícios cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, ficha técnicas e laudos dos itens que assim solicitar, conforme termo de referência deste edital, reservando-se ao Setor de Alimentação, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte.



**5.1.1.4. Os itens de entrega ponto a ponto deverão ser entregues nos endereços descritos em tabela Anexo ao Edital e Contrato, fornecida pela Diretoria de Alimentação Escolar. (Anexo I do ETP)**

**5.1.1.5.** Os itens carnes, leite, empanados e congelados vinculados às unidades escolares que abrangem o interior do Município de Lages deverão ser entregues no Depósito de Gêneros Alimentícios da Secretaria Municipal da Educação de Lages, sito na Av. Belizário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega;

**5.1.1.6.** A entrega **Ponto a Ponto** nas demais unidades escolares do perímetro urbano de Lages, deverá ser feita de segunda a quarta-feira até às 16h, conforme cronograma de entrega disponibilizado pela Diretoria de Alimentação Escolar.

**5.1.1.7.** A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Visto que se algum desacordo nas especificações técnicas ou na qualidade do produto for verificado posteriormente, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus adicional. Bem como, no caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição com prazo máximo de 48h.

**5.1.1.8.** Os Licitantes, bem como os veículos utilizados no transporte dos gêneros alimentícios, deverão possuir e apresentar antes do início da distribuição dos alimentos ponto a ponto, licença sanitária atualizada, conforme exigência dos órgãos reguladores e fiscalizadores federal, estadual e municipal. Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, o setor de alimentação poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões, ou a temperatura, para o que couber, independentemente de alvará sanitário válido;

**5.1.1.8.1** Todos os itens perecíveis resfriados e congelados, devem estar devidamente acondicionados em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro ou indústria, com o registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI), conforme a exigência relacionada ao item.



**5.1.1.9.** O fornecimento dos alimentos perecíveis deverá ser efetuado mediante os cronogramas de entrega, que estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis anteriores à data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Alimentação Escolar, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, por problemas de rede ou outros, a empresa será comunicada por telefone ou fax e posteriormente será encaminhado e-mail. O município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência de no mínimo de 01 (um) dia útil. Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;

**5.1.1.10.** Ressalta-se que caso necessário o setor de alimentação escolar poderá solicitar cancelamento ou alteração nas quantidades a serem entregues em até 1 (um) dia útil anterior à data programada para entrega do produto;

**5.1.1.11.** A entrega dos gêneros alimentícios deverá, rigorosamente, ser de acordo com os quantitativos apresentados no cronograma de entrega, elaborado pelo Setor de Alimentação Escolar;

**5.1.1.12.** O peso / volume dos produtos devem ser exatamente os solicitados no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária;

**5.1.1.13.** O não cumprimento das entregas nos horários, datas e quantidades estabelecidos no cronograma, sem prévio aviso, a empresa será notificada, sob pena de multa por inexecução contratual e de desclassificação do certame;

**5.1.1.14.** A entrega dos produtos congelados deverá ser efetuada através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para transporte com temperatura não superior a -12° C (doze graus Celsius negativos), devidamente higienizado. De acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e RDC 216/2014, o caminhão, no momento do fornecimento, deve ser exclusivamente para transportar os produtos cárneos, não sendo permitido seu uso para outros fins durante o momento de entrega;

**5.1.1.15.** Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;

**5.1.1.16.** As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na



embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas. Não poderão ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, exceto os hortifrutigranjeiros in natura.

**5.1.1.17.** Nos caminhões destinados a distribuição dos itens licitados deverá haver uma balança para pesagem e conferência pelas unidades escolares e Depósito de Gêneros Alimentícios da Secretaria Municipal da Educação de Lages.

**5.1.1.18.** Durante toda a validade do contrato será realizado o monitoramento das entregas e qualidade dos produtos, a fim de verificar o cumprimento deste edital.

**5.1.1.19.** O prazo de entrega dos bens é de 03(três) dias úteis, contados do(a) recebimento da solicitação de fornecimento e empenho, em remessa única.

## **5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.2.2. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para os ajustes ou a substituição do produto, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da qualidade dos produtos.

5.2.3. O custo referente ao transporte dos gêneros alimentícios em reposição será de responsabilidade do Contratado.

5.2.4. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.



## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.3 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.4 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Fiscalização**

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

### **Do Fiscal de Contrato**

O fiscal de contrato será designado para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, devendo anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinar o que for necessário à regularização de falhas observadas. (Decreto 20.682/2023, Art.12)



A função do fiscal de contrato é auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, e especialmente: (Decreto 20.682/2023, Art.13)

- I - Esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas, bem como divergências surgidas na execução do objeto contratado;
- II - Expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução do objeto contratado;
- III - Proceder, conforme cronograma físico-financeiro, às medições do objeto executado e aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;
- IV - Adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, da realização de serviços ou da execução de obras;
- V - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;
- VI - proceder às avaliações dos serviços executados pela contratada;
- VII - determinar, por todos os meios adequados, a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;
- VIII - exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;
- IX - determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;
- X - receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;
- XI - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- XII - verificar a correta aplicação dos materiais;



XIII - requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;

XIV - propor ao gestor do contrato a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

XV - informar ao gestor do contrato sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada;

§ 1º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Poder Executivo ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 2º O fiscal do contrato anotará em registro próprio, conforme modelo padronizado e disponibilizado no site oficial do Município, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

§ 3º A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

I - os resultados alcançados em relação à contratada, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

II - os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

III - a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

IV - a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

V - o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

VI - a satisfação do interesse público.



- § 4º O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço e, em caso positivo, deverá comunicar ao gestor do contrato para que este promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Capítulo VII da Lei Federal nº 14.133/2021.
- § 5º A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da contratada que contenha a relação detalhada deles, de acordo com o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- § 6º Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada, exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

I - no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis Trabalhistas:

- a) recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual;
- b) recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- c) pagamento de salários no prazo previsto em lei, referente ao mês anterior;
- d) fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;
- e) pagamento do 13º salário;
- f) concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da lei;
- g) realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;
- h) eventuais cursos de treinamento e reciclagem;
- i) encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como a RAIS e o CAGED;



- j) cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e
- k) cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato;

II - no caso de cooperativas:

- a) recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;
- b) recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da Cooperativa;
- c) comprovante de distribuição de sobras e produção;
- d) comprovante da aplicação do FATES - Fundo Assistência Técnica Educacional e Social;
- e) comprovante da aplicação em fundo de reserva;
- f) comprovação de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias; e
- g) eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as sociedades cooperativas;

III - no caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Civis de Interesse Público - OSCIPs e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

§ 7º Além do cumprimento do § 6º deste artigo, na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva, serão realizadas entrevistas, a partir de seleção por amostragem, com os trabalhadores da contratada para verificar as anotações contidas em CTPS, devendo ser observadas, entre outras questões, a data de início do contrato de trabalho, função exercida, remuneração, gozo de férias, horas extras, eventuais alterações dos contratos de trabalho e, se necessário, fiscalizar no local de trabalho do empregado.



**Foi designada para fiscalização do contrato a servidora Cláudia Silvestre Torres, conforme portaria em anexo.**

### **Gestor do Contrato**

O gestor do contrato possui atribuições e funções de administrar todo o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

- I - coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa;
- II - emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de até 1 (um) mês, contados da instrução do requerimento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- III - acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
- IV - acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar no relatório de riscos eventuais problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa;
- V - manter atualizado o processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à necessidade ou não de eventuais adequações ao contrato;
- VI - coordenar os atos preparatórios à instrução processual e a formalização dos procedimentos de prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual atualização de garantia contratual, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros, bem como à obtenção de anuência da empresa ou do órgão para a prorrogação ou alteração de avenças;



- VII - constituir relatório final, de que trata a alínea d do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração;
- VIII - efetuar a digitalização e o armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da contratada no sistema do Poder Executivo, quando couber, bem como no PNCP;
- IX - emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;
- X - gerenciar os instrumentos decorrentes do sistema de registro de preços;
- XI - no caso de contratos ou atas de registro de preços prorrogáveis, quando houver previsão contratual e ainda não tiver sido atingido o limite máximo legal, a depender da sua natureza, deve encaminhar o processo, devidamente instruído, ao Setor de Licitações e Contratos para realização da prorrogação, com, no mínimo, 03 (três) meses de antecedência da data de término de vigência da avença;
- XII - no caso de avenças cujo prazo máximo legal de prorrogação já tenha sido atingido, o gestor, caso entenda necessária a continuidade do objeto, deve provocar o início de nova contratação ou se certificar que tal procedimento foi efetivado com, no mínimo, 06 (seis) meses de antecedência da data de término de vigência da avença vigente, respeitando o prazo previsto no calendário de contratações do Município;
- XIII - acompanhar a tramitação dos processos de prorrogações ou de novas contratações, alertando, sempre que houver demora excessiva ou risco de descontinuidade do objeto, o setor que estiver com o processo.

**Foi designado para gestão do contrato a servidora Maria Raquel Pereira, conforme portaria em anexo.**



## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### 7.1. Recebimento

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

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 7 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

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

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

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



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

## **7.2. Liquidação**

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

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

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

7.2.3.1. o prazo de validade;

7.2.3.2. a data da emissão;

7.2.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.3.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.2.3.5. o valor a pagar; e

7.2.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou



entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.2.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco)

dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

### **7.3. Prazo de pagamento**

7.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

### **7.4. Forma de pagamento**

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

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



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

7.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

## 7.5. Cessão de crédito

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

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

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

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

7.5.5. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum



aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

### **8.2. Forma de fornecimento**

8.2.1. O fornecimento do objeto será parcelado.

### **8.3. Exigências de habilitação**

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

### **8.4. Habilitação jurídica**

8.4.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

8.4.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro



Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

8.4.7. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.4.8. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.4.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## 8.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.5.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da



União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

8.5.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.5.6. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.5.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

## 8.6. Qualificação Econômico-Financeira

8.6.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.6.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);



## **8.7. Qualificação Técnica**

8.7.1. A licitante deverá comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto

da presente licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.7.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar que a licitante executou, de forma satisfatória, fornecimento de materiais e serviços, preferencialmente com características semelhantes às do objeto licitado;

8.7.3. Nos termos do § 2o do art. 67 da Lei no 14.133/2021, será admitida a exigência de atestado(s) que comprove(m) a execução de quantitativos mínimos equivalentes a até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância técnica do objeto, sendo elas:

- a) ITEM 1 – PÃO DE CACHORRO QUENTE
- b) ITEM 24 – OVOS
- c) ITEM 31 – PATINHO BOVINO MOÍDO
- d) ITEM 32 - CARNE PATINHO SEM OSSO
- e) ITEM 33 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO
- f) ITEM 34 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO
- g) ITEM 35 - PERNIL SUÍNO EM CUBO.

8.7.4. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.7.5. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.7.6. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.



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

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

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

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

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

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

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

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

8.8.6 Alvará Sanitário do Licitante;

8.8.7 Licença Sanitária do veículo a ser utilizado na entrega dos alimentos.

8.8.8. Para itens de Carne será necessária apresentação de Registro SIE ou SIF.



## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**9.1.** O custo estimado total da contratação é de **R\$ 8.980.513,90 (Oito milhões, novecentos e oitenta mil, quinhentos e treze reais, noventa centavos).**

**9.2.** Conforme custos unitários apostos na tabela acima, oriundos da média dos orçamentos apresentados.

**9.3.** Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Lages, bem como, dos recursos destinados pela União.

### **10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:**

Gestão/Unidade: SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Fonte de Recursos: MUNICÍPIO/UNIÃO

III) Programa de Trabalho:



**IV) Elemento de Despesa: 64 3.3.90.00; 52 3.3.90.00**

V) Plano Interno:

a) **Recurso da União – Cód. de Despesa 52 – Elemento de Despesa 3.3.90.00 – 1.500.1001.0001.0000 - RECEITAS IMPOSTOS E TRANSF. DE IMPOSTOS EDUCAÇÃO – Valor: R\$ 6.286.359,73 (Seis milhões, duzentos e oitenta e seis mil, trezentos e cinquenta e nove reais, setenta e três centavos).**

b) **Recurso do Município – Cód. de Despesa 64 – Elemento de Despesa**

**3.3.90.00 – 1.552.0000.0000 - RECURSOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO – Valor: R\$ 2.694.154,17 (Dois milhões, seiscentos e noventa e quatro mil, cento e cinquenta e quatro reais, dezessete centavos).**

O Valor total estimado é de **R\$ 8.980.513,90 (Oito milhões, novecentos e oitenta mil, quinhentos e treze reais, noventa centavos).**

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

Lages, 06 de janeiro de 2026.

**Responsável pela Elaboração**

Camille Bianchini de Brito  
Matrícula: 57910962

**Cristian Roberto Antunes de Oliveira**

Secretário Municipal da Educação  
Decreto Nº 22.444