

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**SOLICITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**1. DO OBJETO:**

**1.1.** Registro de Preços para **FUTURA e EVENTUAL** aquisição gêneros alimentícios proteínas (carne bovina, frango, peixe e suína e derivados), para merenda escolar, que fazem parte dos cardápios da alimentação escolar das Escolas e Creches Municipais conforme solicitado pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE para atender Secretaria Municipal de Educação/Fundo Municipal de Educação de Catalão, pelo período de 12 (doze) meses, conforme exigências e especificações mínimas indicadas neste Instrumento.

**2. AVALIAÇÃO DO CUSTO E DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO:**

**2.1. Das condições de Participação:**

**2.1.1. DOS ITENS DA COTA EXCLUSIVA:** Em atenção ao disposto nos artigos. 47 e 48, I, ambos da Lei Complementar nº 123/2006 c/c art. 7º da Instrução Normativa nº 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, bem como considerando que: **a)** os itens abaixo possuem total estimado em valor igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); **b)** a existência de ao menos 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparados, sediados no âmbito local ou regional; e **c)** o tratamento diferenciado ou favorecido não representa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto os itens desta cota são destinados à participação **EXCLUSIVA** de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas:

ITEM	DESCRIÇÃO	MDA	QUANT	PREÇO MÉDIO unitário R\$	PREÇO MÉDIO total R\$
1	Salsicha tipo Hot Dog. - Deverá apresentar odor e cor característicos, textura firme, acondicionado em embalagem íntegra, sendo adequado e resistente com rotulagem contendo peso e tipo, data de validade, endereço e com registro de Inspeção Animal. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.000	R\$9,60	R\$76.800,00

**2.1.2.** O valor estimado para aquisição da Cota Exclusiva é de **R\$ 76.800,00 (setenta e seis mil e oitocentos reais)**.

**2.2. DOS ITENS DA COTA PRINCIPAL E RESERVADA:** Em atenção ao disposto nos artigos. 47 e 48, III, ambos da Lei Complementar nº 123/2006 c/c art. 9º da Instrução

Normativa nº 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, considerando que: **a)** os itens desta cota ultrapassam o total estimado de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) cada; **b)** a existência de ao menos 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou Equiparadas sediada no âmbito local ou regional; e **c)** o tratamento diferenciado ou favorecido não representa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto, os itens abaixo estão divididos em cota principal e reservada:

**2.2.1. COTA PRINCIPAL NO PERCENTUAL DE 80%:**

ITEM	DESCRIÇÃO	MDA	QUANT	PREÇO MÉDIO unitário RS	PREÇO MÉDIO total RS
2	Carne Bovina em Peçaço – TIPO ACÉM - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.400	R\$19,76	R\$165.984,00
3	Carne Bovina em Peçaço – TIPO PALETA - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.400	R\$19,76	R\$165.984,00
4	Carne Bovina em Peçaço – TIPO FRALDINHA - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor	KG	8.400	R\$20,60	R\$173.040,00



	variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</b>				
5	Carne Bovina em Peçaço – TIPO MUSCULO DIANTEIRO - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.400	R\$19,76	R\$165.984,00
6	Carne Bovina Moída -TIPO ACÉM. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.500	R\$19,76	R\$167.960,00
7	Carne Bovina Moída -TIPO PALETA. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e	KG	8.500	R\$19,76	R\$167.960,00

	gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>				
8	Carne Bovina Moída -TIPO FRALDINHA. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.500	R\$21,30	R\$181.050,00
9	Carne Bovina Moída -TIPO MUSCULO DIANTEIRO. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	8.500	R\$19,76	R\$167.960,00
10	Carne de Frango Coxa e Sobrecoxa Congelado - Embalagem de 1 kg - Consistência firme,	KG	22.400	R\$10,63	R\$238.112,00



	inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>				
11	Carne de Frango Coxinha da Asa Congelada - Embalagem de 1 kg - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	13.200	R\$16,13	R\$212.916,00
12	Carne Suína - Congelada (Pernil) - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 3 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	16.800	R\$17,46	R\$293.328,00
13	Frango Inteiro - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C. Validade mínima de 3 meses. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	28.400	R\$8,96	R\$254.464,00
14	Filé de Peixe Tilápia - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.	KG	16.000	R\$25,80	R\$412.800,00

	<b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>				
15	Peito de Frango Sem Osso - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C. <b>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</b>	KG	9.600	R\$13,80	R\$132.480,00

**2.2.2.** O valor estimado para aquisição da Cota Principal é de **R\$ 2.900.022,00 (dois milhões, novecentos mil e vinte e dois reais).**

**2.2.3.** Os itens desta cota são destinados para a ampla participação, inclusive de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas;

**2.2.4. COTA RESERVADA NO PERCENTUAL DE 20%:**

ITEM	DESCRIÇÃO	MDA	QUANT	PREÇO MÉDIO unitário R\$	PREÇO MÉDIO total R\$
2	Carne Bovina em Peçaço – TIPO ACÉM - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	2100	R\$19,76	R\$41.496,00
3	Carne Bovina em Peçaço – TIPO PALETA - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor,	KG	2100	R\$19,76	R\$41.496,00



	cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.				
4	Carne Bovina em Peçaço – TIPO FRALDINHA - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	2100	R\$20,60	R\$43.260,00
5	Carne Bovina em Peçaço – TIPO MUSCULO DIANTEIRO - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	2100	R\$19,76	R\$41.496,00
6	Carne Bovina Moída -TIPO ACÉM. Congela da em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	2125	R\$19,76	R\$41.990,00
7	Carne Bovina Moída -TIPO PALETA. Congela da em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída	KG	2125	R\$19,76	R\$41.990,00

	congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.				
8	Carne Bovina Moída -TIPO FRALDINHA. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	2125	R\$21,30	R\$45.262,50
9	Carne Bovina Moída -TIPO MUSCULO DIANTEIRO. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	2125	R\$19,76	R\$41.990,00
10	Carne de Frango Coxa e Sobrecoxa Congelado - Embalagem de 1 kg - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com	KG	5600	R\$10,63	R\$59.528,00



	registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Validade mínima de 3 meses.				
11	Carne de Frango Coxinha da Asa Congelada - Embalagem de 1 kg - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Validade mínima de 3 meses.	KG	3300	R\$16,13	R\$53.229,00
12	Carne Suína - Congelada (Pernil) - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 3 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	KG	4200	R\$17,46	R\$73.332,00
13	Frango Inteiro - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C. Validade mínima de 3 meses.	KG	7100	R\$8,96	R\$63.616,00
14	Filé de Peixe Tilápia - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifês de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade mínima de 3 meses.	KG	4000	R\$25,80	R\$103.200,00
15	Peito de Frango Sem Osso - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C. Validade mínima de 3 meses.	KG	2400	R\$13,80	R\$33.120,00

**2.2.5.** O valor estimado para aquisição da Cota Reservada é **R\$ 725.005,50 (setecentos e vinte e cinco mil, e cinco reais e cinquenta centavos);**

**2.2.6.** Os itens desta cota são destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas;

**2.3.** Na hipótese de não comparecimento de vencedor para a **COTA RESERVADA**, esta poderá ser adjudicada pela **AMPLA CONCORRÊNCIA**, respeitando a prioridade do vencedor da **COTA PRINCIPAL** ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

**2.4.** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

**2.5.** O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será de **R\$ 3.701.827,50 (três milhões, setecentos e um mil, oitocentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos)** cujos valores médios de cada item constam da tabela apurada pelo Departamento de Compras e Suprimentos da Prefeitura Municipal de Catalão, anexada aos autos e de acordo com o valor **MÁXIMO ESTIMADO** por item constante neste Termo de Referência, conforme preceitua a Lei nº 8.666/93.

**2.6.** Para obtenção de preços reais e compatíveis com o mercado e, devido a necessidade de garantir ampla publicidade e participação de fornecedores, o Departamento responsável optou pela captação de preços no comércio local por condizer a melhor expectativa de economia e agilidade para o município, levando em consideração a possibilidade de entrega diária em cada unidade escolar do perímetro urbano de Catalão e, também, nos Distrito e também por ser tratar de produtos de preços mais regionalizados, neste sentido não foi aplicada a **Resolução nº 18, de 26 de setembro de 2018 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**.

### **3. DA JUSTIFICATIVA:**

**3.1.** Os itens serão destinados à Secretaria Municipal de Educação, considerando os princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, regulamentados na resolução 26/FNDE/2013, em seu artigo 2º, descreve os objetivos do programa, que visam ao acesso regular e permanente à alimentação saudável e adequada da rede pública. Bem como que, na referida Resolução 26/FNDE/2013, na Seção II, artigo 14, diz "Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversidade agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

**3.2.** Por isto, é necessário a aquisição dos referidos alimentos para suprir a demanda da alimentação escolar do Município, incluindo uma educação alimentar e nutricional ao



processo de aprendizagem, desenvolvendo práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede pública municipal.

**3.3.** Cumpre informar, que o cálculo para determinar a quantidade dos gêneros alimentícios que serão adquiridos para o cardápio elaborado, é realizado através de quantitativo per capita, frequência do alimento no cardápio, tudo com base no número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município.

**3.4.** Sendo assim, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços, possibilita a Secretaria registrar o preço do item, sempre de acordo com a realidade do mercado, para que, de acordo com suas necessidades, solicite ao fornecedor cadastrado e vencedor do produto específico, a entrega em quantidades variadas, evitando assim, desperdícios e prejuízos ao erário público por compras em quantidades excessivas e desnecessárias;

**3.5.** Conforme apontado no Art. 15, inciso II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e no Art. 3º, inciso IV do Decreto Federal nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, a Administração (Secretaria Municipal de Educação) está autorizada à, sempre que possível, utilizar de tal sistema para facilitar suas aquisições, garantindo agilidade na entrega e evitando prejuízos ao erário público. Vejamos:

**Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993:**

**Art. 15.** *As compras, sempre que possível, deverão:*

(...)

**II - ser processadas através de sistema de registro de preços;**

**Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013:**

**Art. 3º.** *O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:*

(...)

**IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.**

**4. DEMONSTRAÇÃO DA NECESSIDADE DE QUANTIDADES ESTIMADAS:**

**4.1.** As quantidades foram calculadas com base no levantamento feito pela Nutricionista, considerando-se a média de consumo obtida em exercícios passados, sendo que Fundo Municipal de Educação de Catalão no ano de 2019 deve em sua rede municipal de educação 7.980 (sete mil e novecentos e oitenta) alunos matriculados em suas unidades, que receberam alimentação diária e de qualidade.

**4.2.** Neste sentido os produtos solicitados neste processo de registro de preços foram previstos o atendimento, em média, de 8.500 (oito mil e quinhentos) alunos que serão nutridos diariamente nas escolas e creches, durante o período dos dias letivos. Essa quantidade de alunos é estimada no acréscimo de matrículas já que o Município está inaugurando 02 (duas) novas unidades escolares, motivo pelo qual, fica impossibilitado

a exatidão na indicação da quantidade dos produtos que serão licitados, sendo as quantidades apresentadas, apenas estimativa de consumo.

**4.3.** Podemos ressaltar ainda que a quantidade estimada neste Termo foi, também, baseada no último processo realizado pelo Fundo Municipal de Educação – FME (processo nº 2018041111 – Pregão Presencial – Sistema Registro de Preços nº 010/2019 para aquisição de gêneros alimentícios (Carnes e derivados), visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação através do Fundo Municipal de Educação de Catalão para o período letivo no ano de 2019), sendo alguns itens retirados e outros acrescidos em suas quantidades e, na maioria, mantidos, sempre considerando a real necessidade do consumo efetivado.

**4.4.** Diante disso, segue abaixo os endereços das unidades que serão abastecidas com esses bens a serem adquiridos nesse processo licitatório, são elas:

UNIDADE	ENDEREÇO/BAIRRO
1- CMEI CLEONICE E. DO NASCIMENTO	R. 21, nº 91 - Setor Universitário - CEP.: 75706-310
2 - CMEI JOÃO MARGON VAZ	R. 02 Esq. c/ a R. A, nº 81 - Setor Flamboyant
3 - CMEI NATÁLIA SAFATLE SOARES	R. Alberto Elias, nº 532 - Evelina Nour
4 - CMEI PROF. ANÍBAL ROSA DO NASCIMENTO	Av. José Marcelino, nº 1050 - Castelo Branco CEP.: 75701-430
5 - CMEI PROF.ª RUTH SILVA	R. 403, nº 735 - Pontal Norte CEP.: 75708-480
6 - CRECHE ANA MARIA GUIMARÃES DE MACEDO MONTENEGRO	R. Salvador, nº 389 - Vila Erondina CEP.: 75701-970
7 - CRECHE DONA MARIA ISABEL	R. G-3, nº 210 - Santa Terezinha CEP.: 75707-370
8 - CRECHE EVA FRANCISCA DE MESQUITA	R. Carolina Vaz, s/nº - Pires Belo CEP.: 75714-300
9 - CRECHE IRMÃ YOLANDA VAZ	R. Ten. Cel. João Cerqueira Netto, s/nº - Jardim Primavera CEP.: 75702-280
10 - CAIC SÃO FRANCISCO DE ASSIS	R. Tem. Cel. João Cerqueira Netto s/nº Jardim Primavera CEP.: 75022-080
11 - E. M. ARMINDA ROSA DE MESQUITA	Faz. São Domingos, s/nº - Zona Rural CEP.: 75714-000
12 - E. M. ALBA MATHIAS MESQUITA	Av. Espírito Santo, nº 205 - Setor Aeroporto CEP.: 75705-690
13 - E. M. CRISTINA DE CASSIA RODOVALHO	R. 503, nº 333 - Santa Cruz
14 - E. M. DÁRIO PIRES	R. Minas Gerais, nº 325 - Pires Belo CEP.: 75714-300
15 - E. M. DEP. WILSON DA PAIXÃO	R. Florianópolis, s/nº - Vila Erondina CEP.: 75711-380
16 - E. M. FRANCISCO CLEMENTINO SAN TIAGO DANTAS	R. Antônio Horácio Pereira, nº 215 - Ipanema CEP.: 75705-150
17 - E. M. FREI JOÃO FRANCISCO	R. A Nº 300 - Santa Helena II CEP.: 75703-160
18 - E. M. JOSE SEBBA	R. Ovídio Francisco de Oliveira, s/nº - Parque das Mangueiras CEP.: 75712-150
19 - E. M. LÁZARO PINTO MARRA	R. 308, nº 395 - Jardim Catalão CEP.: 75700-000



20 - E. M. MARIA BÁRBARA SUCENA	Faz. Morro Agudo/Cisterna - Zona Rural CEP.: 75714-000
21 - E. M. NILDA MARGON VAZ	R. 96, s/nº - Castelo Branco CEP.: 75710-170
22- E. M. NILZA AYRES PIRES	R. Recife, nº 625 - Teotônio Vilela CEP.: 75602-460
23-E. M. PATOTINHA	R. Guatemala, nº 180 - Bairro das Américas CEP.: 75703-460
24- E. M. PEDRO NETTO PARANHOS	R. 416, nº 416 - Pontal Norte CEP.: 75708-330
25- E. M. PROF. <sup>a</sup> MARIA CONCEIÇÃO MARTINS SILVA	R. Juraci Pontes, s/nº - Dist. Santo Antônio, do Rio Verde CEP.: 75714-000
26- E. M. SANTA INÊS	Faz. Martírios - Dist. Santo Antônio, do Rio Verde CEP.: 75714-000
27 - ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO PINHEIRO	Rua Paralela IV, nº 201 Lot. Copacabana CEP.: 75.705-333
28 - ESCOLA MUNICIPAL INÊS DIAS	Rua 308, nº 301, Jd Catalão

**4.5.** Por esse motivo, os produtos indicados neste Termo de Referência serão regidos pelo Sistema de Registro de Preços, devido à impossibilidade em definir, com exatidão, a quantidade demandada de cada item, sendo apenas uma estimativa de consumo para os próximos 12 (doze) meses, podendo essa quantidade estimada, variar para mais ou para menos, de acordo com as necessidades de cada Unidade Escolar e de cada órgão da Secretaria Municipal de Educação de Catalão.

#### **5. DO PRAZO DE DURAÇÃO/VIGÊNCIA:**

**5.1.** Os preços registrados terão validade de 12 (doze) meses, incluído eventuais prorrogações, a partir da data da publicação do seu extrato nos meios oficiais;

**5.2.** A vigência de cada contrato de fornecimento firmado será até 31 de dezembro do respectivo ano, tendo sua vigência iniciada a partir da assinatura do Termo Contratual, ou da data da retirada da Nota de empenho, nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93;

#### **6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**6.1.** As despesas decorrentes da presente aquisição irão onerar as dotações, considerando as futuras necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme §2º do artigo 7º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013.

#### **7. MODO DE ADJUDICAÇÃO:**

**7.1.** A adjudicação será realizada pelo regime de **MENOR PREÇO POR ITEM**, garantido a maior participação de licitantes no processo e o menor preço para a Administração contratante.

#### **8. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:**

**8.1.** A natureza dos objetos a serem contratados é de natureza comum nos termos do Parágrafo Único, do artigo 1º, da Lei 10.520, de 2002, as especificações estão definidas

de forma clara, concisa e objetiva e as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

## 9. DA VALIDADE:

9.1. Os produtos solicitados deverão ser entregues com padrões mínimos de qualidade, com o prazo de validade específico de cada item conforme quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	PRAZO DE GARANTIA
1	Salsicha tipo Hot Dog. - Deverá apresentar odor e cor característicos, textura firme, acondicionado em embalagem íntegra, sendo adequado e resistente com rotulagem contendo peso e tipo, data de validade, endereço e com registro de Inspeção Animal.	Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega
2	Carne Bovina em Peçaço – TIPO ACÉM - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega
3	Carne Bovina em Peçaço – TIPO PALETA - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega
4	Carne Bovina em Peçaço – TIPO FRALDINHA - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega



	<p>embalagem integra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.</p>	
5	<p>Carne Bovina em Peçaço – TIPO MUSCULO DIANTEIRO - Congelada em embalagem de 3 kg, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistentes, sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.</p>	<p>Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>
6	<p>Carne Bovina Moída -TIPO ACÉM. Congela da em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA N°105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.</p>	<p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega</p>
7	<p>Carne Bovina Moída -TIPO PALETA. Congela da em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de</p>	<p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega</p>



	<p>vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.</p>	
8	<p>Carne Bovina Moída -TIPO FRALDINHA. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.</p>	<p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega</p>
9	<p>Carne Bovina Moída -TIPO MUSCULO DIANTEIRO. Congelada em embalagem de 3 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequado e resistente sendo 03 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99. Não será aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.</p>	<p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega</p>
10	<p>Carne de Frango Coxa e Sobrecoxa Congelado - Embalagem de 1 kg - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário.</p>	<p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega</p>
11	<p>Carne de Frango Coxinha da Asa Congelada - Embalagem de 1 kg - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do</p>	<p>Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega</p>



	recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário.	
12	Carne Suína - Congelada (Pernil) - isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 3 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega
13	Frango Inteiro - Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C. Validade mínima de 3 meses.	Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega
14	Filé de Peixe Tilápia - de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.	Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega
15	Peito de Frango Sem Osso - consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C.	Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega

#### 10. DA ENTREGA DOS PRODUTOS REGISTRADOS:

**10.1.** Os produtos indicados neste Termo, deverão ser entregues diretamente no **Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE (Rua Tem-Cel. João C. Neto, 1269, Elias Safatle, Catalão, Goiás)** ou diretamente nas unidades escolares ou, ainda, em outro local previamente indicado pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação e deverá ser realizada a entrega **SEMANALMENTE** (salvo autorização de dilação desse prazo concedida pelo órgão comprador), após a solicitação pelo

Departamento de Compras responsável no prazo mínimo de antecedência de 02 (dois) dias uteis.

**10.2. Condições de fornecimento:**

**10.2.1.** Durante a vigência do contrato, os gêneros deverão ser entregues semanalmente, após a solicitação do Departamento responsável, em conforme necessidade das secretaria solicitante.

**10.2.2.** O ato da entrega deverá ser realizado por representante da própria empresa, com apresentação da requisição do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE, mediante fiscalização das Unidades (recebimento), com conferência de quantidade, qualidade, marca (quando houver), valor unitário e cumprimento da data estabelecida para entrega de cada item solicitado.

**10.3.** O prazo estipulado para a entrega dos produtos foi estipulado devido a necessidade constante de fornecimento ao Setor de Alimentação e, também, de abastecimento das unidades escolares, devido a limitação do espaço de estocagem dos produtos.

**10.4.** Havendo alguma situação extraordinária, devidamente justificada pela empresa que fornecerá os itens registrados, este prazo poderá ser dilatado e concedido ao fornecedor, um lapso temporal maior, desde que o fornecimento do produto em específico não seja de extrema urgência ao contratante;

**10.5.** Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, dentro do prazo de validade.

**10.6.** Os objetos deste certame, devido à indisponibilidade de depósito próprio, ficará sob a guarda, responsabilidade e armazenamento da Contratada, e seu fornecimento deverá ocorrer, dentro da necessidade da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordens de Fornecimentos por autoridade competente, após assinatura do contrato ou documento equivalente, devendo ser entregues, as expensas da empresa contratada, no local indicado no **subitem 10.1**, sempre de acordo com a necessidade da contratante e deverá ser realizada a entrega **SEMANALMENTE**.

**10.7.** O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

**10.8.** O produto será fornecido à medida que for requisitado no decorrer da vigência da Ata, podendo ser utilizados continua, conforme a necessidade e interesses da Secretaria Municipal de Educação, sem prejuízo dos valores e quantidades contratados inicialmente, devendo os mesmos serem entregues sem deterioração ou qualquer outro fator que possa comprometer a qualidade dos mesmos;

**10.9.** Havendo rejeição dos produtos, no todo ou em parte, a Empresa contratada deverá





substituí-los **IMEDIATAMENTE**, ou no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, caso a mercadoria não esteja de acordo com todas as disposições previstas no Termo de Referência ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes no instrumento convocatório, independentemente da quantidade rejeitada, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações;

**10.10.** No caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a Empresa contratada deverá também, **IMEDIATAMENTE**, ou no prazo máximo de até **24 (vinte e quatro) horas**, responsabilizar-se pela sua complementação;

**10.11.** Será de responsabilidade da Empresa contratada, quando da aquisição, controlar os quantitativos fornecidos, para que não ultrapassem o solicitado, bem como correrá as suas expensas todas as despesas decorrentes do fornecimento ora contratado;

**10.12.** Fica expressamente proibido o fornecimento do produto para outro órgão que não seja da Secretaria Municipal de Educação de Catalão;

**10.13.** O produto será recebido:

**10.13.1. PROVISORIAMENTE** e em até **24 (vinte e quatro) horas**, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, no Instrumento Convocatório e na proposta

**10.13.2. DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, no Instrumento Convocatório e na proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até **02 (dois) dia uteis** do recebimento provisório.

**10.14.** Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**10.15.** O recebimento do produto será de inteira responsabilidade do **FISCAL** do contrato, a ser indicado mediante Portaria Municipal oportunamente anexada ao Termo Contratual.

## **11. DA CONTRATAÇÃO, ASSINATURA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO E SUA DURAÇÃO:**

**11.1.** A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado, podendo ser por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.2.** No ato da contratação, a licitante que se consagrou vencedora no certame, **DEVERÁ** apresentar ao setor competente pela emissão do termo contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, os seguintes documentos **ATUALIZADOS**:

**11.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

**11.2.2.** Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ([www.pgfn.fazenda.gov.br](http://www.pgfn.fazenda.gov.br)) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

**11.2.3.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;

**11.2.4.** Prova de Regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

**11.2.5.** Prova de Regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

**11.2.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho ([www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br); [www.csjt.jus.br](http://www.csjt.jus.br) ou [www.trt2.jus.br](http://www.trt2.jus.br)), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

**11.2.7.** Certidão negativa de pedido de **FALÊNCIA** e **RECUPERAÇÃO JUDICIAL** expedida pelo distribuidor da comarca da **SEDE DA LICITANTE**.

**11.3.** Estão dispensadas da apresentação da Certidão negativa de falência de que trata o subitem anterior a Empresa em processo de recuperação judicial, desde que apresentem certidão emitida pela instância judicial que certifique sua aptidão econômica para firmar o contrato.

**11.4.** A não apresentação dos documentos acima indicados pela Empresa, impedirá a assinatura do termo contratual até que se regularize os documentos e os entregue ao Departamento responsável.

**11.5.** Caso a Empresa quando for solicitada não assine o contrato ou não apresente a



documentação solicitada, esta será penalizada nos termos da lei e responderá administrativa e civilmente.

**11.6.** A vigência do contrato não será vinculada ao prazo de validade da Ata de Registro de Preço, pois, se trata de instrumentos diversos e independentes entre si e sua duração ficará adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários conforme caput do artigo 57 da lei 8.666/1993.

## **12. DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL E DOS PAGAMENTOS:**

**12.1.** As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do ente solicitante, sem rasuras, com letra legível e discriminação exata dos produtos efetivamente entregues, conforme competente requisição, de acordo com dados que seguem: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME, CNPJ nº 22.781.167/000170, com sede administrativa na Rua Abdon Leite, nº 28, Loteamento Boa Sorte, CEP. 75.702-380, Catalão – GO.**

**12.2.** As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

**12.2.1.** Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

**12.2.2.** Comprovante de entrega e recebimento das mercadorias assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;

**12.2.3.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

**12.2.4.** Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ([www.pgfn.fazenda.gov.br](http://www.pgfn.fazenda.gov.br)) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

**12.2.5.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;

**12.2.6.** Prova de Regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

**12.2.7.** Prova de Regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

**12.2.8.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (**www.tst.jus.br**; **www.csjt.jus.br** ou **www.trt2.jus.br**), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

**12.3.** O pagamento será efetuado após a efetiva entrega dos bens com a apresentação de sua respectiva Nota Fiscal, emitida em conformidade com o instrumento contratual ou documento equivalente.

**12.4.** Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal e os comprovantes de regularidade, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento e não haja fator impeditivo provocado pela licitante fornecedora, referente à entrega efetiva de cada parcela de compra.

**12.5.** Os pagamentos serão efetuados através de transferência eletrônica e/ou ordem de pagamento/cheque nominal, conforme legislação vigente, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados neste tópico, devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

### **13. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**13.1.** As empresas deverão apresentar a no momento da contratação a seguinte documentação:

- a) Comprovante de origem e inspeção dos referidos produtos de origem animal junto aos órgãos sanitários competentes, **SIF (Serviço de Inspeção Federal)** ou **SIE (Serviço de Inspeção Estadual)**.
- b) Alvará de localização e funcionamento comprovando que a licitante possui autorização para desempenho das atividades.

**13.2.** As empresas deverão apresentar no momento da habilitação a seguinte documentação:

- a) **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

### **14. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

**14.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos, verificando minuciosamente a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente, para fins de aceitação e recebimento definitivo.



**14.2.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sob pena de rejeição e devolução total ou parcial, dos produtos em desacordo com o contrato.

**14.3.** Se necessário, paralisar ou suspender a qualquer tempo a entrega dos objetos de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo das entregas efetuadas.

**14.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através do servidor especialmente designado.

**14.5.** Efetuar o pagamento no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

**14.6.** A Administração não é responsável por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do termo de contrato do presente procedimento, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**15.1.** Fornecer e entregar os produtos contratados, dentro do prazo estabelecido neste Termo de Referências, livre de quaisquer ônus, embaraços ou encargos, na forma ajustada, em conformidade com a solicitação e a necessidade da Secretaria Municipal de Educação/Fundo Municipal de Educação de Catalão - FME, mediante requisição escrita do **CONTRATANTE**, através de Ordens de Fornecimentos, que especificará os bens, a marca e os valores unitário e total e ainda os quantitativos a serem fornecidos, cumprindo integralmente as determinações deste Contrato, nos termos da proposta de preços ofertada.

**15.2.** Entregar os bens diretamente **no Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE (Rua Tem-Cel. João C. Neto, 1269, Elias Safatle, Catalão, Goiás)**, conforme indicado no **tópico 10** deste Termo de Referência, **SOMENTE** em horário de expediente, das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00hs.

**15.3.** Informar, no ato da apresentação das propostas e da contratação, um meio eletrônico (e-mail) onde serão encaminhados os pedidos e todas as comunicações entre a Administração e a Contratada durante a execução do contrato e, havendo alteração do meio eletrônico de comunicação, a contratada deverá, previamente, comunicar, por escrito, ao Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação para que esta atualize o cadastro e não ocorra falha na comunicação entre contratante e contratada.

**15.4.** Disponibilizar, no ato da contratação, um número de telefone móvel (celular) e um representante que ficará disponível para receber as ligações da contratante, devendo informar o nome do funcionário e o respectivo número de contato.

**15.5.** Assumir os impostos, taxas e multas que tenham incidido sobre o objeto, cuja ocorrência tenha se efetivado em data anterior a assinatura do presente pacto.

**15.6.** Fornecer os produtos dentro dos prazos de validade estabelecidos no quadro do **subitem 9.1**, que deverão atender aos padrões e normas brasileiras vigentes, observado a sua marca e obedecido, ainda, as normas técnicas exigíveis, bem como efetuar, às suas expensas, a substituição de qualquer bem que, comprovadamente, apresente imperfeições, falhas, adulteração, desconformidades ou divergência relativa às especificações constantes do instrumento convocatório para que sejam adotadas as medidas necessárias.

**15.7.** Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio do **CONTRATANTE**, ou a servidores deste ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

**15.8.** Fornecer sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, comprovantes de inexistência de débito relativo às contribuições sociais, mediante documento fornecido pelos órgãos competentes, conforme dispões o art. 47, inciso I alínea "a" da Lei 8.212 de 1991.

**15.9.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, cumprindo o objeto deste contrato de acordo com as especificações e demais condições previstas no Edital.

**15.10.** Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo **CONTRATANTE**, atendendo de imediato as reclamações.

**15.11.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.

**15.12.** Arcar com todas as despesas decorrentes deste fornecimento, incluindo as despesas tributárias, fiscais, trabalhistas e comerciais resultantes desta contratação.

**15.13.** Aceitar, nos termos do art. 65 § 1º, da Lei 8.666/93, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

#### **15. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO:**

**15.1.** O fornecimento do objeto desta licitação será efetuado pela Empresa vencedora **SOMENTE** após a assinatura do respectivo contrato ou documento similar e da disponibilização do respectivo **EMPENHO**.



**15.2.** O Secretário Municipal de Educação ou à sua ordem, gerenciará obrigatoriamente a execução do contrato e fiscalizará o fornecimento, controlando a perfeita execução do mesmo, que deverá ser exclusivamente no interesse da Secretaria Municipal de Educação, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os produtos que, a seu critério não for considerado satisfatório.

**15.3.** A fiscalização por parte do órgão responsável não eximirá a empresa contratada das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar ao Município, ao Fundo Municipal de Educação ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução do contrato.

## **16. DOS CRITÉRIOS MÍNIMOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:**

**16.1.** Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atendam às exigências deste Termo e do Instrumento Convocatório;
- b) Não atendam às características mínimas deste Termo e do Instrumento Convocatório;
- c) Não comprove que a licitante tem capacidade de fornecer os produtos objeto deste Termo.

## **17. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA**

**17.1.** Será incluído na respectiva ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

**17.1.1.** O anexo que trata **subitem 17.1** consiste na ata de realização da sessão pública do pregão, que conterà a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame

**17.2.** A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata será respeitada nas contratações.

**17.3.** O registro a que se refere o **subitem 17.1** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos artigos. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/2013.

**17.4.** Se houver mais de um licitante na situação que trata o **subitem 17.1**, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**18.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 18.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 18.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.3.** Fraudar na execução do contrato;
- 18.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 18.1.5.** Cometer fraude fiscal;
- 18.1.6.** Não mantiver a proposta;

**18.2.** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 18.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 18.2.2.** Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 18.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 18.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 18.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 18.2.6.** Impedimento de licitar e contratar com o Município de Catalão, por meio de seus órgãos da Administração Pública Direta e de suas entidades da Administração Pública Indireta;
- 18.2.7.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.



**18.3.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

**18.3.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**18.3.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**18.3.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**18.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999. 14.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

#### **18. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:**

**18.1.** Consoante disposição do art. 45 da Lei nº 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Núcleo de Termo de Referência do Fundo Municipal de Educação de Catalão, aos 07 dias do mês de fevereiro de 2020.

Termo de Referência elaborado por:

  
**LEONARDO PEREIRA SANTA CECÍLIA.**  
Secretário Municipal de Educação.  
Gestor do Fundo Municipal de Educação de Catalão – FME.

*Leonardo Pereira Santa Cecília*  
Secretário de Educação  
Decreto: 06/2017