

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Registro de preços para FUTURA e EVENTUAL aquisição de proteínas e derivados, para manutenção da merenda escolar, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, pelo período de 12 (doze) meses, conforme disposto neste Instrumento.

1.1.1. Da descrição dos itens e suas estimativas:

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
01	Kg	15.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
02	Kg	15.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO PALETA: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
03	Kg	15.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
04	Kg	10.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
05	Kg	50.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
06	Kg	20.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: 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 INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
07	Kg	15.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO COXÃO DURO: 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 INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA

			DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.
08	Kg	40.000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.
09	Kg	55.000	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.
10	Kg	40.000	CARNE SUÍNA - CONGELADA (PERNIL OU LOMBO): CONGELADA, 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, DE 3KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.
11	Kg	23.000	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES 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 MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.
12	Kg	10.000	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADAS A VÁCUO, EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 5 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (SIF, SIE OU SIM), CONFORME O ÂMBITO DE COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO.
13	Kg	60.000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 2KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.
14	Kg	8.000	PRESUNTO MAGRO COZIDO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONFORME ROTULAGEM NUTRICIONAL EXIGIDA PELA RDC ANVISA VIGENTE; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (SIF, SIE OU SIM). EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 4 KG.
15	Kg	15.000	SALSICHA TIPO HOT DOG: DEVERÁ APRESENTAR ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, CONGELADA, 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.

1.2. DA COTA PRINCIPAL: Fica destinado o percentual de 80% (oitenta por cento) das aquisições à ampla concorrência, possibilitando a participação de todas as empresas do ramo pertinente ao objeto do certame, inclusive Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e empresas equiparadas, em observância aos princípios da isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

1.2.1. A definição da cota principal justifica-se pela necessidade de assegurar maior competitividade, ampliar o universo de fornecedores e garantir a capacidade de atendimento à demanda estimada, especialmente em relação a itens com maior volume, consumo contínuo ou relevância operacional, reduzindo riscos de desabastecimento e assegurando a regularidade e eficiência do fornecimento.

1.2.2. Ressalta-se que a adoção da ampla concorrência não restringe a participação de MEs e EPPs, que permanecem plenamente aptas a concorrer em igualdade de condições, conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006, garantindo-se, assim, o equilíbrio entre o tratamento favorecido aos pequenos negócios e o atendimento ao interesse público.

1.2.3. As especificações mínimas, quantitativos e valores estimados dos itens integrantes desta cota encontram-se devidamente descritos e classificados em tabela

própria, observando critérios técnicos, mercadológicos e orçamentários compatíveis com as necessidades da Administração.

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ESTIMADO
01	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 38,82	R\$ 465.840,00
02	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO PALETA: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 38,31	R\$ 459.720,00
03	Kg	12.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 36,78	R\$ 441.360,00
04	Kg	8.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 43,53	R\$ 348.240,00
05	Kg	40.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 38,34	R\$ 1.533.600,00
06	Kg	16.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, ISENTA DE CARTILAGEM,	R\$ 35,35	R\$ 565.600,00

			NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.		
07	Kg	12.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO COXÃO DURO: 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 INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 41,52	R\$ 498.240,00
08	Kg	32.000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 14,72	R\$ 471.040,00
09	Kg	44.000	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 19,97	R\$ 878.680,00
10	Kg	32.000	CARNE SUÍNA - CONGELADA (PERNIL OU LOMBO): CONGELADA, 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, DE 3KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.	R\$ 34,61	R\$ 1.107.520,00
11	Kg	18.400	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES 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 MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	R\$ 59,52	R\$ 1.095.168,00
12	Kg	8.000	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADAS A VÁCUO, EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 5 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (SIF, SIE OU SIM), CONFORME O ÂMBITO DE COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO.	R\$ 32,17	R\$ 257.360,00
13	Kg	48.000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 2KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 27,99	R\$ 1.343.520,00
14	Kg	6.400	PRESUNTO MAGRO COZIDO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONFORME ROTULAGEM	R\$ 34,96	R\$ 223.744,00

			NUTRICIONAL EXIGIDA PELA RDC ANVISA VIGENTE; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (SIF, SIE OU SIM). EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 4 KG.		
15	Kg	12.000	SALSICHA TIPO HOT DOG: DEVERÁ APRESENTAR ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, CONGELADA, 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.	R\$ 14,25	R\$ 171.000,00

1.3. DA COTA RESERVADA: Fica destinado o percentual de 20% (vinte por cento) das aquisições à cota reservada, exclusivamente voltada à participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e empresas equiparadas, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, como forma de promover o desenvolvimento econômico local e regional, o fortalecimento dos pequenos negócios e a ampliação da competitividade no âmbito das contratações públicas.

1.3.1. A adoção da cota reservada justifica-se pela necessidade de assegurar tratamento diferenciado e favorecido às MEs e EPPs, compatibilizando tal política pública com a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, sem prejuízo à qualidade, ao atendimento das especificações técnicas e à regularidade do fornecimento.

1.3.2. As especificações mínimas, quantitativos e valores estimados dos itens integrantes desta cota encontram-se devidamente classificados e descritos em tabela própria, em conformidade com critérios técnicos, mercadológicos e orçamentários, assegurando transparência, competitividade e isonomia entre os licitantes habilitados.

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL ESTIMADO
16	Kg	3.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 38,82	R\$ 116.460,00
17	Kg	3.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO PALETA: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 38,31	R\$ 114.930,00
18	Kg	3.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO,	R\$ 36,78	R\$ 110.340,00

			DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.		
19	Kg	2.000	CARNE BOVINA EM PEDAÇO – TIPO COXÃO DURO: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 43,53	R\$ 87.060,00
20	Kg	10.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO ACÉM: CONGELADA EM EMBALAGEM DE 2 KG, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO E GORDURA, DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHA CEREJA A VERMELHO ESCURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 38,34	R\$ 383.400,00
21	Kg	4.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO MÚSCULO TRASEIRO: 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 INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 35,35	R\$ 141.400,00
22	Kg	3.000	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO COXÃO DURO: 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 INTEGRAL ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, ENDEREÇO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES CORTADAS NA MÁQUINA, COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.	R\$ 41,52	R\$ 124.560,00
23	Kg	8.000	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 14,72	R\$ 117.760,00
24	Kg	11.000	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADA - EMBALAGEM DE 1 KG: CONGELADA, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 19,97	R\$ 219.670,00
25	Kg	8.000	CARNE SUÍNA - CONGELADA (PERNÍLOU LOMBO): CONGELADA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS-QUÍMICAS E	R\$ 34,61	R\$ 276.880,00

			ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, DE 3KG, CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.		
26	Kg	4.600	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES 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 MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	R\$ 59,52	R\$ 273.792,00
27	Kg	2.000	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADAS A VÁCUO, EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 5 KG, DEVIDAMENTE LACRADAS E IDENTIFICADAS COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (SIF, SIE OU SIM), CONFORME O ÂMBITO DE COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO.	R\$ 32,17	R\$ 64.340,00
28	Kg	12.000	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: CONGELADO, CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE 2KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	R\$ 27,99	R\$ 335.880,00
29	Kg	1.600	PRESUNTO MAGRO COZIDO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE; PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA 100% PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; SEM CAPA DE GORDURA; BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONFORME ROTULAGEM NUTRICIONAL EXIGIDA PELA RDC ANVISA VIGENTE; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (SIF, SIE OU SIM). EMBALAGEM: RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 4 KG.	R\$ 34,96	R\$ 55.936,00
30	Kg	3.000	SALSICHA TIPO HOT DOG: DEVERÁ APRESENTAR ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, CONGELADA, 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.	R\$ 14,25	R\$ 42.750,00

1.4. Os bens desta contratação são caracterizados como comuns.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por igual período e também os seus quantitativos total, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E DA JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o fornecimento contínuo de proteínas e derivados destinados à composição da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, assegurando a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e em conformidade com os cardápios elaborados por profissional nutricionista responsável.

2.2. A alimentação escolar constitui política pública essencial ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, contribuindo para a permanência e o rendimento escolar. Nesse contexto, o fornecimento regular de carnes, aves, pescados, ovos, embutidos permitidos pela legislação sanitária e demais produtos proteicos é indispensável para atender às necessidades nutricionais dos alunos durante todo o ano letivo.

2.3. Quanto à adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, sua utilização mostra-se a solução mais vantajosa para a Administração, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, considerando que a demanda pelos produtos ocorre de forma contínua e variável ao longo do exercício, em razão das oscilações no número de alunos atendidos, das alterações dos cardápios nutricionais, da abertura ou encerramento de unidades escolares, bem como de eventuais necessidades extraordinárias.

2.4. A utilização do SRP permite que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Administração, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo riscos de perdas por vencimento, deterioração ou inadequado armazenamento, especialmente em se tratando de produtos perecíveis que exigem rigoroso controle sanitário e de conservação.

2.5. Além disso, o Sistema de Registro de Preços proporciona maior eficiência na gestão dos recursos públicos, assegurando agilidade no atendimento das demandas das unidades escolares, racionalização dos procedimentos administrativos, redução de custos operacionais decorrentes da realização de múltiplos processos licitatórios e maior flexibilidade para adequação das quantidades efetivamente consumidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

2.6. Dessa forma, verifica-se que a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços atende ao interesse público, garante maior eficiência administrativa, promove a economicidade, assegura o abastecimento contínuo da merenda escolar e possibilita o atendimento adequado das necessidades da Secretaria Municipal de Educação durante toda a vigência da contratação.

2.7. Os quantitativos estimados para cada item foram dimensionados com base no Estudo Técnico Preliminar, que integra os autos do processo administrativo nº 2026032576, considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino em 2026, a frequência escolar média, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável e o histórico de consumo dos exercícios de anos, cuja memória de cálculo consta do Anexo deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. Para o atendimento da demanda descrita neste Termo de Referência, foram consideradas as seguintes alternativas: a) realização de licitação pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), com aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração; b) realização de licitação convencional, com aquisição integral dos quantitativos estimados para o período de 12 meses; c) fracionamento da contratação em múltiplos processos licitatórios ao longo do exercício.

3.2. A alternativa “b” foi descartada por exigir a formação de estoques incompatíveis com a natureza perecível dos produtos e com a limitada capacidade de armazenamento do Setor Municipal de Alimentação Escolar (SEMAE), além de reduzir a flexibilidade para adequação às oscilações do número de alunos atendidos e às alterações de cardápio ao longo do ano letivo. A alternativa “c” foi descartada por implicar maior custo administrativo e operacional, maior risco de descontinuidade no abastecimento entre um processo e outro, e perda de economia de escala.

3.3. Dessa forma, a solução adotada consiste na realização de procedimento licitatório pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) para futura e eventual aquisição de proteínas e derivados destinados à manutenção da alimentação escolar da rede municipal de ensino, por se mostrar a mais adequada para assegurar flexibilidade no fornecimento, economicidade e continuidade da prestação do serviço de alimentação escolar, sem os riscos operacionais identificados nas alternativas descartadas.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A futura contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para o fornecimento de proteínas e derivados, atendendo integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e à legislação vigente.

4.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, acondicionamento e higiene, dentro do prazo de validade, observando as normas da Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicáveis, e demais normas pertinentes à segurança alimentar.

4.3. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme as solicitações da Administração, nos locais, prazos e quantidades estabelecidos nas Autorizações de Fornecimento.

4.4. A contratada deverá manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos fornecidos e pela substituição imediata daqueles que apresentarem qualquer desconformidade com as especificações ou condições exigidas.

Sustentabilidade:

4.5. Os critérios de sustentabilidade ambiental a serem observados são os descritos abaixo:

Garantia de boas práticas agrícolas e de higiene, conforme normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O fornecedor contratado deverá adotar práticas que minimizem impactos ambientais e promovam o uso racional de recursos naturais ao longo de toda a cadeia de fornecimento, tais como:

- Priorizar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis, recicladas ou biodegradáveis, reduzindo a geração de resíduos sólidos e facilitando sua destinação final ambientalmente adequada;

- Atender às normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao armazenamento, transporte e comercialização de produtos alimentícios, de modo a garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos produtos fornecidos;
- Observar o correto descarte e destinação de resíduos e subprodutos gerados durante o transporte ou manuseio, evitando a contaminação do solo e dos recursos hídricos;
- Sempre que possível, priorizar produtos oriundos de fornecedores locais ou regionais, contribuindo para a dinamização da economia local, a redução das emissões associadas ao transporte e a valorização da agricultura familiar, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- Garantir o cumprimento integral das normas trabalhistas e sociais aplicáveis aos seus empregados e subcontratados, em atenção ao princípio da responsabilidade social nas contratações públicas.

Subcontratação:

4.6. A subcontratação será admitida apenas para atividades acessórias, como transporte e logística, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto e pela qualidade dos produtos fornecidos.

Garantia da contratação:

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

4.7.1. A dispensa da garantia contratual justifica-se pelo modelo de execução fracionada e sob demanda (Autorizações de Fornecimento), que reduz a exposição financeira da Administração a cada evento de entrega, bem como pelos mecanismos contratuais de mitigação de risco já previstos neste Termo de Referência, notadamente a rejeição imediata de produtos em desconformidade, a obrigatoriedade de substituição sem ônus para a Administração e o regime de sanções administrativas previsto na Seção 8.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. Os produtos serão entregues de forma fracionada, conforme necessidade e cronograma previamente definido pela Contratante. O prazo de entrega dos produtos é de até 03 (três) dias, por se tratar de produtos perecíveis, e a Secretaria Municipal de Educação não possui local com estrutura capaz de armazenar grandes quantidades, contados do envio da solicitação.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Considerando que os produtos objeto da contratação são, em sua maioria, perecíveis e exigem condições específicas de armazenamento, transporte e conservação, a contratada deverá garantir que todos os alimentos sejam entregues em perfeitas condições de higiene,

integridade e consumo, observando rigorosamente a legislação sanitária vigente, as normas dos órgãos competentes e, quando aplicável, a manutenção da cadeia de frio durante todas as etapas de transporte e entrega.

5.4. Os produtos deverão ser frescos, higienizados, livres de pragas, sujidades, umidade excessiva, odor estranho, partes deterioradas ou sinais de contaminação.

5.5. Os produtos deverão ser entregues no Setor Municipal de Alimentação Escolar (SEMAE), localizado na Rua Ten. Cel. João Cerqueira Netto, nº 1.269, bairro Elias Safatle, Catalão- Go, ou a critério do SEMAE, diretamente nas unidades escolares, podendo ocorrer no perímetro urbano, nos Distritos e, ainda na Zona Rural, conforme especificação abaixo:

CAIC- São Francisco de Assis- R. Ten. Cel. João Cerqueira Netto, s/nº- Jardim Primavera.
CMEI- Ana Maria Guimarães de Macedo Montenegro- R. Salvador, nº 398- Vila Erondina.

CMEI- Cleonice Evangelista do Nascimento- R. 21, nº 91- Setor Universitário.

CMEI- Dona Maria Isabel de Mendonça Netto- R. G-3, nº 210- Bairro Santa Terezinha.

CMEI- Eva Francisca de Mesquita- R. Fernandes Filho, s/nº- Distrito de Pires Belo.

CMEI- Henriqueta Purcina de Oliveira- R. Juracy José Resende, nº 295- Bairro Maria Amélia.

CMEI- Irmã Yolanda Vaz- R. Ten. Cel. João Cerqueira Netto, S/nº- Jardim Primavera.

CMEI- Jesus Guerreira- R. A, Qd. 19, Lt. 2- Jardim Europa.

CMEI- João Margon Vaz- R. 02, esq. c/R. A, nº 81- Setor Flamboyant.

CMEI- Natália Safatle Soares- R. Alberto Elias, nº 532- Bairro Evelina Nour II.

CMEI- Profa. Ruth Silva- R. 403, nº 735- Bairro Pontal Norte.

CMEI- Prof. Anibal Rosa do Nascimento- R. 96, S/nº- Bairro Castelo Branco.

CMEI- Parque Imperial- R. Imbuia, s/nº- Parque Imperial.

E.M. Gleice Martins do Nascimento- R. Ademar Camargo, nº 840- Bairro Santo Antônio.

E.M. Inês Dias, da Silva- R.308, nº 301- Jardim Catalão.

CEMEI/ E.M. Alba Mathias Mesquita- Av. 125, esq. c/Av. Espírito Santo, nº 205- Setor Aeroporto.

E.M. Antônio Pinheiro Santo- R. Paralela IV, nº 201- Loteamento Copacabana.

E.M. Arminda Rosa de Mesquita- Faz. São Domingos, s/nº- Zona Rural.

E.M. Cristina de Cássia Rodovalho- R. Tamoios, nº 172- Bairro Nossa Senhora de Fátima (antiga Escola Estadual Wilson Elias Jorge Democh).

E.M. Dário Pires- R. Minas Gerais, s/nº- Distrito de Pires Belo.

E.M. Dep. Wison da Paixão- R. Florianópolis, s/nº- Vila Erondina.

CEMEI/ E.M. Frei João Francisco- R. Prof. Lázaro Mesquita Duarte, nº 300- Loteamento Santa Helena II.

E.M. José Sebba- R. Ovídio Francisco de Oliveira, s/nº- Parque das Mangueiras.

CMEI Lázaro Pinto Marra- R. 308, nº 309- Jardim Catalão.

E.M. Maria Bárbara Sucena- Faz. Morro Agudo, Comunidade Cisterna- Zona Rural.

E.M. Nilda Margon Vaz- Av. José Marcelino, s/nº- Bairro Castelo Branco.

E.M. Nilza Ayres Pires- R. Recife, nº 625- Teotônio Vilela.

E.M. Patotinha- R. Guatemala, nº 180- Bairro das Américas.

E.M. Pedro Netto Paranhos- R. 416, nº 416- Bairro Pontal Norte.

CEMEI/ E.M. Profa. Maria Conceição Martins Silva- R. Juraci Pontes, s/nº- Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.

E.M. Santa Inês- Fazenda Tabatinga, Cruzeiro dos Martírios- Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.

E.M. Parque Flamboyant- R. Quatro, s/nº- Bairro Flamboyant.

Núcleo de Formação “Israel Macedo”- R. 503, nº 333- Loteamento Santa Cruz.

Secretaria Municipal de Educação- R. Abdon Leite, nº 28- Loteamento Boa Sorte.

SEMAE- Setor Municipal de Alimentação Escolar- R. Ten. Cel. João Campos Netto, nº 1.445- Elias Safatle.

Universidade Aberta do Brasil (UAB) “Dr. Dimas Rosa de Resende”- Polo Catalão- Rua das Violetas, nº 100- Bairro Jardim Primavera.

5.6. Recebimento do objeto:

a) O recebimento será realizado em duas etapas:

- **Provisório**, no ato da entrega, para verificação quantitativa;
- **Definitivo**, após verificação da conformidade com as especificações do Termo de Referência;

b) Produtos em desacordo com as especificações serão recusados, devendo ser substituídos no prazo fixado pela Administração, sem ônus adicional.

5.7. Substituição de produtos:

a) Havendo rejeição dos produtos, total ou parcialmente, ou constatada entrega em quantidade inferior à solicitada, a contratada deverá providenciar a substituição e/ou complementação dos itens, contados da notificação da Administração, nos seguintes prazos, conforme o local de entrega: i. perímetro urbano de Catalão e SEMAE: até 60 (sessenta) minutos; ii. Unidades escolares localizadas nos Distritos de Pires Belo e de Santo Antônio do Rio Verde: até 3 (três) horas; iii. Unidades localizadas na Zona Rural: até 6 (seis) horas; sempre que os produtos apresentarem defeitos, inadequações, divergências em relação às especificações deste Termo de Referência, às normas sanitárias vigentes ou aos padrões de qualidade exigidos.

b) Para os produtos de entrega diária e prontos para consumo, no perímetro urbano de Catalão e no SEMAE, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, em razão da necessidade de continuidade do atendimento da merenda escolar.

c) O descumprimento das condições estabelecidas sujeitará a contratada às sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável, independentemente da quantidade de produtos rejeitados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

São obrigações da CONTRATADA:

6.1. Fornecer os produtos de acordo com as especificações técnicas, quantidades, marcas ofertadas (quando aplicável) e condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na proposta vencedora;

- 6.2.** Realizar as entregas de forma parcelada, conforme as Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração, nos locais, prazos e horários previamente estabelecidos;
- 6.3.** Garantir que todos os produtos sejam entregues em perfeitas condições de higiene, conservação e consumo, observando os prazos de validade, a integridade das embalagens e as normas sanitárias vigentes;
- 6.4.** Assegurar que o transporte dos produtos seja realizado em veículos adequados às características dos alimentos, mantendo as condições de temperatura e conservação exigidas pela legislação, especialmente para os produtos refrigerados e congelados;
- 6.5.** Substituir, sem qualquer ônus para a Administração e no prazo estabelecido pela fiscalização, os produtos recusados em razão de defeitos, avarias, prazo de validade insuficiente, inadequadas condições de conservação ou qualquer desconformidade com as especificações do Termo de Referência;
- 6.6.** Responsabilizar-se integralmente pela qualidade, procedência, segurança alimentar e regularidade sanitária dos produtos fornecidos, respondendo por quaisquer danos decorrentes de vícios ou defeitos;
- 6.7.** Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório;
- 6.8.** Comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o fornecimento dos produtos, apresentando as medidas necessárias para evitar prejuízos à execução contratual;
- 6.9.** Arcar com todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, embalagem, mão de obra, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros e demais custos necessários à perfeita execução do objeto;
- 6.10.** Reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, os produtos que apresentarem irregularidades ou não atenderem às especificações exigidas, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 6.11.** Cumprir integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, da legislação sanitária aplicável e das demais normas relacionadas ao objeto da contratação.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

São obrigações do CONTRATANTE:

- 7.1.** Emitir as Autorizações de Fornecimento, indicando as quantidades, os locais e os prazos para entrega dos produtos;
- 7.2.** Receber e conferir os produtos entregues, verificando sua conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na proposta da contratada;

7.3. Rejeitar, total ou parcialmente, os produtos que não atendam às especificações técnicas, às condições de qualidade ou às normas sanitárias aplicáveis, exigindo sua substituição na forma prevista neste Termo de Referência;

7.4. Designar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

7.5. Comunicar à contratada, por escrito, quaisquer irregularidades verificadas durante a execução do objeto, fixando prazo para sua regularização, quando cabível;

7.6. Efetuar o pagamento à contratada nas condições e prazos estabelecidos, após o recebimento definitivo dos produtos e a apresentação da documentação fiscal exigida;

7.7. Prestar à contratada as informações e os esclarecimentos necessários ao fiel cumprimento das obrigações contratuais;

7.8. Aplicar as sanções administrativas previstas na legislação e no instrumento convocatório quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela contratada;

7.9. Zelar pela correta execução da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas necessárias para assegurar o fornecimento contínuo dos produtos destinados à alimentação escolar, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1. O licitante ou a contratada que praticar as condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8.1.1. A aplicação das penalidades observará a gravidade da infração, a extensão do dano, a reincidência e a proporcionalidade da sanção, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Da advertência:

A advertência poderá ser aplicada quando a contratada descumprir obrigações contratuais de pequena gravidade, desde que não haja prejuízo relevante à Administração, servindo como medida educativa.

8.3. Da multa:

A multa poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com outras sanções, conforme a gravidade da infração, nos seguintes termos:

a) Multa de mora: até **0,5% (meio por cento) por dia** de atraso injustificado na entrega, calculada sobre o valor do item em atraso, limitada a **10%** do valor correspondente;

b) Multa por descumprimento contratual: até **10% do valor do item** quando houver:

- Entrega em desacordo com as especificações;
- Recusa em substituir produtos rejeitados;
- Descumprimento de prazos;
- Inexecução parcial do objeto;

c) Multa por inexecução total: até 20% do valor da contratação quando houver descumprimento total das obrigações assumidas.

8.4. As sanções previstas nesta Seção 8 aplicam-se às infrações relativas à execução do fornecimento, ocorridas após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou do instrumento contratual equivalente. As infrações ocorridas até a assinatura da Ata ou do instrumento equivalente sujeitam-se ao regime sancionatório estabelecido na Seção 19 do Edital, sem prejuízo da aplicação cumulativa quando a conduta se enquadrar simultaneamente em ambas as hipóteses.

9. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO:

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização:

9.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica:

9.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

9.7. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

9.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção do contrato, determinando prazo para a correção.

9.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

9.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

9.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa:

9.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

9.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

9.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

9.15. Não há impedimento para que seja nomeado o mesmo servidor que realize a fiscalização técnica e administrativa, desde que este detenha, em razão de função, conhecimento que justifique tal designação.

Do gestor do contrato:

9.16. Cabe ao gestor do contrato:

9.17. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

9.18. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

9.19. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

9.20. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

9.21. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9.22. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9.23. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

Recebimento

10.1. 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.

10.2. 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3. Para os produtos perecíveis, resfriados ou congelados, o recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 01 (um) dia útil, a contar da entrega e da apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, mediante verificação imediata da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação por termo detalhado, de modo a preservar a integridade dos produtos ante a limitada capacidade de armazenamento do SEMAE referida no item 5.1. O prazo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, quando houver necessidade de diligências para aferição do atendimento das exigências contratuais, hipótese em que a contratada deverá manter os produtos sob adequada cadeia de frio até a conclusão da verificação.

10.4. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

10.8. A Nota Fiscal deverá ser emitida, sem rasuras e discriminação exata dos serviços efetivamente prestados, conforme competente requisição, de acordo com dados que seguem: **Fundo Municipal de Educação - FME, CNPJ Nº 22.781.167/0001-70.**

10.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

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

10.9.2. Comprovante de execução e conformidade dos serviços assinado pelo Fiscal/Gestor do contrato;

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

10.9.4. 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) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

10.9.5. 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) 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;

10.9.6. 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;

10.9.7. 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;

10.9.8. 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.

Do pagamento

10.10. Os pagamentos serão efetuados em ATÉ 30 (TRINTA) DIAS, através de transferência

eletrônica, conforme legislação vigente, mediante apresentação das Notas Fiscais devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

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

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

10.13. 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.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CONTRATADO E REGIME DE EXECUÇÃO:

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

11.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

11.3. Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira a licitante deverá obedecer ao estipulado no instrumento convocatório.

11.3.1. Da Qualificação Técnica:

- a)** No mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito PÚBLICO ou PRIVADO, que comprove a licitante já ter executado a qualquer tempo, fornecimentos compatíveis e com características SEMELHANTES com o objeto deste edital.
- b)** Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade.
- c)** Alvará da Vigilância Sanitária expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

12.1. O custo total estimado da contratação é de **R\$ 12.325.790,00 (doze milhões, trezentos e vinte e cinco mil, setecentos e noventa reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1 deste instrumento.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento vigente do Município de Catalão – GO, na seguinte dotação orçamentária:

Projeto de Atividade: Manter a Merenda Escolar.

Dotação Orçamentária: 27.2601.12.306.4303.4150-339030.

Catalão - GO, 05 de agosto de 2026.

Elaborado por:

Andressa Paula Vaz Alves

Secretaria Municipal de Educação
Município de Catalão

Aprovado por:

Adílson Pinto Ciríaco

Secretário Municipal de Educação