ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. Implantação do sistema de Registro de preço objetivando a aquisição de gêneros alimentícios, visando atender a demanda da merenda escolar e de vários departamentos do Município de Serrania/MG.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREÇOS ESTIMADOS	
				UNITÁRIO	TOTAL
1	**Abóbora madura,** tamanho médio, 1ª qualidade, coloração uniforme, polpa firme.	kg	310	6,33	1.962,30
2	**Abobrinha menina**, tamanho médio, 1ª qualidade, coloração uniforme, polpa firme.	kg	410	6,33	2.595,30
3	**Achocolatado em pó**, embalagem de 700 grs açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante, ácido ascórbico, aromatizante contém glúten e traços de leite.	emb	312	12,90	4.024,80
4	**Açúcar Cristal,** superior, constituido de carboidratos na forma de cristais de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitas e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo e classificação, embalagem plástica transparente atóxica de 5 Kg,validade mínima de 24 meses, a contar da data da entrega.	emb	1036	20,32	21.051,52
5	**Água Mineral,** sem gás acondicionada em copo plástico contendo 200 ml e data de validade de 1 ano após data de entrega.	copo	8500	1,66	14.110,00
6	**Alho,** tipo roxo, em cabeças, compacto e firme, isento de sujidades e materiais estranhos.	kg	240	36,33	8.719,20
7	**Amendoím COM casca**, inteiro, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, sãos, isentos de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica atóxica, transparente de 500 grs	emb	120	14,00	1.680,00

8	**Amido de milho,** pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, embalagem de 500grs, informação nuitricional porção de 20 grs valor enegético de 70 kcal e carboidratos 17 grs, não contém quantidade significativas de proteinas, gorduras totais, gorduras trans, gorduras saturadas, fibra alimentar e sódio.	emb	**70**	6,50	455,00
9	**Amora preta congelada.** Em fruta. Fruta higienizada e congelada, embalada em pacote de 1 kilo.	pct	**306**	27,97	8.558,82
10	**Arroz**, grupo beneficiado, sub-grupo, classe longo, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, validade de 6 meses, a contar da data da entrega, embalagem plástica atóxica, transparente de 5 kg.	emb	1130	33,26	37.583,80
11	**Azeitona verde sem caroço,** embalagem com 500gr.	emb	**97**	18,50	1.794,50
12	**Banana prata**, fresca e íntegra, isenta de substancia terrosa, sujidades ou corpo estranhos, tamnho médio, com grau de maturção adequado.	kg	6120	8,30	50.796,00
13	**Batata inglesa**, 1ª qualidade, média, isenta de sujidades, fresca íntegra e firme.	kg	3720	7,46	27.751,20
14	**Batata palha**, embalagem com 1kg.	emb	160	34,23	5.476,80
15	**Beterraba**, 1ª qualidade, fresca e compacta, firme, tamanho e coloração uniforme.	kg	610	7,33	4.471,30
16	**Biscoito Doce sem recheio**; de maizena; de farinha de trigo, gordura vegetal, sal; açúcar e outras substâncias permitidas; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega,e embalagem film pop; pesando 370 grs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48 (DECRETO 12486 de 20/12/78), RES. RDC 263 de 22/09/2003	emb	1050	7,39	7.759,50
17	**Biscoito** feito a base de polvilho.	kg	470	30,33	14.255,10

18	**Biscoito salgado tipo água e sal** embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, com prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega	emb	660	7,39	4.877,40
19	**Biscoito tipo rosquinha**, sabor coco, embalagem deverá constar data de fabricação, vailidade, número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade, embalagem com 600 gr.	emb	860	9,56	8.221,60
20	**Bombom Recheado com castanha de cajú com camada de chocolate** pacote com 1 kg	kg	150	61,67	9.250,50
21	**"Café, torrado e moído, embalagem de 500 gramas,** com nota de qualidade mínimo de 4,5 pontos na escala sensorial, com no máximo 1% de impurezas, embalagem metalizada, empacotado a vácuo ou almofada, contendo na embalagem, dados do produto como: identificação, procedência, data de fabricação e validade, (conforme RDC 259), comprovações através de apresentação de laudo emitido por laboratório especializado e/ou certificado de autorização do uso de selo de pureza e PQC emitidos pela ABIC. Produto registrado no mapa conforme Instrução Normativa n.º 09, de 21 de maio de 2019. "Produto sujeito a exigência de elaboração de laudo através de amostra retirada do lote entregue, com as despesas por conta do fornecedor."	emb	**2147**	28,30	60.760,10
22	**Canela em pó**, embalagem com 50 gramas.	emb	42	6,33	265,86
23	**Canjica de milho branco tipo 1**, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g	emb	155	8,50	1.317,50

24	**Canjiquinha amarela.** tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 500 grs.	emb	455	4,33	1.970,15
25	**Carne Bovina;** Músculo, ACEM, FRALDINHA; MOIDA, resfriada; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente com rótulo de identificação, embalada á vácuo, atóxico; pesando 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (DECRETO 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97) PORT. nº 145 de 01/10/08 e suas posteriores alterações	kg	**1210**	35,30	42.713,00
26	**Carne Bovina;** Músculo, ACEM, FRALDINHA; PEDAÇO, resfriada; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente com rótulo de identificação, embalada á vácuo, atóxico; pesando 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (DECRETO 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97) PORT. nº 145 de 01/10/08 e suas posteriores alterações	kg	**1330**	37,94	50.460,20
27	**Carne Suína, Lombo**; em peça; resfriada; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionada em saco plástico transparente com rótulo de identificação, embalada á vácuo, atóxico; pesando 1 kg e suas condições estar de acordo com NTA-3	kg	**1260**	26,66	33.591,60
28	**Cebola branca**, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	kg	685	7,33	5.021,05
29	**Cenoura, s**em folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, sem sujidades.	kg	660	6,33	4.177,80
30	**Chá Mate** caixa com 250 gramas	cx	**140**	11,93	1.670,20
31	**Chantilly** - preparado para creme tipo chantilly, embalagem com 1 litro.	litro	70	30,66	2.146,20
32	**Chocolate granulado,** embalagem com 500 grs, hermeticamente dedada e	emb	60	15,66	939,60

	resistente com data de fabricação e validade				
33	**Chocolate** wafer crocante com recheio de chocolate e coberto com chocolate. Peso liquido 126g, com 20 unidades embaladas individualmente. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo gordura vegetal, cacau, massa de cacau, farinha de soja, soro de leite em pó, amendoim, sal, flocos de arroz, óleo vegetal, leite integral em pó, manteiga de cacau.	cx	350	15,26	5.341,00
34	**Coco ralado seco sem açúca**r. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g.	emb	140	6,60	924,00
35	**Colorífico**; em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos e limpos, desscados e moídos de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, validade mínima de 7 meses, a contar da entrega, hermeticamente fechado com 1 Kg.	kg	95	14,30	1.358,50
36	**Creme de Leite -** Pasteurizado 100% de origem animal, embalado com caixa iluminizada hermeticamente fechada. Apresentando teor de gordura de 25%. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento de inspeção industrial e sanitária. Embalagem de 200g.	unid	370	5,29	1.957,30

37	**Erva Doce;** com aspecto, cheiro, aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, contendo 40g.	emb	570	5,97	3.402,90
38	**Extrato de Tomate simple**s, grãos inteiros, imersa em líquido translúcido, tamanho e coloração uniformes, livres de impurezas, validade mínima de 15 meses a contar da data de entrega, sendo considerado peso líquido o peso drenado, embalagem com 860 grs.	lata	810	17,29	14.004,90
39	**Farinha de aveia enriquecida** com vitaminas e sais minerais. Embalagem de 200g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega do produto.	emb	60	8,26	495,60
40	**Farinha de Mandioca**, torrada, grupo seco, sub-grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de fabricação	emb	225	11,29	2.540,25
41	**Farinha de Milho**, torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, sãs e limpas, isenta de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidas ou rançosas, embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg	pct	145	9,78	1.418,10
42	**Farinha de trigo especial,** SEM fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg.	kg	**300**	5,22	1.566,00

43	**Feijão Carioquinha,** maquinado e embalado em saco plástico com a marca estampada na embalagem e constando, grupo anão/ classe cores/ tipo 1 / peso 1 kg / lote / validade e informação nutricional, constando calorias, proteínas, lipídios, glicidios, fibra, cinzas, cálcio, fósforo, ferro, retinol, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, niacina, vitamina C, em porção de 100 grs.	kg	2730	9,90	27.027,00
44	**Feijão Preto** tipo 1. Produto 100% natural.06 meses após a data de fabricação e lote impresso em cada embalagem. Embalagem: pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado,resistente, com capacidade de: 1 kg .Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.Características Organolépticas: Aspecto: característico; Cor: característica (variando de acordo com lote); Textura: firme; Cheiro: característico (ausência de odores estranhos); Sabor: característico do produto.	kg	**780**	11,31	8.821,80
45	**Fermento em pó quimico**, embalagem com 250 grs.Ingredientes: pó amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálco, bicabornato de sódio e carbonato de cálcio, não contém glúten.	emb	90	11,32	1.018,80
46	**Frango semi-processado;** coxa e sobrecoxa, com osso e com pele, sem tempero; resfriado; com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente com rótulo de identificação, atóxico; pesando 1kg;com registro de órgão de inspeção específico.	kg	510	12,56	6.405,60

47	**Frango semi-processado; P**eito, sem osso e sem pele, sem tempero; resfriado; com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente com rótulo de identificação, atóxico; pesando 1kg;com registro de orgão de inspeção específico. Informação Nutricional por 100 grs:valor calórico: 125 kcal, proteinas 20 grs, livre de gorduras trans, gorduras totais 5 g, gorduras saturadas 1,5 g, sódio 63 mg	kg	1460	22,90	33.434,00
48	**Fubá de milho**, embalagem com 1 kg.	kg	122	6,30	768,60
49	**Inhame,** 1ª qualidade firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme.	kg	210	8,00	1.680,00
50	**Laranja pêra**, tamanho médio, isenta de substancia terrosa, sujidades e corpos estranhos, fresca íntegra, firme, grau de maturação médio.	kg	6200	6,66	41.292,00
51	**Leite Condensado**, Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem TETRA PACK de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Atender as especificações técnica da ANVIS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 395g.	emb	170	9,90	1.683,00
52	**Leite integral sem lactose**, embalagem com 1 litro.	litro	790	8,24	6.509,60
53	**Leite pasteurizado padronizado** integral, teor de matéria gorda mínimo de 3% e com validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega, embalagem plástica de 1 litro.	litro	33075	6,33	209.364,75
54	**Leite UHT Integral**, 1 litro	litro	20000	5,21	104.200,00
55	**Linguiça; defumada**; calabresa; preparada com carne mista,	kg	115	25,00	2.875,00
56	**Louro em folhas,** embalagem com 4 gramas.	emb	75	3,50	262,50
57	**Maçã vermelha** nacional, 1ª qualidade, íntegra e firme.	kg	3140	12,33	38.716,20

58	**Macarrão, tipo ESPAGUETE,** produzido com sêmola de trigo especial enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	kg	950	7,23	6.868,50
59	**Macarrão, AVE MARIA, ARGOLA, PADRE NOSSO**, produzido com sêmola de trigo especial enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	kg	730	7,23	5.277,90
60	**Maionese, i**ndustrializada, emulsão cremosa estável, obtida com ovos e óleos vegetais, contendo 0% de gorduras trans, água, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido latico, espessante goma xantana, conservador ácido sorbico, sequestrante EDTA, cálcio dissodico, corante papica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes ácido cítrico, BHT e PHA, não contém glúten, com adição de condimentos e substâncias comestíveis, isenta de sujidades, seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característicos, acondicionada em embalagem hermeticamente fechado de 500 Kg, contendo ômega 3 e vitamina E, validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	emb	195	11,30	2.203,50

61	**Mamão formosa**, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, grau de maturação adequado, isento de substância terrosa.	kg	3130	12,33	38.592,90
62	**Mandioca**, 1ª qualidade, sem amassados, sem rachaduras, sem partes escuras, sem pele.	kg	250	7,16	1.790,00
63	**Mandioquinha salsa** 1ª qualidade firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho uniforme.	kg	340	10,66	3.624,40
64	**Manteiga extra com sal**. Produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado por processos técnologicamente adequados. Cor amarela ou branca amarelada, odor e sabor característico, aparência creme homogênio uniforme com registro do SIF. Embalagem com 500 gramas. Validade de 90 dias após a fabricação.	emb	545	23,56	12.840,20
65	**Margarina Vegetal Cremosa com Sal,** industrializada, obtida de produtos isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característico, acondicionada em embalagem plástico atóxico, reforçado de 500 g, hermeticamente fechado com 80% de lipídeo.Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN.	pote	1455	10,29	14.971,95

66	**Melancia,** 1ª qualidade, grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades.	kg	2120	5,33	11.299,60
67	**Milho de Pipoca**; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco fime bopp, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega; e e suas condições deverão estar de acordo com PORT. 263 e suas alterações posteriores, embalagem com 500 g.	pct	390	6,33	2.468,70
68	**Milho Verde**, simples, grãos inteiros, imersa em líquido translúcido, tamanho e coloração uniformes, livres de impurezas, informação nutricional por porção de 130 grs, valor energético de 83 kcal, carboidratos 15 grs, proteinas 2,3 grs, fibra alimentar 4,3 g, sódio 300 mg, gorduras totais 1,5 g não contém gorduras saturadas e trans, validade mínima de 24 meses a contar da data de entrega, sendo considerado peso líquido o peso drenado de 200 grs.	lata	440	4,66	2.050,40
69	**Óleo de Soja**, refinado, obtido de um único vegetal, com apresentação, aspecto, sem cheiro, sabor e cor peculiar, isento de ranço e outras características indesejáveis, tipo I, temperatura de ignição acima de 200ºC, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, embalados em embalagens pet de 900 ML não contém glúten, não faz fumaça pois é 5 vezes extra filtrado.	emb	955	9,66	9.225,30
70	**Orégano** - condimento com embalagem de 10gr.	emb	**110**	3,83	421,30
71	**Ovo**; de galinha; branco; grande; pesando no mínimo 55 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.Suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA-RES. 01 DE 05/07/91	dz	655	10,66	6.982,30

72	**Pão de leite** 25gr para hot dog.	unid	11800	1,40	16.520,00
73	**Pão de ló**, medindo aproximadamente 60x40cmx5cm.	unid	420	23,33	9.798,60
74	**Pão de queijo**	kg	945	34,33	32.441,85
75	**Pão francês**	kg	7950	16,67	132.526,50
76	**Polvilho azedo tipo 1**, produto derivado da mandioca, pct c/ 1 kg INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 20 g (1 colher das de sopa em média), Valor Energético 68KCAL+286 KJ-3%, Carboidratros 17g-6%, Proteínas 0g - 0%, Gorduras totais 0g - 0$, Gorduras Saturadas 0g - 0%, Gorduras trans 0g , Fibra alimentar 0g - 0%, Sódio 0 mg - 0%	kg	320	17,63	5.641,60
77	**Presunto**, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	kg	400	34,30	13.720,00
78	**Proteína Texturizada de Soja**,sem fermentação, obtido a partir da leguminosa limpa, submetida a um processo de tritura, cozimento e secagem e grãos sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem parasitas e detritos animais, sem umidade, não contém glúten embalagem plástica transparente atóxica de 400 grs, informação nutricional porção de 50 grs, valor energético 176 kcal, carboidratos 17 grs, proteínas 29 grs, fibra alimentar 7 grs, não contém gordura nem sódio.	pct	150	16,60	2.490,00

79	**Queijo mussarela**, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	kg	500	49,30	24.650,00
80	**Refrigerante pe**t com 200 ml feito do fruto do guaraná ou abacaxi	unid	4800	2,83	13.584,00
81	**Rosca** caseira	kg	630	19,33	12.177,90
82	**Sal Refinado Iodado,** com granulação uniforme e cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica, e registro no ministério de saúde, sem impurezas e matérias terrosas, embalagem plástica de 1 Kg.	kg	302	3,00	906,00
83	**Salsicha** de frango tipo hotdog - pacote de 3 KG	pct	120	27,00	3.240,00
84	**Suco integral** concentrado de fruta sem adição de açúcares, sabor de caju, goiaba, manga ou maracujá, uva. Embalagem com 1 litro, rendimento acima de 9 litros.	emb	345	16,63	5.737,35
85	**Tomate**, 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem manchas coloração uniforme e brilho.	kg	850	7,23	6.145,50
86	**Trigo para quibe**, embalagem com 500gr.	emb	130	8,16	1.060,80
87	**Vinagre de ÁLCOOL**, elaborado a base de fermentação acética, produzidos com frutas sãs, limpas sem parasitas, larvas e matérias estranhas, acondicionada em frasco plástico atóxico com 750 ml, acidez 4 % e registro no MAPA.	emb	222	4,13	916,86
TOTAL GERAL					1.357.669,21

1.2. Havendo divergência do descritivo do termo e referência e proposta eletrônica, deverá prevalecer do temo de referência.

1.3. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo.

1.4. O objeto a ser contratado é de natureza comum, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021.

1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços ou contrato é de 12 meses, com início na data de assinatura prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

1.6. Os materiais deverão ser originais, novos, de primeira linha e deverão respeitar os quantitativos descritos nas especificações abaixo.

1.7. Justifica-se que, a regularidade e a real necessidade dos quantitativos a serem adquiridos de cada item do objeto durante o período de validade da ata de registro de preços são baseadas na demanda e gastos do Município em exercícios anteriores.

1.8. Considerando que em outros pregões de gêneros alimentícios tem se mostrado dificuldades de empresas fornecedoras localizadas com uma distância grande em fornecer em pequena quantidade com agilidade e dentro do prazo estipulado pra entregas, considerando ainda, que no Município não possui estoques de gêneros alimentícios, bem como a necessidade de entrega de hortifrúti semanalmente, sendo de suma importância a rapidez nas entregas dos produtos, aliado a forma de aquisição no sistema de registro de preços, observado a agilidade, eficiência e a redução dos custos, o fornecedor deverá estar localizado numa distância de 200 km da sede do Município.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. A aquisição de **gêneros alimentícios para merenda escolar** tem por finalidade contribuir para o crescimento e o desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2. A quantidade a ser adquirida foi estimada com base no número de alunos matriculados na rede municipal, na quantidade de refeições oferecidas nas unidades escolares que serão atendidas durante o período letivo. Desse modo, faz-se indispensável a atual contratação, posto que a merenda escolar serão disponibilizados, de forma exclusiva para as unidades escolares. Para tanto, estimou-se a necessidade de contratação de aquisição a serem especificados bem como os gêneros alimentícios a serem licitados.

2.3. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a "destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude". Esta aquisição visa o fornecimento de alimentos variados para a merenda escolar e que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos para atender as necessidades das Escolas Municipais, creches, CEMEI e outros, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2.4. Justifica ainda a aquisição de **gêneros alimentícios visando atender a alimentação de servidores** de diversos departamentos do município, bem como nas atividades institucionais.

2.5. Alimentar - se não é apenas suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância até a fase adulta de uma pessoa. Considerando que as aquisições planejadas produzem um impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novos itens ofertados pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, assegurando assim a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios em face da necessidade de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos aos diversos departamentos e setores.

2.6. Assim, suprir as diversas demandas por parte dos departamentos que necessitam adquirir os gêneros alimentícios para dar continuidade aos trabalhos, através de atividades diferenciadas e eventos já firmados dentro do calendário anual do Município.

2.7. Diante do exposto, solicitamos a consideração da aquisição de gêneros alimentícios como uma ação estratégica para atender à demanda dos departamentos do município, garantindo a qualidade dos serviços prestados.

3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão: Atestado de capacidade técnica.

4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega é de 07 dias corridos úteis, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ordem de serviços/compra emitida pelo setor de compras desta prefeitura.

4.2. A entrega dos serviços/bens será realizada no seguinte endereço: rua Farmacêutico João de Paula Rodrigues, n.º 210, centro, Serrania/MG ou em local especificado nas Autorizações de Fornecimento, dentro do município de Serrania/MG.

4.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

4.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

4.5. Os serviços/bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 10 dias**,** a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

6.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

6.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.1.8. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;

6.1.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam

mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

9.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

9.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

10. DO PAGAMENTO.

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = ***, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = ***
TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE.

11.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice INPC cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente

tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: por se tratar de aquisição de bens.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

13.1.1.1 Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

13.1.1.2 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

13.1.1.3Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.1.4Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

13.1.1.5 Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.1.6 Apresentar declaração ou documentação falsa;

13.1.1.7 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.1.8 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.1.9 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.1.10 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) Multa, conforme 14.133/2024;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

13.2. 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 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

13.3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor d o município de Serrania/MG, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

13.3.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 **dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o MUNICÍPIO poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.9. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no Diário Oficial do Município – AMM.

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

14.1 O custo estimado da contratação é de R$ 1.357.669,21 (um milhão, trezentos e cinquenta e sete mil, seiscentos e sessenta e nove reais e vinte e um centavos).

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

As despesas correspondentes à realização Da contratação correrão à conta da dotação orçamentária, do Orçamento geral da Prefeitura Municipal de Serrania, para o exercício de 2025: Considerando tratar-se de registros de preços, as dotações orçamentárias serão informadas na emissão do empenho.

Serrania /MG, 10 de janeiro de 2025.

Ademilson dos Santos
Departamento de Administração