

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1. As presentes especificações têm por objetivo definir o conjunto de elementos que **orientarão o Registro de Preço para a futura aquisição Gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino.**

### 2. DESCRIPTIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS LICITADOS

2.1. Os itens e quantitativos constam relacionados e descritos abaixo:

EMEF	EMEI	TOTAL	Especificação
-	1500uni	<b>1500uni</b>	<b>Abacaxi:</b> 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.
200pcts	-	<b>200pcts</b>	<b>Açúcar Cristal:</b> Acondicionado em pacotes de 5 kg. Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de sujidades e parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.
40kg	40kg	<b>80kg</b>	<b>Alho:</b> Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos.
-	150pcts	<b>150pcts</b>	<b>Aveia em flocos finos</b> – aveia em flocos finos, constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 200gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses da data de entrega.
50 kg	50 kg	<b>100kg</b>	<b>Amido de milho:</b> Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.
500 pcts	500 pcts	<b>1000pcts</b>	<b>Arroz tipo 1:</b> Embalagem de 5 Kg. Tipo 1, branco, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data

*MP*

			de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.
700 kg	800 kg	<b>1500kg</b>	<b>Batata inglesa:</b> Graúda, de 1 <sup>a</sup> qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, sem brotação, machucados e sujidades. Com etiqueta de pesagem.
150 kg	150 kg	<b>300kg</b>	<b>Biscoito de Polvilho de batata-doce:</b> Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e sem lactose. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 91 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
150 kg	150 kg	<b>300kg</b>	<b>Biscoito doce sem açúcar:</b> Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e zero lactose. Biscoito de batata-doce, banana, uva passa e tâmara. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 101 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 3,8g de gordura total, 0,7g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	50 kg	<b>50kg</b>	<b>Cacau em pó 100%</b> Pacotes de 1 kg. Contendo apenas cacau em pó solúvel. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	200 tb	<b>200tb</b>	<b>Canela em ramo:</b> Canela em ramo, cascas sãs, limpas e secas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Tubos de 12 gramas.
2200 Kg	2300 Kg	<b>4500kg</b>	<b>Carne de gado moída:</b> De 1 <sup>a</sup> qualidade, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor próprio), firme e superfície sem limosidade, sem gordura excessiva, livre de sujidades, larvas e parasitas. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg ou 2 kg cada, flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
1000kg	1000kg	<b>2000kg</b>	<b>Cebola:</b> Convencional ou ecológico, nova, sem réstia, seca, de 1º qualidade, tamanho médio, com casca sã e sem rupturas, uniformes, firmes, sem amolecimento e mofos, odor agradável.
-	150 tubo	<b>150tubo</b>	<b>Cravo da índia:</b>

MF

			Tubos de 15 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
180 pcts	120 pcts	<b>300pcts</b>	<b>Colorau:</b> Embalagem de 500 gramas. Tipo vermelhão, em pó, fino, homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	100 pcts	<b>100pcts</b>	<b>Coco ralado seco, sem adição de açúcar:</b> Embalagem de 500 gramas, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais (NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR), marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação.
-	300 tubo	<b>300tubo</b>	<b>Erva doce:</b> Tubos de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	180 pcts	<b>180pcts</b>	<b>Farinha de trigo:</b> Pacotes de 5kg. Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos, 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares e 75 ug de ácido fólico. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	80 pcts	<b>80pcts</b>	<b>Farinha de trigo INTEGRAL:</b> Pacotes de 1kg. 100% integral, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 161 kcal de valor energético, 5,9g de proteínas, 32g de carboidratos, 1,2g de gordura total, 5,1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	150 kg	<b>150kg</b>	<b>Farinha de AVEIA:</b> Pacotes de 1kg. Cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 180 kcal de valor energético, 8,2g de proteínas, 29g de carboidratos, 3,4g de gordura total, 3,6g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
300kg	300kg	<b>600kg</b>	<b>Farinha de milho, sem glúten:</b> Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
-	400 uni.	<b>400uni</b>	<b>Fermento Químico em pó:</b> Latas de 100g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
3000kg	3000kg	<b>6000kg</b>	<b>Frango (coxa e sobre coxa):</b> De 1ª qualidade, sem dorço, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá

MF

			apresentar inspeção sanitária. Acondicionada em embalagem plástica de 1kg ou kg cada, flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
400kg	2100kg	<b>2500kg</b>	<b>Frango (Peito de Frango)</b> De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Acondicionada em embalagem plástica de 1kg ou kg cada, flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
4.000 litros	8.000 litros	<b>12000l</b>	<b>LEITE (Longa Vida):</b> Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 01 litro.
-	100 pcts	<b>100pcts</b>	<b>LEITE EM PÓ:</b> Em pó. Embalagem de 400 gramas. Cada porção de 25 gramas deverá conter aproximadamente: 122 kcal de valor energético, 6g de proteínas, 10g de carboidratos, 6,5g de gordura total e 250mg de cálcio.
-	840 litros	<b>840litros</b>	<b>Leite zero lactose</b> Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 1 litro.
-	100 litros	<b>100litros</b>	<b>Leite de soja:</b> Original, com 0% de colesterol, livre de conservantes artificiais. Em embalagem longa vida, de 1 litro. Porção de 200 ml deve conter aproximadamente 78 kcal de valor energético e 5,2 g de proteínas.
600 pcts	600 pcts	<b>1200pcts</b>	<b>Lentilha:</b> Embalagem de 500 gramas. Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso e sujidades. Porção de 60 gramas deverá conter aproximadamente 200 kcal de valor energético, 36 gramas de carboidratos, 14 gramas de proteínas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
1000 kg	2000 kg	<b>3000kg</b>	<b>Manga</b> fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

MP

			Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.
300 pcts	450 pcts	<b>750pcts</b>	<b>Massa tipo espaguete</b> , com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
600 pcts	600 pcts	<b>1200pcts</b>	<b>Massa tipo rigatoni</b> , com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
-	200 pcts	<b>200pcts</b>	<b>Massa tipo cabelo de anjo</b> , com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 2g de fibras alimentares. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
600 pcts	600 pcts	<b>1200pcts</b>	<b>Massa tipo parafuso</b> , com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.
-	40 pcts	<b>40pcts</b>	<b>Massa de arroz</b> , pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. <b>Tipo espaguete</b> . Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
2500 kg	3500 kg	<b>6000pcts</b>	<b>Maçã nacional</b> : Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.
1000kg	1400kg	<b>2400kg</b>	<b>Mamão formosa</b> : Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MF

1000kg	1200kg	<b>2200kg</b>	<b>Melão:</b> De 1 <sup>a</sup> qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e maduro, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.
20 uni	20 uni	<b>40uni</b>	<b>Noz moscada:</b> Em pó. Embalagem de 30 grs. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
500 uni.	500 uni.	<b>1000uni</b>	<b>Óleo de soja:</b> Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de substâncias estranhas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.
10kg	10kg	<b>20kg</b>	<b>Orégano</b> Embalagem 500g. Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
-	1000 DÚZIAS	<b>1000duzias</b>	<b>OVOS COLONIAIS:</b> de galinha, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica.
350KG	350KG	<b>700kg</b>	<b>PÃO DE CACHORRO-QUENTE:</b> Características: aspecto de massa cozida, preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado.
-	20 uni	<b>20uni</b>	<b>Pão sem glúten e sem lactose:</b> Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote.
-	200 pcts	<b>200pcts</b>	<b>Polvilho doce:</b> Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.

MP

-	200 pcts	<b>200pcts</b>	<b>Polvilho azedo:</b> Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
500 Kg	500 kg	<b>1000kg</b>	<b>Pernil suíno:</b> De 1 <sup>a</sup> qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
500 kg	500 kg	<b>1000kg</b>	<b>Paleta bovina ou carne bovina:</b> De 1 <sup>a</sup> qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
100 pcts	-	<b>100pcts</b>	<b>Sagu:</b> Embalagem de 500 gramas. Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
300 kg	300 kg	<b>600kg</b>	<b>Sal:</b> Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Pacotes de 1Kg. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
-	200 pcts	<b>200pcts</b>	<b>Tapioca – goma de mandioca hidratada:</b> Goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
1200KG	1200KG	<b>2400kg</b>	<b>TOMATE</b> In natura, 1 <sup>a</sup> qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em

10

			condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
150 pcts	150 pcts	<b>300kg</b>	<b>Torradinha zero açúcar:</b> Pacotes de 01 kg. Produto sem corante e sem aroma. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 105 kcal de valor energético, 1,3g de proteínas, 22g de carboidratos, 1,6g de gordura total, 0,8g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
100 uni	120 uni.	<b>220uni</b>	<b>Vinagre de maçã:</b> De maçã, garrafas de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.

### 3. DA JUSTIFICATIVA

A realização de processo de licitação deste objeto se justifica face ao interesse público para atender as necessidades de Alimentação Escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino. Considerando a Lei 11.947/2009, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

### 4. DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

**4.1.** A entrega dos produtos deverá ser realizada diretamente nas Escolas Municipais e na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme solicitação formalizada referindo as quantidades, locais, datas e horários pela Secretaria Municipal da Educação e Cultura, juntamente com a nota fiscal.

**4.2.** Os gêneros alimentícios **PERECÍVEIS** e o **LEITE INTEGRAL UHT** devem ser entregues toda a semana, nas segundas-feiras, no turno da manhã, diretamente nas dependências das escolas municipais. Os gêneros alimentícios **NÃO PERECÍVEIS** devem ser entregues conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no depósito da alimentação escolar. Os gêneros alimentícios que não seguirem os requisitos descritos serão devolvidos aos estabelecimentos e estes devem encaminhar novo produto à escola, conforme exige o edital da licitação.

**4.3** O prazo de entrega dos produtos, não poderá ser superior a 05 (cinco) dias, contados após da data de emissão da autorização de entrega, que poderá ser enviada por e-mail.

**4.4.** O recebimento e conferência dos produtos (quantidade e qualidade) será efetuado pelo Diretor (a) ou Merendeira de cada escola solicitante e/ou funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura ou pela nutricionista do município.

**4.5.** Qualquer ocorrência que impossibilitar a realização da entrega no prazo deverá ser justificada com antecedência a contratante, sob pena de aplicação das penalidades e multas previstas no contrato.

**4.6.** Além da entrega no local designado pelo contratante, deverá a contratada, também, descarregar os produtos/materiais no local indicado, comprometendo-se, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

**4.7.** Será avaliado o acondicionamento dos produtos/materiais, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados vencidos ou com aparência duvidosa não serão aceitos.

**4.8.** A contratada ficará obrigada a substituir os produtos recusados pelo contratante, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

**4.9.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade pela qualidade e validade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos em lei.

**4.10.** Na hipótese de o produto entregue não atender as exigências contratuais, o mesmo não será aceito, devendo a contratada substituí-lo, imediatamente após a comunicação formal da contratante.

**4.11.** Se o problema nos produtos persistir nas entregas posteriores, a contratante reterá os produtos e comunicará ao Setor de Vigilância Sanitária do município, procedendo com a aplicação das penalidades previstas na Lei 14.133/2021 e a contratada será responsabilizada perante a Vigilância Sanitária.

**4.12.** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

Deverão estar isentas de:

**4.12.1.** Substâncias terrosas,

**4.12.2.** Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

**4.12.3.** Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens.

**4.12.4.** Sem umidade externa anormal.

**4.12.5.** Isentas de odor e sabor estranhos.

**4.12.6.** Isenta de enfermidades.

**4.12.7.** Deverão estar acondicionadas em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

**4.13.** Os produtos deverão trazer em suas embalagens: identificação do produto e data de validade.

**4.14.** a entrega dos produtos deverá ser feita em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal do contrato, para que este acompanhe a entrega.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**5.1.** São responsabilidades da contratada:

**a)** atender às determinações da fiscalização do Município de Frederico Westphalen e providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela fiscalização quanto a entrega dos Gêneros Alimentícios.

**b)** manter entendimento com o Município de Frederico Westphalen, objetivando evitar interrupções ou paralisações durante a entrega dos Gêneros Alimentícios.

**c)** comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre o item.

**d)** responsabilizar-se pela procedência e qualidade dos Gêneros Alimentícios.

**e)** o fornecedor assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do

MF

fornecimento dos Gêneros Alimentícios, necessários à boa e perfeita entrega do objeto contratado.

- f) responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Município ou a terceiros.
- g) fornecer o item cotado em estrita conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e anexos.
- h) entregar os Gêneros Alimentícios no prazo fixado.
- i) comunicar o Município, por escrito, eventuais atrasos, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do prazo final de entrega.
- j) substituir no prazo no prazo máximo de 05 (cinco) dias os Gêneros Alimentícios recusados pelo Município.
- k) responsabilizar-se pelas despesas com tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, ambientais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir, sobre o objeto licitado.
- l) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.
- m) não transferir a terceiros as obrigações assumidas.
- n) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- o) assegurar a garantia do objeto licitado.

## 6. OBRIGAÇÕES DOMUNICÍPIO

### 6.1. São responsabilidades do Município:

- a) exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo suas especificações, prazos e demais condições;
- b) acompanhar a entrega dos Gêneros Alimentícios e avaliar a sua qualidade, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada, podendo rejeitá-lo, mediante justificativa;
- c) fornecer as instruções necessárias à aquisição dos e Gêneros Alimentícios e cumprir com os pagamentos nas condições dos preços pactuados;
- d) proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento do objeto deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;
- e) indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega dos Gêneros Alimentícios;
- f) atestar a nota fiscal/fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
- g) notificar a empresa em caso de irregularidades;
- h) O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

MP

- i) Aplicar o Artigo 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 e a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para reter Imposto de Renda e seus pagamentos. Sendo que Pessoas Jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas a retenção de IR.
- j) Efetuar a retenção do Imposto Sobre Serviços – ISS, quando da prestação de serviços, cfe. Art. 349, I do Código Tributário Nacional, LC 004/2018;

## **7. DA FISCALIZAÇÃO**

**7.1.** Nos termos do art. 104, III, Lei nº 14.133, de 2021, fica designado a Sra. Juliana Piaia, nutricionista responsável técnica da alimentação escolar, da Secretaria Municipal da Educação, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**7.2.** 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. 18 e 120 da Lei nº 14.133/2021.

**7.3.** 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.

## **8. DO PREÇO E DO PAGAMENTO:**

**8.1.** O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após a entrega dos gêneros alimentícios e recebimento da Nota Fiscal devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.

**8.2.** O pagamento será por meio de cartão PNAE – débito, conforme orientação do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A empresa deverá fornecer máquina de cartão para o recebimento.

**8.3.** Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos materiais ou implicará em sua aceitação.

**8.4.** Deverá a contratada, apresentar o número da conta bancária para pagamento.

**8.5.** A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**8.6.** Considerando o Art.2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 , para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não sujeitas à retenção de IR.

**8.7.** Considerando o art.349, I do Código tributário Municipal, LC004/2018, o Município efetuará retenção de Imposto sobre Serviços-ISS, quando da prestação de serviços.

## **9. DAS SANCÕES ADMINISTRATIVAS:**

*MP*

**9.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- m) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- n) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- o) deixar de apresentar amostra ou apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- p) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e seus anexos
- q) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- r) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- s) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**9.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 9.1 deste, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

MF

**d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**9.3.** As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 9.2. do presente poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

**9.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 9.2 do presente.

**9.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**9.6.** A aplicação das sanções previstas no item 9.2. deste não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**9.7.** Na aplicação da sanção prevista no item 9.2, alínea “b”, do presente, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**9.8.** A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**9.9.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**9.10.** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

**9.11.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**9.12.** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

**a)** reparação integral do dano causado à Administração Pública;

**b)** pagamento da multa;

- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

**9.13.** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas "h" e "l" do item 9.1 do presente exigirá como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

**9.14.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

## **10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter a licitante fornecido materiais compatíveis como o objeto desta licitação.
- b) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual válido.

## **11. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A vigência da ata de registro de preço se dará por 01(um) ano a contar da sua data, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período.

Frederico Westphalen/RS, 02 de janeiro de 2025.

  
Secretaria Municipal da Educação e Cultura  
Maristela Piovesan Freitas