

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para **futura** e **eventual** aquisição de polpas de frutas para manutenção da merenda escolar em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação e suas unidades para os próximos 12 (doze) meses (itens cancelados do PE nº 019/2024 – segundo cancelamento), conforme estipulado neste Termo.

1.1.1. **Dos itens:** Todos os itens deverão atender à Lei nº 8.918/94; Decreto nº 6.871/09; Instrução Normativa - MAPA nº 49/18; Instrução Normativa - MAPA nº 75/2019; Instrução Normativa - ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa - ANVISA nº 60/2019 - Anexo III, Instrução Normativa - MAPA nº 37/2018, Anexo II e Instrução Normativa - ANVISA nº 160/2022:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	ESTIMATIVA – PRÓXIMOS 12 (DOZE) MESES.
1	SABOR CAJU Polpa ou puré da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL . A Polpa/puré da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/puré da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	2500
2	SABOR MARACUJÁ Polpa ou puré da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL . A Polpa/puré da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/puré da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	2500
3	SABOR MORANGO Polpa ou puré da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL . A Polpa/puré da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/puré da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	1400
4	SABOR LARANJA COM ACEROLA Polpa ou puré da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL . A Polpa/puré da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/puré da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	2500

5	<p>SABOR AÇAÍ. Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa n° 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. n° 75/2019; Instrução Normativa ANVISA n° 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa n° 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. n° 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa n° 160/2022)</p>	KG	2500
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------

1.1.2. Das condições de participação:

COTA EXCLUSIVA: Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
1	<p>SABOR MORANGO. Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa n° 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. n° 75/2019; Instrução Normativa ANVISA n° 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa n° 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. n° 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa n° 160/2022)</p>	KG	1400	R\$ 44,33

AMPLA PARTICIPAÇÃO: Pela destinação de itens para a cota reservada, conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006, fica aberta a **AMPLA PARTICIPAÇÃO – 80%** nos itens abaixo, preservando-se todos os direitos assegurados às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
2	<p>SABOR CAJU Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa n° 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. n° 75/2019; Instrução Normativa ANVISA n° 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa n° 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. n° 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa n° 160/2022)</p>	KG	2000	R\$ 32,67
3	<p>SABOR MARACUJÁ Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa n° 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. n° 75/2019; Instrução Normativa ANVISA n° 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa n° 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. n° 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa n° 160/2022)</p>	KG	2000	R\$ 49,50

4	SABOR LARANJA COM ACEROLA. Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	2000	R\$	34,17
5	SABOR AÇAÍ. Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	2000	R\$	54,83

COTA RESERVADA: Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **RESERVADA – 20%** a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA	
6	SABOR CAJU Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	500	R\$	32,67
7	SABOR MARACUJÁ Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	500	R\$	49,50
8	SABOR LARANJA COM ACEROLA. Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa nº 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. nº 75/2019; Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa nº 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. nº 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa nº 160/2022)	KG	500	R\$	34,17

9	<p>SABOR ACAÍ. Polpa ou purê da fruta, não fermentado, não diluído e não alcoólico, obtido da parte comestível da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, congelada, 100% NATURAL. A Polpa/purê da fruta DEVERÁ SER PASTEURIZADA, SEM CONSERVANTES E/OU CORANTES (INS211 e INS 223). A Polpa/purê da fruta DEVERÁ ser embalada em porções de 1Kg (não será admitida porções maiores ou menores de 1Kg). A embalagem, DEVERÁ conter: o nome empresarial do produtor ou fabricante, endereço do produtor ou fabricante, o número do registro do produto e produtor no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a denominação do produto, a marca comercial, a descrição dos ingredientes, a tabela/informativo nutricional, a IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, o prazo de validade de no mínimo de 12 (doze) meses, a expressão "sem aditivos", a expressão "100% POLPA DE ...", a descrição do peso líquido/bruto. O Produtor e o Produto deverão ser registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O Produto deverá ter Ficha Técnica, assinada por profissional competente. As amostras deverão ser entregues junto com os laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por laboratório da rede credenciada ao MAPA, que indiquem os Parâmetros Físico-químicos e os Padrões Microbiológicos de cada amostra. (Lei n 8.918, de 14 de julho de 1994; Decreto n° 6.871, de 4 de junho de 2009; Instrução Normativa Mapa n° 49, de 26 de setembro de 2018; Instrução Normativa Mapa. n° 75/2019; Instrução Normativa ANVISA n° 75/2020; Instrução Normativa. Anvisa n° 60/2019, Anexo III, Instrução Normativa Mapa. n° 37/2018, Anexo II, e Instrução Normativa Anvisa n° 160/2022)</p>	KG	500	R\$ 54,83
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----	-----------

1.1.3. DO VALOR: O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será de **R\$ 489.987,00 (quatrocentos e oitenta e nove mil, novecentos e oitenta e sete reais)** conforme levantamento feito pelo Município de Ouvidor.

1.2. Da apresentação de amostras: As licitantes declaradas vencedoras e devidamente habilitadas no certame, deverão apresentar uma amostra física de cada item em **até 05 (cinco) dias**, prazo iniciado após a convocação pelo Pregoeiro.

1.2.1. As amostras deverão ser entregues para servidor e no endereço que será indicado pelo Pregoeiro, conforme prazo indicado no subitem acima, sob pena de desclassificação.

1.2.2. As amostras deverão ser entregues juntamente com o Registro do produtor e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e com as fichas técnicas, laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por profissional e laboratório da rede credenciada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que indiquem os parâmetros físico-químicos e os padrões microbiológicos de cada item.

1.2.3. As amostras passarão por análise da equipe técnica responsável pela merenda escolar que emitirão pareceres de regularidade conforme o estipulado neste Termo de Referência, documento que indicará o atendimento ou não e os motivos.

1.2.4. As amostras e a documentação técnica permanecerão por até 15 (quinze) dias após a emissão e publicação do parecer técnico para análise dos interessados em verificar o apresentado.

1.2.4.1. Todos os atos do certame serão devidamente publicados na plataforma de realização do Pregão e no site oficial do Município de Ouvidor – www.ouvidor.go.gov.br, devendo todos os interessados acompanhar o andamento do processo, não se obrigando a Administração a comunicação por outro meio.

2. DA DESTINAÇÃO:

Os itens serão destinados para a manutenção da merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Ouvidor, sendo as quantidades indicadas acima, apenas estimativa de aquisição para os próximos 12 (doze) meses, considerando que o consumo de cada item dependerá da real necessidade para cada período, motivo pelo qual, resolve-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços para as aquisições.

A estimativa foi baseada em processo já realizado para a mesma finalidade e no consumo dos últimos 12 (doze) meses (Pregão Presencial n° 007/2023 – Processo n° 2509/2023 – itens cancelados do Pregão Eletrônico n° 019/2024 – segundo cancelamento) e em aquisições e contratações anteriores e com a mesma destinação, considerando o número de alunos matriculados em cada unidade no ano de 2024, quantidades que poderão sofrer alterações para os próximos 12 (doze) meses devido ao período de matrículas aberto e, também, a saída de alunos das unidades ou mesmo a transferência de uma unidade para outra durante o ano letivo.

3. DA GESTÃO DO FORNECIMENTO:

3.1. O contrato e/ou a Ata de Registro de Preços deverão ser executados fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme estipulado neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos.

3.2. As comunicações entre a Administração 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.

3.3. A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.4. Após a assinatura do contrato ou a disponibilização de instrumento equivalente, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.5. Fiscalização: O fiscal acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

3.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para a correção.

3.5.3. O fiscal 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.

3.5.4. 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.

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

3.6. Gestor do Contrato:

3.6.1. O gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do fornecimento contendo todos os registros formais da execução no histórico do contratado, a exemplo da ordem de fornecimento, 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.

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

3.6.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

3.6.4. O gestor do contrato emitirá 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.

3.6.5. O gestor do contrato tomará 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 14.133/21, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

3.6.6. O gestor do contrato deverá 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.

3.6.7. O gestor do contrato deverá 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.

4. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO:

4.1. Recebimento:

4.1.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo 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.

4.1.2. Os itens 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.

4.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10(dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

4.1.5. 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.

4.1.6. 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.

4.2. Da Nota Fiscal e da Liquidação:

4.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

4.2.1.1. As Notas Fiscais deverão ser emitidas conforme seguintes dados: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CNPJ nº 44.707.469/0001-30** e deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

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

4.2.1.1.2. Comprovante de entrega e recebimento dos itens assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;

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

4.2.1.1.4. 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 e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;

4.2.1.1.5. 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 ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;

4.2.1.1.6. 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 contratada, em plena validade;

4.2.1.1.7. 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 contratada, em plena validade;

4.2.1.1.8. 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, em plena validade;

4.2.1.1.9. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade;

4.2.1.1.10. Alvará Sanitário expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade.

4.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) a data da emissão; b) os dados do contrato e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do contrato; d) o valor a pagar e; e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

4.3. Prazo de pagamento: Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados no subitem **4.2.1.1.**, devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

4.4. Forma de pagamento:

- a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5. DA ENTREGA:

5.1. Os itens deverão ser entregues nos locais indicados nas ordens de fornecimento, conforme endereços indicados abaixo, no prazo de **05 (cinco) dias** após o envio do pedido, podendo esse prazo de entrega, em casos excepcionais e desde que o produto solicitado não seja de extrema necessidade, ser dilatado, caso haja necessidade da contratada e com a devida justificativa e autorização da contratante.

5.1.1. São as unidades:

- a) **Escola Municipal Professora Ediene da Silva Dias:** Rua Maria Mesquita, nº 15, Centro, Ouvidor, Goiás;
- b) **EMEI (Escola Municipal De Educação Infantil) Dácio Amorim Fonseca:** Avenida Irapuã Costa Junior, 383 Centro, Ouvidor, Goiás;
- c) **CEMEI Francisco Neto Almeida Das Neves Nascimento:** Rua Travessa II, nº 529, Centro, Ouvidor, Goiás.

5.1.2. Toda as despesas com o transporte dos produtos até os locais indicados pela Secretaria serão de responsabilidade das contratadas, devendo realizar o transporte em veículos apropriados e, conforme a natureza do item, em veículos refrigerados ou de outra espécie, o que será, frequentemente, fiscalizado pela contratante.

5.1.3. Considerando o consumo do produto específico, poderá ser solicitada a entrega **diária e/ou semanal**, devido a ausência de espaço apropriado em cada unidade para estocagem em grandes quantidades, sendo a programação enviada às contratadas no prazo mínimo indicado no **subitem 5.1**.

6. DA CONTRATAÇÃO:

6.1. A contratada deverá apresentar, no ato da contratação e da assinatura do contrato ou da disponibilização da Nota de Empenho, os seguintes documentos atualizados:

- 6.1.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;
- 6.1.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;
- 6.1.3. 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 e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;
- 6.1.4. 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 ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;
- 6.1.5. 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 contratada, em plena validade;
- 6.1.6. 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 contratada, em plena validade;
- 6.1.7. 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, em plena validade;
- 6.1.8. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade;
- 6.1.9. Alvará Sanitário expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade.

6.2. A não apresentação dos documentos acima indicados pela Empresa, impedirá a contratação e a administração aplicará as penalidades cabíveis em caso de dano ao Município.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

7.1. São obrigações do Contratante:

- 7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com o estipulado neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
- 7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
- 7.1.3. Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;
- 7.1.5. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
- 7.1.6. Aplicar ao contratado as sanções previstas na lei, neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos;
- 7.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo contratado;
- 7.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contratado, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1. O contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo, no Instrumento Convocatório e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas

decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 8.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 8.1.2. Comunicar ao 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;
- 8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os itens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 8.1.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.1.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.10. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

9. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO E JULGAMENTO:

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** e modo de disputa **ABERTO**.

9.1.1. **Pregão:** modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto – inciso XLI – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.2. **Sistema de Registro de Preços:** conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras – inciso XLV – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.3. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação – Artigo 34 - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.4. Os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, para aquisição de bens será de 8 (oito) dias úteis, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto – Alínea “a” do inciso I do Artigo 55 - Lei Federal nº 14.133/21.

9.1.5. Modo de disputa aberto: hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes - inciso I do Artigo 56 - Lei Federal nº 14.133/21.

9.2. A entidade gerenciadora da Ata de Registro de Preços será o Departamento de Licitações por meio do Agente de Contratação.

9.2.1. Ata de Registro de Preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas – Inciso XLVI – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

9.2.2. Órgão ou entidade gerenciadora: órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente – Inciso XLVII – Artigo 6º - Lei Federal nº 14.133/21.

10. DA PROPOSTA E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1. Serão desclassificadas as propostas que:

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

10.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá, no mínimo, em:

- 10.2.1. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade;
- 10.2.2. Alvará da Vigilância Sanitária expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade;
- 10.2.3. Registro do produtor e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- 10.2.4. Ficha técnica, laudos laboratoriais, laudo de análise, emitido por profissional e laboratório da rede credenciada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que indiquem os parâmetros físico-químicos e os padrões microbiológicos de cada item.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. Comete infração administrativa, aquele que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Termo, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos itens.

11.2.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21.

11.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 5% a 10% do valor do contratado.

11.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 5% a 10% do valor do contratado.

11.2.4.4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do contratado.

11.2.4.5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do contratado.

11.2.4.6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do contratado.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante:

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.5. 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 o contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.7. A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.8. O contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. DA FRAUDE:

As licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

13. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

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

Ouvidor, 21 de agosto de 2025.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
CNPJ nº 44.707.469/0001-30.
Shirley Helena de Almeida Silva.
Secretária Municipal de Educação.
Município de Ouvidor.
Estado de Goiás.

Original assinado!