

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO

#### 1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFEÇÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

1.2	<b>Requisitante:</b>	Secretaria de Educação
1.3	<b>Fundamentação legal:</b>	Pregão Eletrônico, nos termos do artigo 28, inciso I da Lei 14.133/2021.
1.4	<b>Período:</b>	Ano Letivo 2026
1.5	<b>Tipo:</b>	Menor preço POR LOTE, nos termos do art. 33, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

1.6 Quanto à adoção do critério de julgamento de “menor preço por lote”, para licitações que objetivam a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, não encontra óbice no sistema normativo, uma vez decorrente do poder discricionário conferido à Administração de estabelecer critérios que melhor se adaptem às suas necessidades. Ao examinar o certame, a Administração entende por adequada a escolha do “menor preço por lote”, considerando presumida inconveniência de a Administração possuir inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, que em nada contribuem para o alcance do interesse público. Complementamos os argumentos desta Administração no sentido da inconveniência da contratação de inúmeros fornecedores no controle de diversos pedidos e datas de entrega, fatos passíveis de ocasionar prejuízo aos destinatários dos produtos, neste caso, os alunos das escolas municipais. A Administração tem poder-dever de adotar a forma de seleção que melhor atenda ao interesse perseguido. Com efeito, embora recomendável que o julgamento da competição se dê por itens, há hipóteses que, por não implicarem prejuízo ao conjunto, admitem licitação por preço global. Porém, é importante destacar que ocorreu o fracionamento do objeto da licitação em tantas parcelas quanto se demonstraram viáveis para manter o caráter competitivo do certame. Foi assegurado que o objeto da licitação fosse separado em lotes de grupos alimentares iguais, tal como um lote para carnes, outro para hortifrutigranjeiros, outro para cereais, outro para pães,



laticínios, permitindo, assim, um número maior de interessados, inclusive fabricantes e fornecedores de apenas um grupo alimentar.

1.7 No que diz respeito ao critério de julgamento adotado (menor preço por lote). No caso, visa-se à escolha de um único fornecedor que se incumbirá não só de abastecer os gêneros alimentícios, como também de cuidar da logística que envolve a entrega ponto a ponto em mais de cem unidades escolares, sendo inúmeras de difícil acesso, seguindo os locais, dias e horários determinados pela Administração. O fornecedor também deverá atender as exigências ao tipo de transporte apropriado para o gênero entregue. O agrupamento em lotes, no caso, favorece o planejamento e propicia ganhos de economia de escala. É de rigor, no entanto, que se aglutinem produtos assemelhados, de modo que se resguardem a isonomia e a competitividade desejadas. Bem por isso, a Administração cuidou para que se agrupem produtos de mesma natureza. A divisão do objeto em diversos itens de fornecimento não se mostra mais eficiente tecnicamente, e tais peculiaridades, trazidas à lume, conduzem à conclusão de que a Prefeitura optou em licitar os itens agrupados em variados lotes mais vantajoso.

1.8. Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECCÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:

<b>LOTE 01 - HORTIFRUTIGRANJEIRO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CATMAT</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>U.N</b>	<b>QUANTIDADE</b>
<b>1</b>	463938	<b>ALHO</b>	KG	9.940
<b>2</b>	466549	<b>AMEIXA VERMELHA NACIONAL</b>	KG	7.180
<b>3</b>	463754	<b>BATATA INGLESA, LAVADA</b>	KG	88.840
<b>4</b>	464396	<b>BATATA BAROA</b>	KG	7.120
<b>5</b>	464394	<b>CEBOLA</b>	KG	10.600
<b>6</b>	464400	<b>LARANJA SELETA</b>	KG	71.080
<b>7</b>	464405	<b>LARANJA LIMA</b>	KG	39.560
<b>8</b>	464418	<b>LIMÃO BRANCO</b>	KG	13.160
<b>9</b>	464425	<b>LOURO VERDE</b>	KG	700
<b>10</b>	464903	<b>MAÇÃ NACIONAL</b>	KG	47.960
<b>11</b>	467422	<b>MAMÃO FORMOSA</b>	KG	28.000
<b>12</b>	464398	<b>MELANCIA</b>	KG	25.540
<b>13</b>	467420	<b>MELÃO AMARELO</b>	KG	25.540
<b>14</b>	464333	<b>PÊSSEGO BRANCO NACIONAL</b>	KG	7.180
<b>15</b>	464425	<b>PÊRA WILLIAMS</b>	KG	11.400
<b>16</b>	464903	<b>UVA PRETA, sem semente.</b>	KG	11.400



17	464365	<b>UVA VERDE, sem semente.</b>	KG	11.400
18	446617	<b>OVO, GALINHA</b> extra, categoria A, branco, íntegro, sem sujidades, acondicionado em caixa com uma dúzia, em embalagem original contendo descrição com informações exigidas na legislação.	DZ	41.280
<b>LOTE 02 – LATICÍNIOS</b>				
19	446706	<b>IOGURTE, POLPA DE FRUTAS</b> diversos sabores, em embalagem original, garrafa plástica, com no mínimo 850g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	40.800
20	446701	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b> , em embalagem original, garrafa plástica, com no mínimo 850g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	16.160
21	482782	<b>IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE</b> , em embalagem original, garrafa ou pote plástico, com no mínimo 170g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	1.920
22	446384	<b>MANTEIGA</b> extra, com sal, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio, conforme legislação, em embalagem original com 200g. Isento de gordura trans.	Und.	28.240
23	216795	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio, conforme legislação, em embalagem original com 200g. Isento de gordura trans.	Und	14.240
24	446637	<b>QUEIJO, MUSSARELA</b> fatiado, em embalagem plástica original com 500g. Isento de gordura trans.	Und.	11.400
<b>LOTE 03 – PANIFICAÇÃO</b>				
25	470690	<b>PÃO CARECA</b> , tradicional, em embalagem plástica original, com peso mínimo de 50g a unidade. Isento de gordura trans.	KG	14.240
26	460395	<b>PÃO CARECA DE BATATA DOCE ARTESANAL</b> , em embalagem plástica original, com no mínimo 30% de batata doce na composição e informado na embalagem, com peso mínimo de 50g a unidade. Isento de gordura trans. Validade mínima de sete dias.	KG	14.240
27	460392	<b>PÃO CARECA, BISNAGUINHA</b> , em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans.	KG	14.240
28	460393	<b>PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL</b> , devendo informar na embalagem a porcentagem total do alimento integral, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans.	KG	14.240
29	460386	<b>PÃO CARECA, BISNAGUINHA artesanal</b> , fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans. Validade mínima de sete dias.	KG	8.240



30	240574	<b>BISCOITO POLVILHO</b> , tradicional, sem glúten, sem lactose, tipo peta ou rosquinha ou corujinha, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio e gordura saturada, conforme legislação, em embalagem plástica original com 200g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und.	26.940
<b>LOTE 04 – CARNES</b>				
ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	U.M	QUANTIDADE
31	447581	<b>CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, sem pele, congelada, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 1kg.	KG	52.560
32	447448	<b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> de 1º qualidade, sem osso, peça congelada individualmente, em embalagem plástica conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	26.280
33	447383	<b>CARNE BOVINA (ACÉM)</b> 1º qualidade, sem osso, máximo 10% de gordura, peça congelada individualmente, em embalagem plástica conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	26.280
34	447636	<b>CARNE DE FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, sem dorso, congelada, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 1kg.	KG	52.560
35	448963	<b>PEIXE (PANGA)</b> em filé, sem pele, sem espinha, congelado, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	13.140
36	448888	<b>PEIXE (PESCADA)</b> em filé, sem pele, sem espinha, congelado, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	13.140
37	448953	<b>PEIXE (TILÁPIA)</b> em filé, sem pele, sem espinha, congelado, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	13.140
38	447518	<b>CARNE SUÍNA (LOMBO)</b> peça sem osso, congelada, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 1kg.	KG	26.480
<b>LOTE 05 – CEREAIS</b>				
39	458904	<b>ARROZ (POLIDO) AGULHINHA</b> tipo 1, extra, grão longo e fino, acondicionado em embalagem plástica original, contendo a descrição das características do produto.	KG	36.840
40	458908	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> tipo 1, classe longo fino, acondicionado em embalagem plástica, original com 1Kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	53.300
41	464552	<b>FEIJÃO PRETO</b> grupo 1, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica, original com 1Kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	44.840
42	464558	<b>FEIJÃO VERMELHO</b> grupo 1, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica, original com 1Kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	11.200
43	279262	<b>MILHO, CANJICA</b> especial, classe branca, tipo 2, acondicionada em embalagem plástica, original, com 400g contendo as características do produto.	Und	13.660
44	459072	<b>CANJQUINHA, MILHO</b> amarela, pura, sem corante e conservantes, acondicionada em embalagem plástica original com 1 kg, contendo as características do produto.	KG	9.680



45	470688	<b>FUBÁ, MILHO</b> extra, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica, original com 1kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	9.680
46	458918	<b>FARINHA, MANDIOCA</b> tipo 1, seca, crua, fina branca, acondicionada em embalagem original com 1Kg.	KG	7.200
47	459017	<b>FLOCÃO, MILHO</b> farinha de milho flocada, acondicionado em embalagem plástica, original com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Und	2.060
48	459586	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> , em pó, em embalagem original com 100g	Und	2.850
49	460263	<b>FARINHA, TRIGO</b> tipo 1, acondicionado em embalagem original com 1Kg contendo as descrições do produto.	KG	6.200
50	458965	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, PADRE NOSSO</b> com semolina ou sêmola, acondicionada em embalagem original 500g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	13.060
51	458953	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, ESPAGUETE</b> com ovos, n° 8 ou n° 9, acondicionada em embalagem original com 500g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	19.620
52	458974	<b>MASSA ALIMENTÍCIA, PARAFUSO</b> com ovos, acondicionada em embalagem original com 500g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	19.620
53	402158	<b>BISCOITO SALGADO CREAM-CRACKER</b> acondicionado em embalagem original com no mínimo 170g, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio e gordura saturada, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	31.700
54	294021	<b>BISCOITO DOCE MAISENA</b> acondicionado em embalagem original com no mínimo 170g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	31.700
55	389169	<b>BISCOITO DOCE INTEGRAL</b> , diversos sabores, não devendo apresentar em sua composição alto teor de açúcar adicionado, conforme legislação, devendo informar na embalagem a porcentagem total de ingredientes integrais presentes no alimento, acondicionado em embalagem original com no mínimo 140g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	38.480
56	478564	<b>BISCOITO DE ARROZ</b> integral salgado, sem aromatizantes, sem conservantes, isento de glúten, açúcar, leite e derivados, acondicionado em embalagem plástica original com no mínimo 80g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	17.160
57	416665	<b>ÓLEO, SOJA</b> tipo 1, refinado, em embalagem original com 900ml, contendo as especificações do produto. Isento de gordura trans.	Und	23.540
58	291893	<b>SAL</b> refinado e iodado, em embalagem plástica original com 1Kg, contendo descrição das características do produto.	KG	8.600
59	353155	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> especial, acondicionado em embalagem plástica original, com as características do produto.	KG	31.360
60	459670	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> concentrado, em embalagem original com mínimo 300g, sem adição de açúcar, sal e conservantes, sem pele e sementes, contendo as descrições das características do produto. Isento de gordura trans.	Und.	57.520



61	340581	<b>VINAGRE, MAÇÃ</b> , em embalagem original com 750 ml com as devidas características do produto.	Und	2.800
62	463591	<b>CAFÉ</b> torrado e moído, de 1ª qualidade, com selo de pureza abic, embalado automaticamente, acondicionado em embalagem metalizada original com 500g, contendo as descrições das características do produto.	Und	13.600
63	460501	<b>AVEIA, FLOCOS FINOS</b> embalagem original com 200g.	Und.	11.320
64	463532	<b>CACAU 100%, EM PÓ</b> , alcalino, solúvel, isento de glúten e de açúcar. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 500g com as descrições do produto. Isento de gordura trans.	Und	10.120
65	427816	<b>POLPA DE COCO INTEGRAL</b> , desidratado, sem adição de açúcar, ralado ou em flocos. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 100g, contendo as descrições do produto. Isento de gordura trans.	Und	11.920
66	459077	<b>AMIDO, MILHO</b> acondicionado em embalagem original, com 500g.	Und	6.420
67	407523	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO</b> , líquido, sucralose, embalagem original com no mínimo 75ml.	Und.	60
68	464883	<b>UVA PASSA</b> , escura, sem semente, embalagem original com no mínimo 200g.	Und.	8.240
69	465622	<b>FÓRMULA INFANTIL, SOJA</b> , para lactentes e crianças de primeira infância, em pó, a base de proteína de soja, com no mínimo 400g. Isento de gordura trans.	Und.	300
70	447375	<b>LEITE DE VACA, INTEGRAL, SEM LACTOSE, EM PÓ</b> instantâneo, em embalagem original com no mínimo 300g. Isento de gordura trans.	Und.	800
71	446019	<b>LEITE DE VACA INTEGRAL, EM PÓ</b> , ingrediente leite integral, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400g, contendo descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und.	71.900
72	296946	<b>LEITE DE SOJA</b> em pó, a base de extrato de soja, acondicionado em embalagem original com no mínimo 300g, contendo descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	640
73	427802	<b>FÓRMULA INFANTIL, DE SEGMENTO</b> , primeiro semestre, em pó, a base de leite de vaca modificado para lactentes, contendo em 100ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição: mínimo de 65kcal; máximo de 3g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína); gordura na faixa de 3,3 a 4g; mínimo de 300mg de ácido linoléico; com ARA e DHA; enriquecido com no mínimo 0,8mg de ferro, em embalagem original com no mínimo 800g.	Und.	288
74	442836	<b>FÓRMULA INFANTIL, DE SEGMENTO</b> , segundo semestre, em pó, para lactentes, a base de leite de vaca, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 1,8 a 3,5g de proteína; de 4,0 a 6,0g de gordura; de 300 a 1400mg de ácidolinoleico, de 9,0 a 14,0 g de carboidratos; de 0,9 a 2,0 mg de ferro; em embalagem original com no mínimo 800g. Isento de gordura trans.	Und.	3.100





75	404749	<b>FÓRMULA INFANTIL, ELEMENTAR</b> nutricionalmente completa, para necessidades dietoterápicas específicas, isenta de proteína láctea, lactose, sacarose e frutose, com 100% dos aminoácidos livres, com ARA e DHA, 100% maltodextrina, 100% óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g - <b>NÃO CONTENDO GLÚTEN</b> . Indicada para o tratamento nutricional de crianças que apresentam alergia severa ao leite de vaca ou a proteínas de múltiplos alimentos, diarreia persistente, síndrome de má-absorção, doença inflamatória intestinal e síndrome do intestino curto de 0 a 3 anos de idade.	Und.	60
76	463696	<b>AZEITE, OLIVA</b> puro, extra virgem, embalagem original com 500ml. Isento de gordura trans.	Und.	2.380
77	326330	<b>TRIGO, QUIBE</b> , embalagem original com 500g.	Und.	5.700
78	241604	<b>LEITE, COCO</b> , concentrado, tradicional, embalagem original com 200ml. Isento de gordura trans.	Und.	7.060
79	463916	<b>ORÉGANO</b> , desidratado e moído, obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem plástica original com 100g, contendo a descrição das características do produto.	Und	3.530
80	463873	<b>CANELA EM PAU</b> , obtido da casca de espécimes vegetais genuínos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem plástica original com 10g, contendo a descrição das características do produto.	Und	3.660
81	465695	<b>SAGU, MANDIOCA</b> , granulado, formato de pérola ou sagu bolinha, acondicionado em embalagem plástica original com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Und.	2.740
82	475568	<b>GELÉIA, 100% FRUTA</b> , ingredientes naturais (frutas, sucos concentrados e pectina de fruta), sem açúcar adicionado, corantes e conservantes, em embalagem original com no mínimo 290g, contendo a descrição das características do produto.	Und.	2.380
83	442810	<b>SUCO DE FRUTA INTEGRAL DE UVA TINTO</b> , sem adição de água, açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais, não fermentado, em embalagem original com no mínimo 900ml.	Und.	58.840
84	323408	<b>SUCO DE FRUTA INTEGRAL DE MAÇÃ</b> , sem adição de água, açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais, não fermentado, em embalagem original com no mínimo 900ml.	Und.	29.420

1.9 Os itens deverão atender às descrições e especificações mínimas para os produtos de **HORTIFRUTI** conforme informado abaixo:

<b>DISCRIMINAÇÃO</b>
----------------------



**FRUTA IN NATURA – AMEIXA VERMELHA NACIONAL, LARANJA LIMA, LARANJA SELETA, LIMÃO BRANCO, MAÇÃ NACIONAL, MAMÃO FORMOSA, UVA VERDE, UVA PRETA, MELANCIA, MELÃO AMARELO, PÊSSEGO BRANCO NACIONAL E PÊRA WILLIANS**

**CARACTERÍSTICAS GERAIS**

As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade.

Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos), inclusive para os produtos vegetais e frutas in natura.

**TRANSPORTE**

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA

**VERDURA IN NATURA – LOURO VERDE**

**CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade;
- c) estarem livres de enfermidades e insetos;
- d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- f) Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).

**CARACTERÍSTICAS MICRÓSCÓPIAS**

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

**TRANSPORTE**

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

**DISCRIMINAÇÃO**





**LEGUME IN NATURA – ALHO E CEBOLA**

**CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Aspecto: apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos, estar isenta de umidade e insetos.

Cor: própria

Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos), inclusive para os produtos legumes in natura.

**TRANSPORTE**

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

**DISCRIMINAÇÃO**

**RAÍZES E TUBÉRCULOS IN NATURA – BATATA INGLESA LAVADA E BATATA BAROA**

**CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Aspecto: ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos.

Cor: própria, conforme espécie e variedade.

Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).

**TRANSPORTE**

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

1.10. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1746, de 2022;

1.11. O prazo de vigência da contratação será referente ao ano letivo de 2026 – 200 letivos, contados a partir da data prevista na Ordem de Serviço prorrogável na forma do artigo 106 da Lei de nº 14.133/21;

1.12. Trata-se de aquisição de bem comum, que são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, a ser contratado(a) mediante licitação, na modalidade **PREGÃO, EM SUA FORMA ELETRÔNICA, CUJO CRITÉRIO DE JULGAMENTO SERÁ O DE MENOR PREÇO POR LOTE;**

**2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’, da Lei nº 14.133/2021).**

2.1 O cardápio deve assegurar uma dieta equilibrada e balanceada, adequada à oferta média diária de nutrientes e energia. A quantidade de merenda destinada a cada estudante por dia (per capita) é calculada de acordo com os cardápios base, elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE da Secretaria de Educação, com anuência dos nutricionistas do Quadro Técnico da SEDUC, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e do ordenador de despesa, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas, conforme recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE na **Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações**. Levam-se em consideração os gêneros alimentícios, a quantidade estimada de ingestão dos gêneros por aluno, o número de vezes que cada gênero aparece no cardápio e o número total de alunos beneficiados pela merenda escolar. Planilha de referência do número de alunos utilizada, extraída do Censo Escolar da Educação Básica – Educacenso, consolidada em maio de 2025, em anexo. De acordo com o CENSO de referência foram discriminados em planilha, enviada pela Divisão de Dados, Estatística e Matrícula da Secretaria de Educação, o número de alunos da educação infantil, dos segmentos berçário e maternal, em anexo. Para adequar o quantitativo de merenda ofertado, visando atender às necessidades específicas de cada Unidade Escolar, também, leva-se em consideração a solicitação da direção da Unidade Escolar. Entende-se que o quantitativo de merenda é variável. Portanto, considerar nas Planilhas de Distribuição os **quantitativos estimados** para a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar. Reitera-se, que os cálculos dos números totais para aquisição dos itens descritos na planilha estimativa de consumo e nas planilhas de distribuição são valores aproximados e estimados nas planilhas de distribuição em anexo.

2.2 A aquisição irá suprir a demanda da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PARA CONFEÇÃO DA MERENDA ESCOLAR**, para o período do ano letivo de 2026, conforme calendário escolar constante nos autos deste processo administrativo e será procedida via **PREGÃO ELETRÔNICO**.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’, e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)**

3.1 A solução fora analisada e se encontra pormenorizada nos Estudos Técnicos Preliminares (Anexo II);

3.2. Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFEÇÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

3.3. O fornecimento de merenda escolar tem como meta a promoção da saúde e a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, atendendo às exigências normativas, o Programa de Alimentação Escolar é de suma importância para a garantia do direito à alimentação escolar adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes.

3.4. A contratação contempla o atendimento universalizado do nosso alunado, atendendo a todos os alunos com necessidades alimentares especiais.

3.5. As especificações, quantidades e demais informações referentes aos requisitos dos produtos a serem adquiridos, assim como a divisão dos itens em lotes, podem ser encontrados nos itens 1.8 e 1.9 deste Termo de Referência.

3.6. No intuito de garantir a qualidade dos alimentos que se pretende adquirir e distribuir ao nosso alunado, o fornecedor contratado deverá garantir que os produtos entregues estarão de acordo com as marcas, conforme proposta de preço apresentada na licitação, aprovadas pelo Departamento de Nutrição Escolar e preservadas suas características sensoriais (odor, cor, textura, aspecto geral), além de condições satisfatórias da embalagem (não estar furada, rasgada, amassada ou enferrujada). Os produtos deverão conter em suas embalagens, informação nutricional, data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos, ademais deverão apresentar prazo de validade, que seja de no mínimo 60%, a contar da data da entrega ou recebimento.

3.7. Os gêneros alimentícios “in natura”, hortifruti, ofertados devem atender às especificações mínimas descritas nos itens 1.8 e 1.9 deste TR e os alimentos de origem animal e processados devem atender a legislação vigente, apresentando o devido registro sanitário.

3.8. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/Mapa) e os serviços de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), são os órgãos ou serviços responsáveis pela concessão de registro e fiscalização. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou seus postos (VISAs estaduais, distrital, municipais) – responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados.

3.9. A opção mais adequada para essa contratação apresenta-se através de **Licitação, na modalidade Pregão Eletrônico**, utilizando o critério de julgamento **menor preço por lote**, além de cumprir o dispositivo constitucional constante no art. 37, caput e inciso XXI da CF/88.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21).**

##### **4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:**

###### **4.1.1 Sustentabilidade:**

4.1.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.1.1. Só será admitida a oferta de produto previamente notificado/registrado na ANVISA, conforme a Lei nº 986/1969;

4.1.1.1.2. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos ( RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999)”;

4.1.1.1.3. Todos os itens, bem como seus acessórios e componentes exigidos, deverão ser fornecidos respeitando as principais normas técnicas elaboradas pela ABNT comprovada pela apresentação de relatório de ensaio emitido por laboratório detentor de Certificado do INMETRO;

4.1.1.2. Os gêneros alimentícios de origem animal e processados devem atender a legislação vigente, apresentando o devido registro sanitário;

4.1.1.3. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/Mapa) e os serviços de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), são os órgãos ou serviços responsáveis pela concessão de registro e fiscalização. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou seus postos (VISAs estaduais, distrital, municipais) – responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados;

4.1.2. Os gêneros estocáveis e perecíveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimento, bem como os gêneros alimentícios congelados e resfriados deverão ser entregues em veículos próprios para o transporte de gêneros congelados e/ou resfriados, os veículos devem estar devidamente vistoriados pela vigilância sanitária;

4.1.3. Na presente contratação não será admitida a indicação de marcas nos termos do artigo 41, inciso I da Lei 14.133/2021;

4.1.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **4.2 DA EXIGÊNCIA DE FICHA TÉCNICA DOS ITENS NA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIALMENTE VENCEDORA:**

4.2.1 O interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar junto a proposta, ficha técnica ou declaração ou catálogo de todos os itens da aquisição, de acordo com a marca apresentada na proposta, devendo conter a descrição do produto, tabela nutricional, composição nutricional e ingredientes, como forma de garantir a verificação dos produtos conforme descrição editalícia, exceto para os itens 01 à 17 do LOTE 01.

## **4.3 DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:**

4.3.1 Havendo o aceite da proposta, o interessado do LOTE classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar como amostra, três unidades de cada item, incluído no respectivo LOTE, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3.2 Serão exigidas amostras de todos produtos ofertados, exceto para os itens 01 à 17 do LOTE 01, bem como documentação dos produtos a serem adquiridos, destinados à alimentação dos beneficiários, que deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade observando-se a legislação pertinente, de modo que a empresa licitante apresente os seguintes documentos:

- i. Ficha técnica ou declaração ou catálogo de todos os itens da aquisição, devendo conter a descrição do produto, tabela nutricional, composição nutricional e



- ingredientes, com **laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária** dos produtos como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos e servidores atendidos, e, ainda, estabelecerem;
- ii. Os laudos apresentados deverão retratar a qualidade do produto ofertado e da amostra apresentada, **através de análises microscópicas, microbiológicas, físico-química e sensoriais**, por meio de laboratórios autorizados ou oficiais do Ministério da Saúde e/ou Agricultura e de Universidades Federais ou Estaduais, autorizadas a procederem à análise de gêneros alimentícios.
  - iii. A responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados, declarando em papel timbrado e assinado pelo responsável ou procurador da empresa licitante.

4.3.3 As amostras poderão ser entregues no endereço: Avenida Alberto Braune, nº 224, Centro, Nova Friburgo-RJ, no Departamento de Nutrição da Secretaria de Educação dentro do horário de 09h às 16h, no prazo limite estabelecido no chat, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega;

4.3.4. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter informações quanto às características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e sua marca;

4.3.5 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo;

4.3.6 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada;

4.3.7 Os testes serão efetuados pelo corpo técnico deste órgão, que fará avaliação sensorial e nutricional do produto;

a) Análise nutricional: verificação dos produtos conforme descrição editalícia, verificação contendo em sua embalagem a marca conforme proposta de preço apresentada na licitação, informação nutricional, data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos, a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;

b) Análise sensorial: verificação das características sensoriais (odor, cor, textura, sabor e aspecto geral), além de condições satisfatórias da embalagem (não estar furada, rasgada, amassada ou enferrujada);

c) A área técnica, com laudo devidamente motivado nos critérios de qualidade, durabilidade, funcionalidade e desempenho, descritos nas análises nutricionais e sensoriais previstas nos itens “a” e “b”, comunicará ao Pregoeiro se a amostra foi aprovada, se obedecer a todos os critérios ou reprovada, na falta de pelo menos um deles;

4.3.8 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.



4.3.9 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.3.10 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;

4.3.11 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues são incorporadas ao Almoxarifado da SEDUC, o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.;

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).**

5.1. O fornecimento será efetuado conforme conveniência e necessidade, a serem determinados pelo **DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**, com prazo de entrega não superior a 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Nota de Empenho. A mercadoria deverá ser entregue semanalmente, nos locais predeterminados pela Secretaria de Educação, no prazo de 05 dias a partir da solicitação emitida via e-mail ([nutricao@sme.novafriburgo.rj.gov.br](mailto:nutricao@sme.novafriburgo.rj.gov.br)) pelo Departamento de Nutrição Escolar, nos quantitativos e especificações determinadas, conforme Planilhas de Distribuição.

a. Os produtos serão recebidos somente pelo(a) Responsável pela Merenda na Unidade Escolar, conforme o **TERMO DE ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES DO FISCAL DE MERENDA ESCOLAR**, instituído através de Portaria Nº01, de 24 de janeiro de 2019, da Secretaria de Educação, designando diretores e dirigentes de cada Unidade Escolar- U.E, na função de fiscal da merenda.

b. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste **TERMO DE REFERÊNCIA** e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

c. Os bens serão recebidos definitivamente, contados do recebimento após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante assinatura do Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica – DANFE, pelo responsável da merenda na respectiva U.E.

d. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.2. Locais de entrega: Unidades Escolares da rede municipal de educação e Almoxarifado da Secretaria de Educação, conforme planilha com o endereço dos locais de entrega, Anexo I deste Termo de Referência.





**6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “F”, da Lei nº 14.133/21).**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

6.3.1 O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.3.3 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.4. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.5. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.6. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

6.9 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.10 O acompanhamento, a gestão e a fiscalização da contratação serão exercidos por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de

tudo dar ciência à Administração, na forma do disposto no capítulo VI do título III da Lei Federal nº14.133/21.

6.11 Para o acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do presente contrato, serão designados em momento posterior, antes da execução do objeto, agentes públicos gestor/gestor substituto e fiscal/fiscal substituto.

6.12 O(s) fiscal(is) do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.13 O(s) fiscal(is) designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

6.14 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

6.15 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão.

6.16. Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

6.16.1 Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços licitados;

6.16.2 Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos, à contratada;

6.16.3 Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.16.4 Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei nº 14.133/21, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘g’, da Lei nº 14.133/2021)**

7.1. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome de: Município De Nova Friburgo CNPJ: 28.606.630/0001-23 Endereço: Avenida Alberto Braune, 225, Centro, Nova Friburgo - RJ, CEP: 28613-001.

7.2. Todos os produtos deverão ser entregues nas Unidades Escolares e no Almoxarifado da Secretaria de Educação, conforme o anexo I deste Termo de Referência;

7.3 Da liquidação da despesa:



7.3.1 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Fazenda, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto nº 2493, de 07 de novembro de 2023, [https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9\\_64\\_Legislacoes.html](https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html).

7.3.2 Deverá ser observado no momento da emissão do Documento Fiscal e na liquidação da despesa os dispositivos do Decreto Municipal nº2480/2023, o qual dispõe sobre a arrecadação do Imposto de Renda incidente na fonte de que trata o art. 157, inciso I, da Constituição Federal, nos pagamentos a pessoas jurídicas efetuados por órgãos, Fundos e Fundação instituída e mantida pelo Município, observando ainda as regras aplicáveis ao Imposto de Renda incidente na fonte estabelecidas pelo art. 64 da Lei Federal nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. [https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9\\_64\\_Legislacoes.html](https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html);

7.4 Do pagamento da despesa:

7.4.1 O pagamento será efetuado conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 2493, de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

Negativa de Débitos Trabalhistas; Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais; FGTS; PGE – referente à Dívida Ativa Estadual; Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa; Estadual CND – referente ao ICMS.

7.4.2 A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

7.4.3 Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (s), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

7.4.4 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, 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.

7.4.5 O pagamento será efetuado pelo Município de Nova Friburgo mediante crédito em conta-corrente da contratada, até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da atestação da Nota Fiscal apresentada pela contratada, desde que cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas, e de acordo com o Decreto Municipal nº 2493, de 07 de novembro de 2023.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I c/c art. 17, § 2º c/c art. 33, inciso I da Lei nº 14.133.

8.2. Na fase de habilitação da empresa, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:



- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

8.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.4 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.5 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.6 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.7 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.8 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.9 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.10 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**8.12 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:**

**8.12.1 Habilitação Jurídica:**

a – Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;



- b - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c - Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- h - Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- i - Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- j - Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- k - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## **8.12.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

8.12.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;



8.12.1.2 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.12.1.3 - O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.12.1.4 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS) expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, e da Certidão da Dívida Ativa Municipal comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei;

8.12.1.5 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e da Certidão da Dívida Ativa Estadual comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra(s) equivalente(s), tal (ais) como certidão (ões) positiva(s), com efeito, de negativa(s), na forma da lei;

8.12.1.6 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual, Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.12.1.7 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

8.12.1.8 - Prova De Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF.

8.12.1.9 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

**8.13 - Dos benefícios fiscais da ME'S, EPP'S e EQUIPARADAS na fase de habilitação:**

8.13.1 - A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou retirada de nota de empenho, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

8.13.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentou o menor preço no certame o





prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

8.13.3 - Falta de regularização da documentação no prazo estabelecido neste edital implicará a decadência do direito à contratação e a aplicação de sanção administrativa, conforme previsto neste edital e na Lei 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação, cancelar o item ou revogar a licitação.

#### **8.14 Qualificação Econômico-Financeira:**

8.14.1 - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.14.2 - Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, há menos de 90 (noventa) dias da data da licitação, exceto quando dela constar o prazo de validade. - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.14.3 - Para a licitante sediada na Cidade de Nova Friburgo, esta prova será feita mediante apresentação de certidão emitida pelo único Distribuidor Oficializado desta Comarca.

8.14.4 - A licitante, sediada em outra comarca ou estado da federação, poderão apresentar, juntamente com as certidões exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede ou qualquer outro documento idôneo que indique os cartórios ou ofícios de registro que controlam a distribuição dos pedidos de falências e concordatas. A declaração poderá ser solicitada como documento complementar pelo pregoeiro.

8.14.5 - No caso de as certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou recuperação judicial, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo foro competente, informando em que fase se encontra o feito em juízo.

8.14.6 - Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

8.14.7 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.14.8 - Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$$



---

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

---

Ativo Circulante  
Passivo Circulante

8.14.9 - Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.14.10 - Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.14.11 - Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou valor total estimado da parcela pertinente.

8.14.12 - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.14.13 - O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### **8.15 Qualificação Técnica:**

8.15.1 - Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.15.2 - Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.15.2.1 – Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

8.15.2.2 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.15.2.3 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, **quando solicitado pela administração**, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.15.3 - As certidões ou atestados de capacidade técnica deverão demonstrar que a licitante efetuou execução bem-sucedida com quantidade de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da parcela de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação;



8.15.4 - Para fins da comprovação de que trata o item anterior, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados e deverão ser emitidos em papel timbrado da pessoa jurídica de direito privado ou público emitente, CNPJ, endereço da pessoa jurídica/órgão gerenciador, objeto fornecido, quantitativo contratado, valor do contrato, número do processo ou procedimento licitatório ou do processo de contratação direta, número do contrato, prazo e local de execução do objeto, prazo de vigência do contrato, devendo ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo seu nome completo, cargo ou função, número da matrícula e do CPF, indicando ainda se a execução do objeto ocorreu de forma regular e satisfatória;

8.15.5 - A empresa poderá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa ou documento congênere. O Responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional competente. Sendo que para o lote das CARNES o RT deverá ser profissional Médico Veterinário, devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

8.15.6 - Licença de Funcionamento, conferida pelo órgão sanitário da respectiva Unidade de Federação e Certificado de Inspeção Sanitária emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, ou do Governo Federal referente às instalações da empresa, comprovando que a mesma está apta a armazenar e comercializar produtos alimentícios, de acordo com o objeto proposto pela empresa licitante, juntamente com relatório técnico relacionando as condições de higiene das instalações, do armazenamento, da manipulação e da distribuição de gêneros alimentícios.

8.15.7 No caso de empresas que manipulam alimentos de origem animal, sediadas fora do município de Nova Friburgo, Certificado do SIF-DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou SIE e/ou Título de Relacionamento emitido pela Delegacia Federal do Ministério da Agricultura da sede da empresa;

8.15.8 - No caso de empresas sediadas no Município de Nova Friburgo – Apresentar certificado emitido pela Vigilância Sanitária Municipal, dentro do prazo de validade;

8.15.9 - Registro no SIF-DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou SIE e/ou Título de Relacionamento emitido pela Delegacia Federal do Ministério da Agricultura, da Indústria produtora da marca ofertada, dos produtos de origem animal.

8.15.10 - Os licitantes deverão disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, caso solicitado pela Comissão de Licitações.

#### **4 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:**

##### **9.1 Da Contratada:**



- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

## 9.2 Da Contratante:

- a) comunicar à Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;



- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação;

## **10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 14.133/21.

10.1.1 Comete infração administrativa a contratada que:

10.1.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.1.10 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.1.11 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.1.12 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.



10.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

10.3 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

10.3.1 advertência;

10.3.2 multa;

10.3.3 impedimento de licitar e contratar;

10.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.4 compensatória no percentual de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;

10.5 compensatória no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor da fatura correspondente ao mês em que foi constatada a falta;

10.6 moratória no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total do contrato, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10% (dez por cento), ou seja, por 20 (vinte) dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.7 moratória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.8 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos;

10.9 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

10.10 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado;

10.11 As sanções aqui previstas são independentes, podendo ser aplicadas isoladamente, observando-se que apenas a penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais, sem prejuízo de outras medidas legalmente cabíveis.

10.12 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 14.133/21.

## **11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'I', da Lei nº 14.133/2021).**

11.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 21.805.833,14 (vinte e um milhões, oitocentos e cinco mil, oitocentos e trinta e três reais e quatorze centavos)**, conforme custos unitários apostos na planilha orçamentária (Anexo II) anexado aos autos.





**12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘J’, da Lei nº 14.133/2021).**

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, na forma abaixo:

PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTES DE RECURSO
22002.1236100572.147	339030-13	150010010000 155200000000
22003.1236500672.166		
22004.1236500762.183		

12.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

**13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

13.1. Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços.

13.2. A presente contratação obedecerá integralmente ao disposto na Lei de Acesso à Informação (LAI) nº 12.527/2011, não sendo caracterizado como procedimento sigiloso.

13.3. Termo de referência elaborado por esta subscritora auxiliada pela equipe técnica de manutenção desta Secretaria de Educação.

Nova Friburgo/RJ, 07 de outubro de 2025.

ELABORADOR:	APOIO TÉCNICO:
     <b>Bruno Valverde</b> Matr.: 107.315	     <b>Manuella Carestiato Faria</b> Matr.: 116.280

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo **O**  
**PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ciente, de acordo:

**Caroline Moura Klein**  
Secretária Municipal de Educação  
Matr.: 990.953