



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem como finalidade a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, com entrega parcelada, destinado as escolas Municipais de Santa Cruz/PE, conforme solicitação expressa e de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições constantes neste documento.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios é essencial para garantir o atendimento da Secretaria Municipal de Educação de Santa Cruz/PE, para que recebam alimentos de alta qualidade e seguros para o consumo. Esses produtos são essenciais para promover a saúde e o bem-estar de estudantes e profissionais da educação, devendo obedecer rigorosamente aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes.

2.2. A demanda contínua por alimentos perecíveis exige um fornecimento regular e ininterrupto para evitar interrupções que possam comprometer a alimentação adequada dos usuários dessas instituições. A aquisição planejada e estruturada assegura que sempre haverá um estoque suficiente para preparar refeições nutritivas, o bom desempenho dos estudantes e o bem-estar geral dos profissionais da Educação.

3. DO VALOR ESTIMATIVO E DAS QUANTIDADES

3.1. Os produtos deverão atender as especificações abaixo descritas, conforme as características e tipos apresentados a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND.	QUANT. TOTAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1. Descrição do objeto: Carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura,	Kg	338	R\$ 37,36	R\$ 12.627,68



<p>cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 Cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual.</p> <p>2. Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">* Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;* Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;* Cheiro próprio;* Sabor próprio. <p>2.1. Características gerais: O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações</p>				
---	--	--	--	--



<p>da Norma Técnica de Alimentos 3 Conforme a Lei Federal Nº 6.437/77. (Art. 10, inciso IV), bem como o Decreto Estadual Nº 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art. 431);</p> <p>3. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1Kg. Embalagem íntegra, sem sinas de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 Kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1º CATEGORIA (coxão mole ou patinho); Data de Fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo, de 12 meses, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento, embalagem plástica de 1 Kg.</p>				
--	--	--	--	--



02	<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA.</p> <p>1. Descrição do objeto: Carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne bovina moída congelada no cote patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo até 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>2. Características gerais: O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3. Conforme a Lei Federal N° 6.437/77. (Art. 10, inciso IV), bem como o Decreto Estadual N° 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art. 431);</p> <p>2.1. Características Organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem</p>	Kg	508	R\$ 42,30	R\$ 21.488,40
----	---	----	-----	-----------	---------------



	<p>manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>3. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente transparente, em pacotes de 1 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 Kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo de embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para o consumo de 12 meses; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p>				
03	<p>CARNE BOVINA IN NATURA BIFADA DESCRIÇÃO: Carne bovina, de 1ª qualidade, tipo coxão mole em bife de</p>	Kg	168	R\$ 41,00	R\$ 6.888,00



	<p>aproximadamente 1 Cm; Resfriado; E no máximo 10% de Sebo e Gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalada em saco plástico transparente, atóxico; que deve esta serrada em tamanho pequeno, higienizada, em perfeitas condições para o consumo humano, embalada em sacos plásticos pesando 1 Kg; E suas Condições Deverão Estar de Acordo Com as Legislações em vigor, que deverá ser entregue em PACOTES DE 1 Kg aproximadamente com os bifos cortados, na embalagem plástica de 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para consumo de 12 meses.</p>				
04	<p>COSTELA BOVINA IN NATURA DESCRIÇÃO: Costela bovina de 1ª qualidade, peça congela a -18° C, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembolsado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 12 (doze) meses, na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: Marca comercial, Nome e Descrição do Produto carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para consumo 12 meses.</p>	Kg	269	R\$ 24,82	R\$ 6.676,58
05	<p>CARNE BOVINA DE SOL IN NATURA DESCRIÇÃO:</p>	Kg	67	R\$ 43,38	R\$ 2.906,46



	<p>Carne bovina, tipo carne de sol, de 1ª qualidade, em pedaço (Acém ou músculo sem osso), maciça, com baixo teor de gordura, sem nervuras, cartilagem e conservantes. Resfriada, limpa, com aspecto próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. O produto deverá apresentar-se congelado à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) a -18° C (dezoito graus centígrados negativos). Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.</p> <p>O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega da unidade requisitante, com o peso expresso na embalagem plástica de 1 Kg.</p>				
06	<p>LINGUIÇA CALABRESA DESCRIÇÃO: Linguiça Calabresa, tipo mista, higienizada, em perfeitas condições para o consumo humano, envazada à vácuo embalagem pacote de 2,5 Kg, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo,</p>	Kg	96	R\$ 12,98	R\$ 1.246,08



	acondicionado em caixas lacradas. Prazo de validade mínima de 40 dias após a data de entrega.				
07	FRANGO INTEIRO CONGELADO DESCRIÇÃO: Frango inteiro congelado de 1ª qualidade, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18° C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade de 12 (doze) meses. Na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástico, conteúdo: caixa de 20 x 1 Kg, prazo para consumo 12 (doze) meses.	Kg	1.424	R\$ 16,90	R\$ 24.065,60
08	PEITO DE FRANGO CONGELADO DESCRIÇÃO: Peito de Frango Congelado de 1º qualidade, sem osso e sem pele, embalados em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18° (dezoito graus centígrados negativos) com perda máxima de degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de 12 (doze) meses. Na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento	Kg	200	R\$ 18,88	R\$ 3.776,00



	(SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor, que deverá ser entregue em embalagem plástica, conteúdo caixa de 20 x 1 Kg, prazo de validade e prazo máximo para o consumo de 12 (doze) meses.				
09	OVO DE GALINHA CAIPIRA, EXTRA BRANCO GRAÚDO (60 A 65 G) Descrição: Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65 G, transportada em embalagem própria tipo bandeja de 24 unidades, com prazo de validade mínima de 20 (vinte) dias.	Dúzia	199	R\$ 14,76	R\$ 2.937,24
10	CARNE DE BODE COM OSSO IN NATURA DESCRIÇÃO: Carne de bode com osso congelada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, embalagem plástica, a vácuo, com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informação nutricional, especificações do produto, data de vencimento estampado na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, que deverá ser entregue em embalagens plásticas de 1 Kg.	Kg	609	R\$ 27,33	R\$ 16.643,97
11	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. Descrição do objeto: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado,	Kg	30	R\$ 33,84	R\$ 1.015,20



<p>Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.</p> <p>O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado.</p> <p>Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossodico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250).</p> <p>2. Características Organolépticas:</p> <p>Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio.</p> <p>3. Embalagem e peso:</p> <p>A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado,</p>				
---	--	--	--	--



<p>resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria N° 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias. Embalagem média 1 Kg.</p> <p>4. Rotulagem:</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével contendo: nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente informações: identificação completa do produto, constando registro no SIF, SISP ou SIM; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; inclusive a marca, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; consumo; condições de armazenamento. Peso líquido; embalagem plástica de 1 Kg. Validade mínima de 120 (cento e vinte) dias;</p>				
---	--	--	--	--



12	<p>MUÇARELA DE 1ª Descrição do objeto: O produto deverá ser fatiado em torno de 20 gramas cada fatia, embalagem a vácuo em pacotes de 1 Kg, contendo N° do registro do órgão fiscalizador (SIM, SIF OU IMA), com data de fabricação e validade. Composição do produto, valores nutricionais, deverá ser transportado sob refrigeração. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da Vigilância Sanitária ou registro no SIM (SISBI), IMA, SIF ou em órgão competente. O produto deverá ser entregue em embalagem plástica de 1 Kg. Validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias.</p>	Kg	31	R\$ 36,65	R\$ 1.136,15
13	<p>APRESUNTADO Descrição do objeto: O produto deverá ser cozido obtido de pernil ou de outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; apresentação: fatiado e embalado em bandeja de isopor com filme isopor com filme plástico, devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade, estado de conservação: resfriado, que deverá sem entregue em embalagem plástica de 1 K, com validade de no mínimo 90 (noventa) dias.</p>	Kg	31	R\$ 26,30	R\$ 815,30
14	<p>SALSICHA Descrição do objeto: Salsicha congelada tipo Hot Dog, composta de ingredientes como: Carne mecanicamente separada de aves, carne/gordura suína,</p>	Kg	161	R\$ 9,16	R\$ 1.474,62



	água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizam o produto. Sem pimenta e sem glúten. Embalagem: saco de polietileno à vácuo com 2 Kg do produto. Físico – Químico (100 G): Proteína Mínima: 15% Carboidrato Máximo: 4% Gorduras Totais Máximas: 35%. Validade de 180 (cento e oitenta) dias.				
15	MORTADELA Descrição do objeto: Mortadela cozida com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 (zero) e 4 (quatro) graus centígrados, embalados em peças individuais, reembaladas em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 2 (dois) meses.	Kg	96	R\$ 13,57	R\$ 1.302,72

3.2. Os produtos deverão ter o custo global de aproximadamente **R\$ 105.000,00 (Cento e cinco mil reais)**.

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

4.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

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

4.3. A licitação será dividida em ITENS, conforme tabela disposta no item 3.1, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

5. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

5.1. Estima-se que os fornecimentos dos produtos deverão ter o custo global de aproximadamente **R\$ 105.000,00 (Cento e cinco mil reais)**.



5.2. Os preços foram adquiridos através de banco de preço/cotação regional, atribuindo a média entre as licitações.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas em decorrência do objeto deste contrato ocorrerão por conta da seguinte dotação orçamentária:

ÓRGÃO: DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ENSINO

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 02.06.15

FUNÇÃO: 12.361.1005.2025.0000 MANUT. E FUNC. DO DEPTO DE ENSINO FUNDAMENTAL

ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.00.00 – APLICAÇÕES DIRETAS

FONTE DO RECURSO: 00112

7. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DA ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 O prazo de entrega dos produtos será de até 05 (cinco) dias, e os pedidos, após solicitação oficial do setor solicitante da Prefeitura Municipal Santa Cruz/PE.

7.2 Os produtos deverão ser entregues, no setor de distribuição de merenda, localizado na Avenida Antônio Floresta S/N, centro, Santa Cruz/PE.

7.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- I. Os produtos Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente; ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade requisitante;
- II. Os produtos alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pelos órgãos sanitário competentes para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
- III. Todos produtos deverão ser entregues em bom estado de conservação e dentro da validade constante no Termo de Referência;
- IV. Todos os produtos alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter



qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

- V. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da unidade requisitante. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.
- VI. Horário de recebimento dos produtos é das 8:00 às 10:30 horas e 12:00 às 16:00 horas em dias úteis.
- VII. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

8. QUANTO AO RECEBIMENTO

8.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto contratual com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE;

8.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo Fiscal da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade;

8.3. O objeto contratual que comprovadamente apresentar desconformidade com as especificações deste Termo será rejeitado, parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando se o vencedor a os substituir no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sem ônus para a CONTRATANTE, sob pena de ser considerada em atraso quanto ao prazo da entrega.

8.4. Deverá constar tanto do recibo (provisoriamente) como do Termo de Recebimento Definitivo a assinatura do recebedor, devidamente identificado por carimbo, manuscrito ou digitação, indicando inclusive o número da matrícula, no caso de servidor, a data do recebimento, a especificação qualitativa e quantitativa do (s) item (ns) recebido e o local do recebimento.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento deverá ser efetuado, em até 30 (TRINTA) dias após a liquidação da despesa, que deverá ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias, pela Secretaria de administração e finanças, após o efetivo fornecimento dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal atestada pelo funcionário responsável da Secretaria Municipal de Administração e Finanças, no valor correspondente ao quantitativo comprovadamente fornecido.

9.2. A empresa vencedora da licitação emitirá a Nota Fiscal da própria empresa no momento da entrega, em 03 (três) vias, a qual será encaminhada para pagamento após o recebimento e o aceite completo dos produtos.

9.3. As notas fiscais deverão, obrigatoriamente, ter exarado em seu corpo o número da nota de empenho.



9.4. A LICITANTE que vier a ser contratada ficará sujeita à multa diária correspondente a 1% (um por cento) do valor da fatura, pelo não cumprimento do fornecimento, desde que comprovada a responsabilidade da CONTRATADA. O valor correspondente deverá ser descontado na fatura mensal.

9.5. A LICITANTE que vier a ser contratada deverá apresentar a Secretaria Municipal de Administração e Finanças, para fins de recebimento das faturas mensais, os seguintes documentos atualizados:

9.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, através da CERTIDÃO DE REGULARIDADE FISCAL expedido pela Secretaria da Fazenda Estadual.

9.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, através de CERTIDÃO NEGATIVA OU POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS FISCAIS, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal.

9.8. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO expedida pela Secretaria da Receita Federal, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do artigo 11 da Lei Federal no. 8.212/1991.

9.9. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal.

9.10. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, 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.

9.11. O pagamento somente será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada.

9.12. Eventual alteração de preços em decorrência de desequilíbrio econômico-financeiro do contrato só será examinada mediante apresentação de documentos que comprovem, de forma inequívoca, a alteração da relação encargos/retribuição inicialmente pactuada.

10. DO REAJUSTE

10.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

10.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

10.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.



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

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

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

10.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

11.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.2.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.2.2. 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-enegocios/pt-br/empreendedor>;

11.2.3. 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;

11.2.4. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

11.2.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.6. 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;

11.2.7. 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.

11.2.8. Agricultor familiar: Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF Enquadramento “B” 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.

11.2.9. 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).

11.2.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

11.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

11.3.2. 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 Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

11.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

11.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, 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;

11.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

11.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

11.3.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal Municipal emitida pela Prefeitura Municipal do domicílio ou sede da licitante;

11.3.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual 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.

11.3.9. 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. Haja vista que tais informações relativas à prova de inscrição nos cadastros de contribuintes já constam no próprio certificado do MEI-CCMEI.

11.3.10. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, será comprovado mediante documento firmado pelo interessado ou seu representante legal, em que declare, sob as penas da lei, que não emprega mão de



obra que constitua violação ao disposto naquele preceito constitucional.

11.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 11.4.1.** Comprovação de Capital Mínimo (através de contrato social) OU Patrimônio Líquido Mínimo (através de balanço patrimonial) – devidamente registrado na Junta Comercial – igual ou superior a 5% (cinco por cento), do valor estimado da contratação;
- 11.4.2.** Apresentar balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da lei, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil de Títulos e Documentos), que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta; (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);
- 11.4.3.** Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

SOCIEDADE ANÔNIMA (S/A):

- Publicados em Diário Oficial; ou
- Publicados em jornal de grande circulação; ou
- Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; Obs. As Demonstrações Contábeis compreendem: DMPL (Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido) ou DFC (Demonstração dos Fluxos de Caixa).

SOCIEDADES DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (LTDA):

- Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou
- Por fotocópia do Balanço e da Demonstração Contábil devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante. Obs. A Demonstração Contábil compreende: DRE (Demonstração do Resultado do Exercício).

MICROEMPRESAS E DAS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE 'SIMPLES':

- Por fotocópia do Balanço Patrimonial e da Demonstração Contábil devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; Obs. A Demonstração Contábil compreende: DRE (Demonstração do Resultado do Exercício).

SOCIEDADE CRIADA NO EXERCÍCIO EM CURSO:

- Fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

11.5. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, com menos de um



exercício financeiro, admite-se a apresentação de Balanço de Abertura ou do último balanço patrimonial levantado, conforme o caso.

11.6. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

11.7. O balanço emitido via Sistema Público de Escrituração Fiscal Digital - Sped Fiscal, será aceito devidamente autenticado, mediante recibo de entrega emitido pelo Sped, conforme autoriza o art. 78-A, §1.º e § 2.º do Decreto n.º 1.800/1996, alterado pelo Decreto n.º 8.683/2016.

11.8. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial e/ou concordata expedida dentro de um prazo máximo de 60 (sessenta) dias anteriores à sessão de entrega e abertura dos envelopes de habilitação, pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou dentro do prazo de validade constante no documento. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

11.9. Só será permitida a participação de empresas em recuperação judicial e extrajudicial se comprovada, respectivamente, a aprovação ou a homologação do plano de recuperação pelo juízo competente e apresentada certidão emitida pelo juízo da recuperação, que ateste a aptidão econômica e financeira para o certame.

11.10. Nos casos em que a Certidão de Falência apresentada no certame não abranger os processos distribuídos de forma eletrônica, a exemplo do Estado de Pernambuco, a empresa deverá apresentar, na forma do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Certidão Negativa também referente aos Processos Eletrônicos.

11.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.12. Apresentação de no mínimo 01(um) Atestado (s) de Capacidade Técnica, que comprove a empresa licitante ter executado a qualquer tempo o objeto ora licitado, igual ou similar, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado, em quantidade igual ou superior a 5% (cinco por cento) do quantitativo estabelecido no item ou itens. No referido atestado deverá constar no mínimo: razão social, CNPJ, endereço e contato do órgão emissor, nome completo e CPF da pessoa que o emitiu.

11.13. No (s) referido (s) atestado deverá, obrigatoriamente, constar a razão social/CNPJ/endereço/contato/nome e cargo de quem o emitiu.

11.14. Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial ou pelo próprio concorrente.

11.15. Os atestados poderão ser diligenciados de acordo com o art. 64, da Lei 14.133/21.

11.16. O critério de compatibilidade do atestado técnico apresentado mencionado no item 11.5.1 será de acordo com a quantidade de itens que a empresa participante desta licitação, tiver interesse. Devendo o mesmo ser compatível com a natureza dos itens constantes no Termo de Referência em sua proposta comercial sob pena de inabilitação.

11.17. As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

11.18. Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital.

11.19. A licitante deverá fornecer informações detalhadas do produto, e /ou catálogo técnico complementar do produto cotado, quando solicitado pela Contratante, responsável pelo



parecer técnico, dentro do prazo que for determinado pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, sob pena de desclassificação.

11.20. Caso o atestado não contenha a especificação dos produtos, quantidades, valores e/ou prazos de fornecimento, deverá estar acompanhado de contrato de fornecimento ou outro documento equivalente (carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, notas fiscais etc).

11.21. Apresentar Licença de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária do Município de Santa Cruz para empresas sediadas nesta cidade – ou pelo Município relativa à sede ou domicílio da empresa ou ainda pela Vigilância Sanitária do Estado do licitante, em plena validade. Conforme a Lei Federal Nº 6.437/77. (Art. 10, Inciso IV), bem como o Decreto Estadual Nº 20.786/98, que regulamenta o Código Sanitário de Pernambuco, (Art.431), e conforme o Art. 67. Inciso IV da Lei 14.133/21);

12. DA PROPOSTA DE PREÇOS

12.1. A proposta deverá indicar a data de validade não inferior a 60 (sessenta) dias a qual ficará vinculada a proposta.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início a partir da data de assinatura, e poderá ser prorrogado nos termos dos artigos 107º da Lei nº 14.133, de 2021. (Fornecimento Continuo);

13.2. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar as certidões negativas de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

14. DA RESCISÃO

14.1. Constituem motivos para a rescisão do contrato os casos previstos no Art. 137 da Lei n.º 14.133/21 e suas alterações, nas formas previstas no art. Art. 138 da Lei n.º 14.133/21.

15. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

15.1. A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste contrato que se fizerem necessários, até o limite facultado pela regra do artigo 125 da Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto do contrato.



17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. A responsabilidade pela condução do certame será da Secretaria Municipal de Educação de Santa Cruz, que será conduzida pelo o Setor de Licitação e Contratos Administrativos e após adjudicado os autos do processo serão remetidos aos Secretários Municipal Demandante para os procedimentos posteriores.

17.2. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições.

17.3. Casos omissos serão resolvidos pelas partes contratantes, de comum acordo, com base na Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

Santa Cruz/PE, 06 de junho de 2024.

Responsável pela elaboração
Adeilton Nunes Gomes
CPF 030.912.814-50