



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

TERMO DE REFERÊNCIA

Setor Requisitante: Departamento Municipal de Educação Departamento Municipal de Saúde Departamento Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo Departamento Municipal de Assistência e Promoção Social Departamento Municipal de Administração	
Responsável pela Demanda: Carlos Eduardo da Silva	Matrícula: 125
Responsável pela Demanda: Joselita Moraes de Souza	Matrícula:
Responsável pela Demanda: Fábio Flauzino	Matrícula:
Responsável pela Demanda: Edemilson Pedro de Andrade	Matrícula:
Responsável pela Demanda: Vera Lucia Alves	Matrícula:
E-mail: educacao@tocosdomoji.mg.gov.br licitacaotocos2016@gmail.com	Tel: (35) 3445-6900 (35) 3445-6922

1. CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

Aquisição de Gêneros Alimentícios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição do Produto	UND	Qtd. Total	Valor Médio Unt.	Valor Médio Total
1	Açúcar cristal: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 5 Kg.	Pct	474	19,96	9461,04
2	Adoçante Líquido: adoçante, aspecto líquido, límpido, transparente. Tipo dietético, composto de sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes. Frasco com bico dosador de 100 ml. Validade mínima de 10 meses n ato da entrega	Und.	40	3,72	148,80
3	Água Mineral Garrafa: potável, sem gás, envasada em garrafa do tipo pet (polietileno tereftalato) de 500 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.	Und.	1680	2,23	3746,40
4	Água Mineral Copo: potável, sem gás, envasada em copo do tipo pet (polietileno tereftalato) de 200 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.	Und.	3120	0,82	2558,40
5	Amendoim Torrado: descascado, torrado, isento de impurezas, mofos e bichos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 500 g.	Pct	55	12,70	698,50
6	Amido de Milho: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar	Pct	40	5,52	220,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 500g.				
7	Arroz branco: tipo 1. Grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino. De procedência nacional, constituído de grãos inteiros, isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 5 kg, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	500	32,39	16195,00
8	Aveia em flocos finos: embalagem primária: pacotes plásticos ou de papel de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	150	5,12	768,00
9	Azeite de oliva extra virgem: prensa a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, conteúdo de 500ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.	Vidro	100	38,42	3842,00
10	Bacon: De boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Resfriado com temperatura mínima de 2°C no ato da entrega. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O bacon deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (	Kg	55	32,02	1761,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.				
11	Batata Palha: fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	30	28,12	843,60
12	Biscoito água e sal: Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Embalados em pacotes de 350 a 400 g.	Pct	280	5,97	1671,60
13	Biscoito doce: Tipo maisena. Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Embalados em pacotes de 350a 400 g.	Pct	280	6,46	1808,80
14	Biscoito tipo rosquinha de coco: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Deve apresentar sabor característico de coco e agradável. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de 500 g. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses.	Pct	280	6,23	1744,40
15	Biscoitinho de Polvilho: assado, em formato de palito ou argola. Embalado em pacote plástico hermeticamente fechado, garantido a qualidade do produto até o consumo. Embalagem contendo rótulo com informações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, data de validade, informação nutricional e os seguintes ingredientes: polvilho, leite ou água, óleo de soja, sal e ovos. Embalagem de 150g.	Pct	700	7,29	5103,00
16	Canela em pó: Condimento feito a partir da moagem da canela, odor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou	Pct	60	2,69	161,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	vegetais. Embalagens de 30 g, íntegras que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação.				
17	Canjiquinha de milho: Canjiquinha de milho (quirera), amarela, fina. Acondicionado em embalagem atóxica original do fabricante livre de umidade e fragmentos estranhos. Informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem de 500g com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega ao requisitante.	Pct	70	2,56	179,20
18	Carne Bovina em Cubos - Acém: proveniente de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina obtida do corte do acém, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura inferior a 5%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	550	33,36	18348,00
19	Carne Bovina Moída - Patinho: proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída resfriada deve apresentar-se livre	Kg	1350	39,31	53068,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina obtida do corte do patinho bovino, moída no dia, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura inferior a 8%, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.				
20	Carne de Porco - Pernil: em cubos, resfriado e sem osso. Proveniente da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne suína obtida do corte do pernil, sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não inferior a 10%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos	Kg	520	19,98	10389,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.				
21	Coxa e Sobrecoxa de frango Congelada: Congeladas, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, Kg 3.300 1.060 1.060 1.141 39 data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	500	11,33	5665,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

22	Chocolate em pó solúvel: Chocolate em pó com o mínimo 100 % de cacau. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e validade	Pct	170	31,01	5271,70
23	Coco ralado seco: Desidratado, fino, sem adição de açúcar. Pacote de 100g, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	Pct	110	6,66	732,60
24	Colorau: Colorau em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pct	20	15,13	302,60
25	Extrato de Tomate: concentrado, com embalagens intactas e livre de impurezas, contendo especificação de ingredientes, data de fabricação e validade. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, adição de açúcar e sal. Embalagem de 850 g.	Lata	510	16,21	8267,10
26	Farinha de Arroz: produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	Pct	20	12,76	255,20
27	Farinha de Mandioca Torrada: isento de impurezas e mofos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500 g.	Pct	100	5,38	538,00
28	Farinha de Milho: com coloração amarela, com flocos íntegros de 1ª qualidade. Isento de impurezas e mofos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500 g.	Pct	250	6,73	1682,50
29	Farinha de trigo sem fermento: farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade. Embalagem de 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	Pct	500	6,58	3290,00
30	Farinha de Trigo integral: produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.	Pct	70	6,58	460,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

31	Feijão carioca: de 1ª, novo, livre de impurezas como mofo e bicho (carunchos e outros insetos), isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	1010	8,96	9049,60
32	Feijão Preto: de 1ª, novo, livre de impurezas como mofo e bicho (carunchos e outros insetos), isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	200	10,02	2004,00
33	Fermento biológico seco instantâneo: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em sachês de 10 g.	Sachê	200	1,58	316,00
34	Fermento em pó químico: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em latas de 100 g.	Lata	300	4,12	1236,00
35	Fubá de Milho: fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	120	5,96	715,20
36	Gás: de cozinha 13 kg	Und	125	112,54	14067,50
37	Iogurte sabor morango: Contendo leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpa de morango. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar aspectos próprios, cor e sabor característico, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Entregues em bandejas com unidades de 90g cada unidade.	Pote	500	3,04	1520,00
38	Iogurte Zero Lactose: Leite reconstituído, preparado de fruta (polpa de morango), açúcar, enzima lactase e fermento lácteo. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega. Na entrega o produto deverá apresentar-se resfriado até 10 ° C. O veículo deve ser próprio para transporte refrigerado. O produto deve apresentar consistência, cor e odor característicos e não deve apresentar matéria terrosa, pedras, fragmentos estranhos, fungos, parasitas, insetos, sinais de umidade	Pote	50	3,01	150,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	ou deterioração. A embalagem deve estar limpa, íntegra e lacrada, não amassada, rasgada, furada ou estufada e deve conter as informações exigidas por regulamentação própria. O fabricante deve possuir licença de fabricação expedida pelo órgão competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Com unidades contendo de 85 a 90 gramas.				
39	Iogurte Vegano: iogurte 100% vegetal, produzido a base de leite de coco. O iogurte deve apresentar aspectos próprios, cor e sabor característico, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Embalagens de 130 a 180 g.	Pote	20	6,48	129,60
40	Leite em pó: integral, não modificado, sem açúcar. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalagem aluminizada de 400 g.	Pct	180	16,74	3013,20
41	Leite em pó Zero Lactose: leite em pó integral sero lactose. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalagem de 400 g.	Pct	30	21,20	636,00
42	Leite de Amêndoas: Bebida a base de amêndoas, tipo leite vegetal, pronta para o consumo. Características: Não conter glúten, sem adição de açúcares, conservante e aromatizantes. Embalagem de 1 litro, contendo dados do fabricante, ingredientes, datas de validade, registro no órgão competente.	Litro	96	19,99	1919,04
43	Leite de coco: concentrado, não adoçado, obtido a partir da fruta, sendo de consistência cremosa e textura homogênea. Deverá conter cor, odor e sabor característico do produto. Embalagem contendo dados do fabricante, ingredientes, validade, registro no órgão competente. Embalagem de vidro contendo 200 ml.	Vidro	50	2,70	135,00
44	Leite UHT integral: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do	Litro	4000	5,04	20160,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalado em caixa de 1 litro.				
45	Leite de Soja: sem glúten, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação e validade. Embalado em caixa de 1 litro.	Litro	120	8,66	1039,20
46	Leite de Vaca Integral Zero Lactose: Composição mínima: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, D e C (acetato de retinila, colecalciferol e L-ácido ascórbico) e minerais ferro e zinco (pirofosfato férrico e sulfato de zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO deve conter GLÚTEN. A porção de 200 mL deverá conter: 9,8g de carboidratos, dos quais: 9,3g de açúcares; 4,6 g de glicose e 4,7 g de galactose; 6,4 g de proteína; 6,9 de gorduras totais, das quais: 3,9 g de gordura saturada. Não conter gordura trans; sódio 126 mg; cálcio 238 mg; ferro 4,2 mg; vitamina A 187 mcg RE; vitamina C 14 mg e vitamina D 2 mcg. Deve ser armazenado em embalagem tetra pack, contendo 1L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 4 meses contando da de entrega ao requisitante.	Litro	900	8,23	7407,00
47	Linguiça Calabresa: resfriada com temperatura de 0 a 4°C, preparada com carnes de primeira qualidade com teor máximo de 15% de gordura, Com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Firme, não amolecida, nem pegajosa. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A linguiça deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C.	Kg	60	27,95	1677,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.				
48	Louro: em folhas secas, de 1ª qualidade. Embalagens em sacos plásticos de 10g, contendo informações de data de fabricação e validade.	Pct	80	2,29	183,20
49	Macarrão Ave Maria: massa de sêmola, tipo Ave Maria. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.	Pct	400	4,89	1956,00
50	Macarrão Massa de Arroz: macarrão com massa de arroz, sem glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 200g.	Pct	20	7,29	145,80
51	Macarrão Parafuso: massa alimentícia, seca para macarronada; formato parafuso; cor amarela; obtida pelo amassamento de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve ser isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Validade mínima 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem contendo 500g.	Pct	500	3,81	1905,00
52	Macarrão para lasanha pré cozido: massa de sêmola pré cozida. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 200g.	Pct	60	5,13	307,80
53	Manteiga: produto obtido pela emulsão de creme de leite e adição de cloreto de sódio, sem adição de corante. Embalagem contendo informação do fabricante, do produto, número de lote, data da fabricação, data de validade e número de registro no órgão de fiscalização competente. Embalagem não inferior a 200 g. Entregue sob refrigeração.	Pote	300	13,72	4116,00
54	Margarina: com sal, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de	Pote	200	6,88	1376,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	fabricação, validade e ingredientes. Zero gordura trans. Refrigerada. De boa qualidade. Embalagem de 500g.				
55	Milho branco para canjica: tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.	Pct	50	5,65	282,50
56	Milho de pipoca: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	Pct	90	4,79	431,10
57	Milho verde: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em latas de 200 g.	Lata	50	4,02	201,00
58	Óleo de soja: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em garrafas de 900 ml.	Garrafa	710	8,17	5800,70
59	Orégano: desidratado. Embalagem plástica contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 10 g.	Pct	60	2,28	136,80
60	Ovos de galinha: selecionados, com casca limpa, fosca, pouco porosa, sem trincas ou rachaduras. Tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55g, de cor branca, classe A. Embalados em bandejas contendo rótulo com nome do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e selo com registro em órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF).	Dz	1000	9,71	9710,00
61	Pão doce: 50gr tipo Hot-dog	Und.	3500	1,23	4305,00
62	Pão: francês 50gr	Kg	2500	20,39	50975,00
63	Peito de Frango Sem Osso: congelado com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O peito de frango deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no	Kg	1020	19,83	20226,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	SIMPAC/NAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com NAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPAC) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.				
64	Pó de café: com selo de pureza Abic, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500g.	Pct	1172	23,65	27717,80
65	Polpa de Fruta in natura Goiaba – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.	Kg	120	21,5	2580,00
66	Polpa de Fruta in natura Abacaxi – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.	Kg	120	21,98	2637,60
67	Polpa de Fruta in natura Uva – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes	Kg	120	22,52	2702,40



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.				
68	Polpa de Fruta in natura Acerola – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.	Kg	120	19,80	2376,00
69	Polvilho Azedo: Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem de 1 kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.	Pct	50	13,52	676,00
70	Queijo muçarela: Ingredientes: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, sal. Devem ser embalados em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto e número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM)	Kg	70	45,50	3185,00
71	Queijo Mussarela Zero Lactose: Queijo mussarela zero lactose, ideal para receitas e refeições sem lactose. Ingredientes: leite parcialmente desnatado pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto e número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM).	Kg	20	35,41	708,20
72	Sal refinado: iodado, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 1 Kg.	Pct	205	1,71	350,55
73	Trigo para quibe: granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	30	6,45	193,50
74	Uva passa: escura sem semente. Produto originário da desidratação da uva, sem adição de açúcar ou outro	Pct	80	7,34	587,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	ingrediente. Embalagem contendo descrição do fabricante, informações nutricionais, lista de ingredientes, número de lote, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.				
75	Vinagre: branco, produto natural fermentado acético, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Frasco plástico de 750ml	Frasco	100	3,73	373,00
76	Abacaxi pérola: de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e succulento, cerca de 1,5 kg.	Un	250	11,29	2822,50
77	Abóbora madura: Abóbora madura, de primeira qualidade, isenta de partes podres. Não danificadas por qualquer lesão física ou mecânica, sem resíduos de terra. Cor, odor e sabro característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	200	7,76	1552,00
78	Alho nacional: cabeça tamanho grande, com casca, de 1ª qualidade. Não podendo estar murcho.	Kg	155	31,54	4888,70
79	Banana prata: médio amadurecimento, tamanho de médio a grande, livre de impurezas, firmes e sem manchas. Devem estar presa as pencas.	Kg	4700	7,06	33182,00
80	Cebola: firmes e íntegras, sem partes moles e brotos, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	Kg	260	7,21	1874,60
81	Couve Manteiga: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	200	4,57	914,00
82	Couve-Flor: folhas e flores firmes, sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und.	200	8,05	1610,00
83	Cheiro-Verde: De ótima qualidade; sem defeito; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. O maço deverá pesar 1 (+/-) 0,050 Kg e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de salsinha.	Maço	200	2,60	520,00
84	Goiaba: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada	Und.	500	7,35	3675,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

85	Inhame: Firmes e sem brotos. Sem sinais de partes podres.	Kg	40	12,77	510,80
86	Laranja pêra: amadurecidas, livre de partes moles ou com mofos, com boa quantidade de caldo, de tamanho médio a grande em boas condições de apresentação.	Kg	3500	7,68	26880,00
87	Limão Taiti: De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	Kg	300	14,91	4473,00
88	Maçã nacional: amadurecidas, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.	Kg	3400	14,23	48382,00
89	Mamão formosa: de médio amadurecimento a amadurecido, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.	Kg	500	15,51	7755,00
90	Manga Rosa: Tipo rosa, aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	Kg	500	9,26	4630,00
91	Maracujá: Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	500	16,54	8270,00
92	Melancia: amadurecida, firmes e íntegras, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	3000	5,69	17070,00
93	Pera: in natura, tamanho médio a grande pesando aproximadamente 130g, fresca.	Kg	600	12,79	7674,00
94	Uva: Sem semente, de 1ª qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	Kg	40	17,97	718,80
95	Acelga: folhas limpas, frescas e livres de manchas escuras, Com tamanho médio a grande.	Und	200	7,20	1440,00
96	Pepino: firmes e íntegros, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	400	8,36	3344,00
TOTAL					552.690,43

1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 3058/2024.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Documento de Formalização de Demanda.

1.4. O prazo de vigência da presente contratação é de 01(um) ano, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 1 (um) ano, na forma do(s) artigo(s) 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021 ou art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Tocos do Moji, visando a manutenção do fornecimento de refeições nas Escolas e Creche Municipal. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

O Município de Tocos do Moji, para executar suas atividades e programas, necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção de todas as Secretarias e Departamentos da



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

Administração Pública, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos funcionários e beneficiários dos programas, tais como os grupos de gestantes e demais grupos do setor da saúde e os alunos das oficinas acompanhadas pela Assistência Social, dentre outros programas. Alguns gêneros alimentícios também são estendidos aos funcionários durante o exercício de suas funções no serviço público. A aquisição se faz necessária para atender as demandas mensais. Tendo em vista a aproximação do vencimento da licitação de tais produtos, faz-se necessário nova licitação para a aquisição desses gêneros.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os Requisitos da contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Os produtos a serem adquiridos terão a indicação e autorização dos departamentos solicitantes e podem ser requeridos a qualquer momento e de forma parcial durante o período de vigência do contrato.

5.1 Prazo de Entrega

A empresa vencedora deverá entregar os itens constantes do objeto mediante ordem de fornecimento segundo o interesse da CONTRATANTE.

5.1.1 Do Pedido

A frequência do pedido será da seguinte forma:

Gêneros estocáveis - mensal;

Gás de cozinha - quinzenal;

Carnes, hortifrutigranjeiros e produtos de padaria - semanal.

Para carnes, hortifrutigranjeiros e produtos de padaria, os pedidos serão enviados via e-mail,



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

semanalmente, com antecedência de até 7 dias úteis da data de entrega, pois se tratam de produtos perecíveis e com validade curta.

Caso a solicitante necessite de realizar um pedido de urgência, a mesma se reservará ao direito de fazê-lo com até 3 dias úteis anteriores à data de entrega.

5.1.2 Da Entrega

A CONTRATADA deverá proceder a entrega dos itens constantes no objeto de acordo com a solicitação e prazos estipulados no cronograma abaixo:

Gêneros estocáveis - prazo de 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento da nota de empenho;

Carnes - até 7 (sete) dias úteis a contar do recebimento da nota de empenho;

Produtos de Padaria - até 7 (sete) dias úteis a contar do recebimento da nota de empenho;

Hortifrutigranjeiros - até 3 dias úteis a contar do recebimento da nota de empenho.

Para carnes, hortifrutigranjeiros e produtos de padaria, as entregas deverão seguir o roteiro acima, pois se tratam de produtos perecíveis e com validade curta.

Caso a CONTRATANTE necessite cancelar ou reduzir a quantidade de algum pedido, a mesma se reservará ao direito de fazê-lo com até 3 dias úteis anteriores à data programada da entrega.

Os produtos perecíveis como carnes e hortifrutigranjeiros ao serem conferidos e sendo detectada qualquer falha ou não conformidades no produto, o mesmo será recusado a CONTRATADA precisará efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

5.2 Local das entregas

Os gêneros alimentícios estocáveis e o gás de cozinha, deverão ser entregues no almoxarifado central da Prefeitura Municipal de Tocos do Moji-MG, situado à Rua José Tomás Cantuária, 299, Centro, Tocos do Moji-MG, no horário de expediente, das 08:00h às 11:00h e das 13:30h às 16:30h de segunda a sexta ou em outro local devidamente designado pela CONTRATANTE.

Os itens de padaria, hortifrutigranjeiros e carnes deverão ser entregues de acordo com a solicitação da nutricionista RT diretamente nas escolas municipais, conforme endereços abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

ESCOLA	ENDEREÇO
Ambrosina Maria de Jesus	Rua Joaquim Salvador da Silva, S/N - Distrito Sertão da Bernardina/Tocos do Moji
Benedito Caetano de Faria	Rua Benedito Domingos da Silva, S/N - Fernandes/Tocos do Moji
Creche Margarida Bernardina da Rosa	Rua Geraldo Fabrício da Rosa, S/N - Centro/Tocos do Moji
Manoel Rodrigues Machado	Rua Maria Vicença da Silva, 10 - Centro/Tocos do Moji

5.3 Veículos para Transporte dos Gêneros Alimentícios

O veículo utilizado para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade do produto a fim de impedir a contaminação e deterioração do mesmo. Não é permitido manter no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Não sendo permitido também, transportar alimentos juntamente com pessoas e animais. O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

Os tipos de alimentos que podem ser transportados em cada modelo de veículo e as exigências específicas para os veículos de acordo com o produto, devem seguir o Anexo II da Resolução SES/MG Nº. 6458, de 05 de novembro de 2018.

5.4 Demais Condições

A entrega será acompanhada, fiscalizada e atestada pelo responsável do almoxarifado ou a quem for expressamente designado.

No ato da entrega do produto, o mesmo deverá apresentar as características citadas no objeto, incluindo o prazo de validade do produto que não deverá ser inferior a 3 meses a contar da data de entrega.

Os itens 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 sempre que for necessário havendo a troca e ou correção até que sejam definitivamente



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

cumpridas as exigências contratuais do produto.

Qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto será registrada e determinada a regularização das falhas ou defeitos observados mediante notificação.

Os produtos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), constituída pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação acima e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF, IMA).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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.

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.

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

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

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

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

6.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

6.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

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

6.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

6.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.12. Fica designado para Gestor do Contrato a servidora Kalinka Lemes Zucarelli, matrícula 2133.

6.13 Fica designado para Fiscal do Contrato a servidora Gislaine Aparecida Pereira, matrícula nº 1317.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 Recebimento do Objeto

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2 Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de cinco dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado, expressa os elementos necessários e essenciais do documento.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais.

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

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

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

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos competentes.

7.3 Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

7.4 Forma de pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

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

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

Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. DAS FORMAS E CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO] OU [MAIOR DESCONTO].

8.2 Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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;

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

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>;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

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;

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.

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

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

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.

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.

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).

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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.

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

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;

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

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.

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.

Qualificação Econômico-Financeira

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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

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].

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).

O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor total da contratação é de R\$ 552.690,43 (quinhentos e cinquenta e dois mil, seiscentos e noventa reais e quarenta e três centavos) conforme custos unitários apostos na estimativa da despesa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Tocos do Moji/MG.

10.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

ESPECIFICAÇÃO	DOTAÇÃO	FICHA	FONTE
Manutenção das Atividades Dep. Administração	02 04 00 04 122 0001 2005 339030	71	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental	02 06 01 12 361 0011 2098 339030	105	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental	02 06 01 12 361 0011 2098 339030	106	1552
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil	02 06 01 12 365 0011 2099 339030	108	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil	02 06 01 12 365 0011 2099 339030	109	1552
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil Creche	02 06 01 12 365 0011 2104 339030	110	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil Creche	02 06 01 12 365 0011 2104 339030	111	1552
Manutenção da Rede Municipal de Ensino	02 06 03 12 361 0003 2014 339030	159	1500
Centro de Apoio ao Turista – CAAT	02 07 01 13 695 0006 1076 339030	224	1500
Manutenção das Festividades e Eventos Tradicionais	02 07 02 13 392 0006 2028 339030	274	1500
Manutenção das Atividades do Departamento de Saúde	02 08 01 10 122 0002 2029 339030	289	1500
Manutenção das Atividades da Assistência Social	02 10 02 08 244 0005 2048 339030	544	1500

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

11. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

11.1 – DO LICITANTE:

11.1.1. Efetuar a entrega dos produtos objeto desta licitação no prazo estipulado, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência e demais condições estabelecidas no Edital, e comunicar imediatamente o representante legal do Contratante, na hipótese de ocorrências de qualquer fato impeditivo de seu cumprimento.

11.1.2 - Manter, durante a vigência da licitação, em conformidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer esta contratação, bem como reapresentar os documentos com prazo de validade expirado.

11.1.3 - Executar a entrega dos produtos licitados, arcando com eventuais prejuízos causados ao Município de Tocos do Moji/MG, provocados por ineficiência ou irregularidades dos produtos.

11.1.4 - Acatar e respeitar as normas administrativas do Município de Tocos do Moji/MG no decurso do desenvolvimento do objeto ora licitado.

11.1.5 - Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, taxas comerciais, tributos e contribuições que incidam direta ou indiretamente sobre o fornecimento do objeto.

11.1.6 - Reparar, corrigir, total ou parcialmente, às suas expensas qualquer irregularidade que venha a ser encontrada no fornecimento dos produtos.

11.1.7 - Realizar a entrega de todos os produtos solicitados na Nota de Autorização de Fornecimento ou documentos equivalentes, no prazo de até 07 (sete) dias úteis após seu recebimento. O objeto deste Certamente será requisitado conforme a necessidade da Secretaria solicitante.

11.1.8 - Demais obrigações serão estabelecidas no instrumento contratual.

11.2 - DO MUNICÍPIO:

11.2.1 - Notificar o FORNECEDOR sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto desta ATA, fixando-lhe quando não pactuado, prazo para corrigi-las.

11.2.2 - Disponibilizar ao FORNECEDOR todas as informações necessárias à fiel execução do objeto licitado.

11.2.3 - Efetuar o pagamento nas condições pactuadas, que estará condicionado ao fornecimento total das quantidades solicitadas em cada entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

11.2.4 - Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR, indicando as razões da recusa.

Tocos do Moji, 03 de janeiro de 2025.

Diretor Departamento Educação

Chefe dos Serviços de Saúde

Diretor do Departamento de Esporte,
Cultura, Lazer e Turismo

Chefe do Departamento de Assistência
e Promoção Social

Diretor Departamento Administração