



Termo de referencia

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para a aquisição de alimentos para preparo de refeições dos funcionários da CONIGEPU, conforme quantidades estimadas e especificações constantes nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.
1	Alho em cabeça - Alho em cabeça, in natura, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.	20	kg
2	Açúcar cristal 5Kg - Açúcar cristal branco de 1º qualidade, original do fabricante, com 05 kg. Aspecto granuloso de fino a médio. Na embalagem deve constar informações do produto, prazo de validade mínima de 12 meses e lote	80	pct
3	Aipim, de primeira, congelada, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida.	280	KG
4	Amido de milho, embalagem de 1 kg. Na embalagem deve constar informações do produto, prazo de validade mínima de 12 meses e lote	20	kg
5	Arroz Parbolizado: Tipo 1, Arroz classe longo fino,, subproduto parbolizado, subgrupo tipo 1, acondicionado em embalagens transparente, com 05 kg, isento de fragmentos estranhos, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote.	270	UND.
6	Arroz Branco: Tipo 1, Arroz classe longo fino, polido, subproduto branco, subgrupo tipo 1, acondicionado em embalagens transparente, com 05 kg, isento de fragmentos estranhos, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote.	80	UND.
7	Banana Catura, de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, isenta de manchas, limpa.	600	kg
8	Batata inglesa, in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos de parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	900	kg
9	batata doce - BATATA BENEFICIADA LISA 1ª QUALIDADE Batata inglesa de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas,	600	kg



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

	rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida		
10	Beterraba - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres	300	kg
11	Café solúvel granulado: contendo 200 gramas.	8	UND.
12	Caldo de galinha com 1.050 kg	100	UND.
13	Canela em ramo (embalagem 10 gramas)	30	UND.
14	Canela em pó (embalagem 25 gramas)	30	UND.
15	Cebola - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	200	kg
16	Cenoura - CENOURA EXTRA A TAMANHO MÉDIO Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	100	kg
17	Colorífico vermelho de 500 gr - Colorífico vermelho, em pó, fino, homogêneo. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, original do fabricante, com especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses.	50	pct
18	Chá de ervas, caixa papel contendo 10 saquinhos.	300	UND.



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

19	Cravo da india (embalagem)20g	35	UND.
20	Creme de leite de 1.030 kg	50	UND.
21	doce de fruta, embalagem de 900gr	36	UND.
22	doce de leite, embalagem de 1kg	10	kg
23	Erva doce embalagem de 16 gr	20	UND.
24	erva mate sem açúcar tipo muída fina 1kg	120	UND.
25	extrato de tomate, 1.020 kg	130	kg
26	Farinha de trigo especial, tipo 1, contendo glúten. Acondicionada em embalagens de papel de 05 kg do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico.	150	UND.
27	Farinha de milho amarela, 100% milho puro, sem conservas, embalagem de 5 kg. Não poderá estar úmida ou rançosa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, prazo de validade mínimo de 12 meses	150	kg
28	farofa de 500 gr, ão poderá estar úmida ou rançosa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, prazo de validade mínimo de 12 meses	150	pct



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

29	Feijão preto, tipo 1, pacote de 1kg novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. Embalagem: plástica, resistente, transparente, com rótulo, identificação e informação nutricional. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	700	kg
30	Fermento Biológico seco instantâneo. Acondicionado em embalagem de 125 gr, original do fabricante, com prazo de validade mínima de 06 meses e lote.	80	UND.
31	Fermento químico em pó tipo “bolo”, produto que por influência do calor e/ou umidade é capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Acondicionado em embalagens de 250 gramas, prazo de validade mínimo de 12 meses.	20	UND.
32	Banha de Porco, Banha de porco inspecionada pelo ministério da agricultura e com selo do sif, embalagem em pacote de 01 kg cada.	100	kg
33	Lentilha tipo 1, pacote de 400 gramas de primeira qualidade, constituída de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras e/ou outros detritos. Embalagem: plástica, resistente, transparente, com rótulo, identificação e informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	80	pct
34	Leite líquido UHT integral. Acondicionado em caixa de 01 litro, original do fabricante, prazo de validade e lote.	300	L
35	Leite condensado cx 395 gr	50	UND.
36	Linguiça calabresa: resfriada, defumada, em embalagem plástica á vácuo padronizada	30	KG
37	MAÇÃ NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	300	kg
38	Macarrão tipo parafuso, massa alimentícia de sêmola com ovos.	500	kg



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

	Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, original do fabricante, prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1kg		
39	Macarrão tipo rigatine, massa alimentícia de sêmola com ovos. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, original do fabricante, prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1kg	500	kg
40	MAMÃO FORMOSA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	200	kg
41	margarina cremosa, com sal, 500 gr	30	UND.
42	milho: sache 1.700 kg peso liquido	20	UND.
43	Moranga (abóbora cabotiá) - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	100	kg
44	Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado, neutralização, clarificação, frigorificação e não de desodorização, não contendo glúten, acondicionado em embalagens pet de 900ml, original do fabricante, com prazo de validade mínimo de 12 meses e lote.	365	fr
45	Oregano, deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 100gr.	50	UND.
46	Ovo de galinha tipo “grande”, casca lisa, limpos, não trincados, embalados em dúzias em caixa de papelão ou de plástico resistente, original do fabricante, na embalagem deve constar data de fabricação e prazo de validade.	250	dz



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

47	Pão Tipo Francês – com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas.	60	kg
48	PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME	30	kg
49	Produto a base de polvilho azedo, rico em ferro, sem gordura, sem glúten, acondicionado em embalagens de 500 gramas, original do fabricante, com prazo de validade e fabricação.	80	PCT
50	Produto a base de polvilho doce, rico em ferro, sem gordura, sem glúten, acondicionado em embalagens de 500 gramas, original do fabricante, com prazo de validade e fabricação.	10	PCT
51	Queijo do tipo mussarela fatiado, acondicionado em embalagem do fabricante contendo 400gr, de 1º qualidade, com fabricação e validade. Embalagens de 400gr.	150	pct
52	REPOLHO BRANCO PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FOLHAS, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME	500	KG
53	Sagu, produto do grupo I, acondicionado em embalagem do fabricante, com 500 gramas por pacote, deve constar fabricação e validade.	20	UND.
54	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio. Data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses.	300	KG
55	suco, solido artificial de diversos sabores, 170 gr	1000	UND.
56	TOMATE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO E BRILHO.		UND.



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

57	vinagre tinto, 5l	100	UND.
58	refrigerante com 2l (diversos sabores) marcas sugeridas: SARANDI, linha Coca Cola ou Pepsi/guarana	300	UND.
59	água com gás, embalagem de 500ml	600	UND.
60	água sem gás, embalagem de 500ml	1000	UND.
61	ALFACE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	300	UND.
62	Batata palha, tipo fina, embalagem 1 kg	2	UND.
63	Salgadinho diversos - tipos sortidos (pastelzinho de carne, coxinha, croquete, bolinha de queijo, risolis).	3000	UND.
64	bolo tipo simples, sabor chocolate, cobertura de chocolate	30	kg
65	bolo tipo simples, massa branca, cobertura diversa	20	kg
66	bolo tipo torta, com recheio diversos	2	UND.



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

67	pipoca, tipo 1, embalagem de 400 gr	15	PCT
68	Coco ralado, 100 gr	15	UND.
69	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO: Café em pó homogêneo, torrado e moído, TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 500g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data defabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Características químicas (exigidas para cada 100g): umidade máxima 5,0%, resíduo mineral fixo máximo 5,0%, resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo 1,0%, cafeína mínimo 0,7%, extrato aquoso mínimo 25,0% extrato etéreo mínimo 8,0%, características sensoriais: aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Acondicionado em embalagem a vácuo puro, 500g.	20	UND.
70	Bacon manta, industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	50	kg
71	carne bovina em cubos, Carne de bovino apresentação congelado. Temperatura de entrega -18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega	1200	kg
72	Carne bovina moída magra de 2ª congelada. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponeuroses, com registro no SIF ou SISP - embalagem	350	kg
73	Carne suína tipo costela	800	kg
74	Carne suína tipo quarto	900	kg



CONIGEPU
Consórcio Intermunicipal de
Cooperação em Gestão Pública

75	Carne de frango tipo coxa e sobre coxa	3800	kg
76	Carne de frango tipo “peito” Peito de frango: Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. embalagem de 15 a 20 kg com registro no SIF ou SISP	400	kg
77	frango inteiro - ave gigante, inteiro, temperado, congelado, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio, sem manchas e parasitas, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N.º 210/98 -Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento –, baixo teor de gordura, não inferior a 2kg, do tipo Chester, Fiesta ou melhor qualidade	600	kg
78	mortadela fatiada com tocinho	50	kg

Os objetos desta contratação são caracterizados como comuns. Bens e serviços comuns, conforme definição constante no art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/21, são “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado”.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da ata de registro de preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a alimentação dos funcionários da CONIGEPU é de obrigação do Consórcio, pois quando os mesmos trabalham com carga horária de 8 horas dia eles direito ao almoço junto ao Consórcio, assim faz-se necessário à aquisição de alimento para a garantia de atendimento desse direito dos funcionários. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus funcionários.



Oportuno destacar, que este tipo de material costumeiramente é adquirido mediante processo de registro de preços em decorrência da demanda de cardápio e não controlável na quantidade a ser adquirida anualmente.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

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

A descrição da solução abrange a aquisição de alimentos para atender as demandas do Conigepu. O quantitativo necessário para atendimento da necessidade está descrito no quadro abaixo, sendo suficientes para atender a demanda do consórcio pelo período de 12 meses, com base no histórico da demanda desses produtos nos anos anteriores, apresentados para realização desse termo. A aquisição destes produtos nestes moldes, se mostra vantajosa por promover maior economia com a compra em grande escala, possibilita a reposição em menor tempo, viabiliza cronograma de manutenção futura, evita desperdício de recursos públicos com estoque desnecessário, por fim, poderá ser adquirida a quantidade necessária durante a vigência do registro de preços.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A unidade requisitante poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos ou informações relativas ao produto ofertado, devendo o mesmo atender às exigências, os padrões e normas dos órgãos competentes de controle.
- 4.2. O fornecedor deverá garantir a qualidade do objeto licitado, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeitos.
- 4.3. Comunicar as Secretarias solicitantes qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.
- 4.4. Arcar com todos os ônus e encargos decorrentes do fornecimento do produto no endereço estabelecido neste termo.
- 4.5. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados às instalações eventualmente provocados por seus funcionários.
- 4.6. O Fornecedor responsabiliza-se por todas as despesas decorrentes de transportes dos materiais.
- 4.7. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.
- 4.8. Qualquer acidente ou incidente durante a carga, transporte e descarga dos itens licitados, serão de responsabilidade total da empresa contratada.



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A entrega dos produtos deverá ser realizada até 2 (dois) dias depois da solicitação da responsável, no horário entre 7h30min às 11h30min, ou conforme combinação prévia com a administração do CONIGEPU:

5.2. LOCAL DE ENTREGA: Linha Colonia Nova, interior do Município de Trindade do Sul-RS.

5.3. A responsabilidade pela qualidade físico-químico e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor. Os produtos entregues poderão ser submetidos a testes, ensaios e demais provas exigidas por normas técnicas, cujos custos correrão por conta da Detentora do Registro.

5.4. No ato da entrega, o responsável pelo Conigepu deverá assinar o recibo, declarando ter recebido os produtos constantes na mesma. No final de todas as entregas, a nota fiscal deverá ser entregue ao setor responsável de cada Secretaria.

5.5. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

5.6. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A Ata de Registro de Preços deverá ser executada 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. 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 este fim.

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

6.4. A execução do contrato/ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.5. O fiscal do contrato/ata de registro de preços 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.

6.6. O fiscal do contrato/ata de registro de preços 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.



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

6.8. O fiscal 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. O fiscal deverá registrar todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.10. O fiscal 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.

6.11. O fiscal do contrato, em tempo hábil, antes do término do contrato sob sua responsabilidade, fará vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.12. O fiscal 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O responsável pelo setor e/ou escola deverá verificar o produto, assinar o recibo declarando ter recebido. No final de todas as entregas, a nota fiscal deverá ser entregue ao setor da fazenda da municipalidade.

7.2. 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 2 (duas) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta sessão, 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, tais como:

- a) O prazo de validade;
- b) A data da emissão;
- c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.4. 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;

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. O Pagamento será realizado mediante verificação da regularidade fiscal da contratada, caso esteja irregular, 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 fiscal.

7.8. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior.

7.9. 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 de 0,2% ao mês de juros de mora e correção monetária com base INPC.

7.10. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado. 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. 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. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, por item.

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

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

8.4. 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>;

8.5. 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;

8.6. 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.

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

8.8. 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.

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

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

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

8.12. Prova de regularidade Estadual.

8.13. Prova de regularidade Federal.

8.14. Prova de regularidade perante o Município sede da licitante.

8.15. 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.

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

8.17. 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, ou de sociedade simples.

8.18. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da contratação será apresentado na coleta de preços, conforme orçamentação realizada pela Administração do CONIGEPU.



10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do CONIGEPU.

Trindade do Sul, 10 de agosto de 2024.

Secretaria da Administração