

CONTRATO ADMINISTRATIVO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL SEGURANÇA ALIMENTAR E CIDADANIA E A LINCON INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.

ITEM: 14 e 28.

PROCESSO CONTRATUAL Nº 01.041.813/24-18

IJ: 01.2024.1000.0057.00.00

O Município de Belo Horizonte, CNPJ 18.715.383/0001-40, neste ato representado pelo Secretário Municipal Josué Costa Valadão, doravante denominado Contratante, e a empresa LINCON INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, estabelecida no endereço Rua Jose Maria de Lacerda, 2058 B – Bairro Cidade Industrial / CEP: 32.210-120 – Contagem, MG – CNPJ nº 38.711.826/0001-31, representada pelo seu então representante legal Antônio Braga dos Santos, doravante denominado CONTRATADO, em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e dos Decretos municipais nº 18.096/2022 e nº 18.324/2023 e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 97004/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a aquisição de carnes bovinas, suínas, de aves e peixes, “in natura” e processadas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contado da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 5 (cinco) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de fornecimento continuado.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado.

2.1.2. A prorrogação deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELO DE EXECUÇÃO E DA GESTÃO CONTRATUAL

3.1. O modelo de execução, bem como as regras de gestão contratual constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do Contratado.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de R\$ 186.774,1 (cento e oitenta e seis mil e setecentos e setenta e quatro reais e dez centavos) sendo:

5.1.1. R\$ 155.619,10 (cento e cinquenta e cinco mil, seiscentos e dezenove reais e dez centavos), para o ITEM 14 – COXA E CONTRA-COXA - COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 13 sendo de 6,18% (seis virgula dezoito por cento) o percentual de desconto, a ser aplicado sobre a coluna que apresenta a “MÉDIA DE PREÇOS”, da pesquisa realizada por empresa contratada pelo Município, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania.

5.1.2. R\$ 31.155,00 (trinta e um mil, cento e cinquenta e cinco reais) para o ITEM 28 – BACON - COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 27, sendo de 24,00% (vinte e quatro virgula zero zero por cento) o percentual de desconto, a ser aplicado sobre a coluna que apresenta a “MÉDIA DE PREÇOS”, da pesquisa realizada por empresa contratada pelo Município, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – DO RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

6.1. O recebimento/medição, liquidação, prazo e forma de pagamento serão efetuados conforme regrase estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Considerando que a pesquisa/tabela de preços, que fundamentou o valor a ser praticado no contrato, é reajustada constantemente, o percentual de desconto contratado não poderá sofrer alteração no decorrer de toda a vigência contratual, incluindo as prorrogações, salvo em casos de equilíbrio econômico financeiro, nos termos da alínea "d" do inciso II do art. 124 da Lei n. 14.133/2021, devidamente justificados e comprovados.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. As obrigações do Contratado e do Contratante estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A prática de atos ilícitos sujeita o Contratado à aplicação das seguintes sanções administrativas, na forma do Decreto nº 18.096/2021:

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

9.1.2. multas nos seguintes percentuais:

a) multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material, recaíndo o cálculo sobre o valor da parcela inadimplida até o limite de 30% (trinta por cento) do contrato ou do instrumento equivalente;

a1. a multa moratória poderá ser aplicada mesmo nas hipóteses em que ocorrer a aceitação da prorrogação do prazo de entrega.

b) multa compensatória de até 3% (três por cento) sobre o valor de referência ao contratado que descumprir preceito normativo ou obrigações assumidas, nos termos do art. 10 do Decreto Municipal nº 18.096/2022;

c) multa compensatória de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida ao contratado que entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidade contratadas ou com irregularidades ou defeitos ocultos que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

d) multa compensatória de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato em razão do cometimento das infrações administrativas previstas no art. 3º do Decreto Municipal nº 18.096/2022.

9.1.2.1. As multas previstas acima serão fixadas considerando as atenuantes e agravantes presentes no caso concreto.

9.1.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 3º do Decreto Municipal nº 18.096/2022, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 3º do Decreto Municipal nº 18.096/2022, bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo artigo, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no subitem acima.

9.2. As penalidades de advertência e multa serão aplicadas pelo Diretor competente.

9.3. A penalidade de impedimento de licitar e contratar será aplicada pelo Subsecretário Municipal ou ocupante de cargo equivalente, nos demais órgãos e entidades da administração direta ou indireta.

9.4. A penalidade de declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário ou autoridade máxima da entidade, nos demais órgãos e entidades da administração direta ou indireta.

9.5. A notificada poderá apresentar defesa escrita, no prazo de 15 (quinze) dias, cujo termo inicial será:

- a) o primeiro dia após a confirmação do recebimento da notificação por e-mail;
- b) o primeiro dia após a juntada ao processo do Aviso de Recebimento da correspondência em que a notificação foi enviada;
- c) o primeiro dia após o fim do prazo indicado no § 3º do art. 44 do Decreto Municipal nº 18.096/2022, quando a notificação for publicada no DOM.

9.6. No caso de aplicação das penalidades de advertência, multa ou impedimento de licitar e contratar será concedido prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de recurso a contar da publicação da decisão condenatória no DOM.

9.7. Da aplicação de sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da publicação da decisão no DOM.

9.8. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.8.1. A multa moratória também poderá ser aplicada cumulativamente com as demais multas previstas.

9.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela administração ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser paga diretamente à administração, descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente.

9.9.1. A multa inadimplida poderá ser descontada de pagamento eventualmente devido pelo Contratante decorrente de outros contratos firmados com a administração municipal.

9.10. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA POLÍTICA E AVALIAÇÃO DE INTEGRIDADE

10.1. Objetivando afirmar a aderência do Contratado aos padrões éticos e de integridade, exigidos pela Prefeitura Municipal de Belo Horizonte:

10.1.1. O Contratado se compromete a conhecer e observar as diretrizes da política de integridade adotada pela administração municipal, nos termos do Decreto nº 18.337/2023.

10.1.2. O Contratado se compromete a se orientar pelos princípios do Código de Ética do Agente Público Municipal e da Alta Administração, insertos no Decreto nº 14.635/2011;

atentando-se para a aplicação das sanções previstas na Lei nº 12.846/2013.

10.1.3. O Contratado fica ciente de que é vedada a contratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes e empregados desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

10.1.4. O contratado deverá assegurar que seus colaboradores, empregados, subcontratados e agentes estejam cientes e cumpram as referidas diretrizes durante a execução do contrato.

10.1.5. O descumprimento de quaisquer das diretrizes mencionadas poderá acarretar a aplicação de penalidades contratuais, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.1.6. O Contratado fica ciente de que deverá se submeter, nos termos da Lei nº 11.557/2023, à avaliação de integridade nas seguintes situações:

I – na celebração de aditivo contratual, considerando a validade prevista no § 2º do art.2º da Lei nº 11.557/2023;

II - a qualquer tempo durante a vigência da relação contratual, a critério da administração municipal, em especial no caso de denúncia ou quando constatada alteração relevante das informações prestadas ou declaradas pela empresa.

10.1.6.1. A avaliação será realizada mediante o preenchimento do Formulário de Due Diligence, nos termos do modelo disponibilizado no "link" <https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/controladoria/2024/formulario-due-diligence.pdf>, cujo resultado gerará o Relatório de Avaliação de Integridade – RAI.

10.1.6.2. O Contratado deverá possuir conta google para a viabilização do preenchimento do Formulário de Due Diligence.

10.1.6.3. Nos procedimentos de avaliação de integridade será observado o disposto na Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde

que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.3.O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.111/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.3.2.A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.4.A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, obedecidas as condicionantes legais.

11.5.O contrato poderá ser extinto caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes do presente Contrato serão acobertadas pela seguinte dotação orçamentária:

1010.1100.23.692.132.2.307.01339030-39 1.500.000

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1. O presente contrato será garantido por meio de seguro garantia, no valor de R\$9.338,71 (nove mil, trezentos e trinta e oito reais e setenta e um centavos), equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total/anual do contrato, conforme regras estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas federais aplicáveis, Decretos Municipais nºs 18.096/2022, 17.813/2022 e 18.324/2023, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

15.2. O Contratado é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes Contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

15.5. Fica vedada qualquer alteração qualitativa ou quantitativa dos contratos, que implique custos adicionais, ou alteração conceitual dos projetos.

15.5.1. Incluem-se na vedação a repactuação/revisão de preços.

15.5.2. Não constitui alteração contratual vedada o reajuste de preços previsto contratualmente.

15.5.3. Excetuam-se da regra o ato autorizativo exarado, prévia e expressamente pelo titular da Secretaria ou da Entidade em cuja dotação orçamentária a despesa ocorrerá, em processo próprio, com a justificativa da imprescindibilidade da alteração contratual para se atingir o interesse público.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. A publicação do extrato do presente contrato no Diário Oficial do Município – DOM, correrá por conta e ônus do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS ANEXOS

17.1. Vinculam ao presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Licitação, a proposta da Contratada, bem como eventuais anexos dos documentos supracitados, e integram o presente instrumento os seguintes Anexos:

- a) Anexo I - Especificação e Quantidade do Objeto;
- b) Anexo II – Termo de Referência;
- c) Anexo III – Propostas da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será a Comarca de Belo Horizonte.

E por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente contrato, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo:

Belo Horizonte, 14 de outubro 2024

Alfonso Nunes da Cruz Neto - BM 96.095-4
Secretário Municipal Adjunto de Assistência
Social, Segurança Alimentar e Cidadania

Josué Costa Valadao

Secretário Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania

Representante Legal

LINCON INDUSTRIA E COMERCIO LTDA.



Documento assinado digitalmente
VIVIANE MARCIA DE SOUZA MACHADO
Data: 08/10/2024 16:42:59-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



ANEXO I
(CONTRATO)

ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DO OBJETO

ITEM 14 – COXA E CONTRA-COXA - COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNID	QUANT.	MARCA/SIF/SI SBPOA/IMA	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
14	CARNE DE FRANGO, COXA E CONTRA-COXA, COM OSSO, COM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADA	83733	KG	22.295	LEVO - SIF: 5027	6,18%	R\$ 6,98	R\$ 155.619,10

ITEM 28 – BACON - COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 27

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNID.	QUANTI- DADE	MARCA/SIF/ SISBPOA/IMA	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
28	CARNE SUÍNA, BACON EM PEDAÇO, COM PELE, SEM COSTELA, EMBALADO A VÁCUO, EM PACOTE DE NO MÁXIMO 2KG	83739	KG	1.500	TROPEIRA - SIF: 2704	24,00%	R\$ 20,77	R\$ 31.155,00

**ANEXO II
(CONTRATO)****TERMO DE REFERÊNCIA**

UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania.

RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO: Diretoria de Unidades de Alimentação Popular – DUAP.

OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de CARNES BOVINAS, SUÍNAS, DE AVES E PEIXES, “IN NATURA” E PROCESSADAS, nos termos das tabelas abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM 01 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	CARNE BOVINA, ACÉM EM CUBOS OU ISCAS	72230	KG	33.750	R\$ 24,08	R\$ 812.700,00

ITEM 02 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 1

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
2	CARNE BOVINA, ACÉM EM CUBOS OU ISCAS	72230	KG	11.250	R\$ 24,08	R\$ 270.900,00

ITEM 03 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
3	CARNE BOVINA, CHÃ DE FORA, RESFRIADA, SEM APARAS, PORCIONADA EM BIFES	83513	KG	3.750	R\$ 32,37	R\$ 121.387,50

ITEM 04 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 3

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
4	CARNE BOVINA, CHÃ DE FORA, RESFRIADA, SEM APARAS, PORCIONADA EM BIFES	83513	KG	1.250	R\$ 32,37	R\$ 40.462,50

ITEM 05 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
5	CARNE BOVINA, DOBRADINHA EM TIRAS	72232	KG	17.250	R\$ 14,92	R\$ 257.370,00

ITEM 06 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 5

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
6	CARNE BOVINA, DOBRADINHA EM TIRAS	72232	KG	5.750	R\$ 14,92	R\$ 85.790,00

ITEM 07 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
7	CARNE BOVINA, FÍGADO, LIMPA, EM TIRAS	72233	KG	17.250	R\$ 10,91	R\$ 188.197,50

ITEM 08 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 7

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
8	CARNE BOVINA, FÍGADO, LIMPA, EM TIRAS	72233	KG	5.750	R\$ 10,91	R\$ 62.732,50

ITEM 09 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
9	CARNE BOVINA, LAGARTO, LIMPA	72234	KG	4.500	R\$ 32,69	R\$ 147.105,00

ITEM 10 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 9

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
10	CARNE BOVINA, LAGARTO, LIMPA	72234	KG	1.500	R\$ 32,69	R\$ 49.035,00

ITEM 11 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
11	CARNE BOVINA, MÚSCULO, LIMPA E RESFRIADA	100085	KG	35.250	R\$ 23,50	R\$ 828.375,00

OBS: Para o item 11, do total de 35.250 (trinta e cinco mil duzentos e cinquenta) quilos, 21.000 (vinte e um mil) quilos deverão ser entregues porcionados em cubos e 14.250 (quatorze mil duzentos e cinquenta) quilos deverão ser entregues moídos.

ITEM 12 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 11

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
12	CARNE BOVINA, MÚSCULO, LIMPA E RESFRIADA	100085	KG	11.750	R\$ 23,50	R\$ 276.125,00

OBS: Para o item 12, do total de 11.750 (onze mil setecentos e cinquenta) quilos, 7.000 (sete mil) quilos deverão ser entregues porcionados em cubos e 4.750 (quatro mil setecentos e cinquenta) quilos deverão ser entregues moídos.

ITEM 13 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
13	CARNE DE FRANGO, COXA E CONTRA-COXA, COM OSSO, COMPELE, SEM TEMPERO, CONGELADA	83733	KG	66.885	R\$ 7,45	R\$ 498.293,25

ITEM 14 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 13

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
14	CARNE DE FRANGO, COXA E CONTRA-COXA, COM OSSO, COM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADA	83733	KG	22.295	R\$ 7,45	R\$ 166.097,75

ITEM 15 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
15	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, SEM OSSO	72238	KG	30.000	R\$ 12,90	R\$ 387.000,00

ITEM 16 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 15

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
16	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO, SEM OSSO	72238	KG	10.000	R\$ 12,90	R\$ 129.000,00

ITEM 17 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
17	CARNE SUÍNA, BISTECA, CONGELADA, SEM EXCESSO DE GORDURAS, PORCIONADA EM BIFES	83515	KG	24.750	R\$ 16,36	R\$ 404.910,00

ITEM 18 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 17

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
18	CARNE SUÍNA, BISTECA, CONGELADA, SEM EXCESSO DE GORDURAS, PORCIONADA EM BIFES	83515	KG	8.250	R\$ 16,36	R\$ 134.970,00

ITEM 19 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
19	CARNE SUÍNA, COSTELINHA DE PORCO; MAGRA, PORCIONADA EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 70 GRAMAS	72240	KG	22.500	R\$ 22,67	R\$ 510.075,00

ITEM 20 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 19

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
20	CARNE SUÍNA, COSTELINHA DE PORCO; MAGRA, PORCIONADA EM PEDAÇOS E APROXIMADAMENTE 70 GRAMAS	72240	KG	7.500	R\$ 22,67	R\$ 170.025,00

ITEM 21 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
21	CARNE SUÍNA, LOMBO, EM PEÇA, SEM PELE, ISENTODE CORTE COPA LOMBO; LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE	83735	KG	17.250	R\$ 21,40	R\$ 369.150,00

ITEM 22 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 21

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
22	CARNE SUÍNA, LOMBO, EM PEÇA, SEM PELE, ISENTO DE CORTE COPA LOMBO; LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE	83735	KG	5.750	R\$ 21,40	R\$ 123.050,00

ITEM 23 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
23	CARNE SUÍNA, PERNIL, SEM OSSO, TRASEIRO, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES, LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE	100086	KG	60.210	R\$ 17,42	R\$ 1.048.858,20

OBS: Para o item 23, do total de 60.210 (sessenta mil duzentos e dez) quilos, 30.105 (trintamil cento e cinco) quilos deverão ser entregues porcionados em bifés e 30.105 (trinta mil cento e cinco) quilos deverão ser entregues porcionados em cubos.

ITEM 24 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 23

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
24	CARNE SUÍNA, PERNIL, SEM OSSO, TRASEIRO, SEM EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGE E APONEVROSES, LIVRE DE QUALQUER SUJIDADE	100086	KG	20.070	R\$ 17,42	R\$ 349.619,40

OBS: Para o item 24, do total de 20.070 (vinte mil e setenta) quilos, 10.035 (dez mil e trinta e cinco) quilos deverão ser entregues porcionados em bifês e (dez mil e trinta e cinco) quilos deverão ser entregues porcionados em cubos.

ITEM 25 –EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
25	CARNE SUÍNA, ORELHA PARA FEIJOADA, CORTADA EM PEDAÇOS	83514	KG	667	R\$ 10,44	R\$ 6.963,48

ITEM 26 –EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
26	CARNE SUÍNA, PÉ PARA FEIJOADA, CORTADA EM PEDAÇOS	83738	KG	700	R\$ 10,90	R\$ 7.630,00

ITEM 27 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
27	CARNE SUÍNA, BACON EM PEDAÇO, COM PELE, SEM COSTELA, EMBALADO A VÁCUO, EM PACOTE DE NO MÁXIMO 2KG	83739	KG	4.500	R\$ 27,34	R\$ 123.030,00

ITEM 28 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 27

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
28	CARNE SUÍNA, BACON EM PEDAÇO, COM PELE, SEM COSTELA, EMBALADO A VÁCUO, EM PACOTE DE NO MÁXIMO 2KG	83739	KG	1.500	R\$ 27,34	R\$ 41.010,00

ITEM 29 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
29	LINGUIÇA PURA DE PERNIL SUÍNO, FRESCA, SEM PIMENTA, EM GOMOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE DE 1 A 3 KG, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DECARNES	83740	KG	16.575	R\$ 26,32	R\$ 436.254,00

ITEM 30 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 29

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
30	LINGUIÇA PURA DE PERNIL SUÍNO, FRESCA, SEM PIMENTA, EM GOMOS, EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE DE 1 A 3 KG, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE CARNES	83740	KG	5.525	R\$ 26,32	R\$ 145.418,00

ITEM 31 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
31	PAIO DEFUMADO, COMPOSTO DE CARNE SUÍNA PICADA, TOUCINHO E TEMPEROS, EM GOMOS, EMBALAGEM A VÁCUO, PACOTE DE 1 KG	37328	KG	3.750	R\$ 33,54	R\$ 125.775,00



ITEM 32 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 31

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
32	PAIO DEFUMADO, COMPOSTO DE CARNE SUÍNA PICADA, TOUCINHO E TEMPEROS, EM GOMOS, EMBALAGEM A VÁCUO, PACOTE DE 1KG	37328	KG	1.250	R\$ 33,54	R\$ 41.925,00

ITEM 33 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
33	PEIXE, FILÉ ESPALMADO DE TILÁPIA, SEM ESPINHOS E SEM PELE, CONGELADO (TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C)	83488	KG	2.250	R\$ 48,48	R\$ 109.080,00

ITEM 34 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 33

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
34	PEIXE, FILÉ ESPALMADO DE TILÁPIA, SEM ESPINHOS E SEM PELE, CONGELADO (TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C)	83488	KG	750	R\$ 48,48	R\$ 36.360,00

ITEM 35 – COTA PRINCIPAL COM O TRATAMENTO DIFERENCIADO PREVISTO NA LC 123/06

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
35	CARNE DE PERU, PESCOÇO, PORCIONADA EM PEDAÇOS, CONGELADO	83734	KG	18.750	R\$ 16,29	R\$ 305.437,50

ITEM 36 – COTA RESERVADA EXCLUSIVA BENEFICIÁRIO DA LC 123/06 REFERENTE AO ITEM 35

ITEM	DESCRIÇÃO	SICAM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
36	CARNE DE PERU,PESCOÇO, PORCIONADA EM PEDAÇOS, CONGELADO	83734	KG	6.250	R\$ 16,29	R\$ 101.812,50

VALOR GLOBAL TOTAL:	R\$ 8.911.924,08
---------------------	------------------

1.2. Os bens objeto desta contratação não se enquadram como sendo bens de luxo, conforme Decreto Municipal nº 17.726, de 5 de outubro de 2021.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.4. Os bens a serem adquiridos não foram parcelados porquê:

- Do ponto de vista econômico, o parcelamento pode aumentar os valores unitários dos cortes de carnes da licitação, pois os fornecedores terão menor volume de compras a realizar, o que pode dificultar a redução dos preços.
- Outro fator importante para o não parcelamento do produto, é o volume solicitado a cada entrega, próximos a 1,5 toneladas. Produtos cárneos possuem uma perecibilidade muito alta e é necessário um controle higiênico sanitário robusto frente ao quantitativo solicitado.

1.5. Da Contratação

1.5.1. A contratação do objeto licitado será efetivada mediante formalização de contrato, nos termos da minuta que será parte integrante do Edital.

1.5.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura podendo ser prorrogado **até a vigência máxima** de 05 (cinco) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de fornecimento continuado.

1.5.2.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de insumo essencial para o funcionamento do equipamento, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os custos inerentes a cada processo licitatório além do risco de fracasso do processo licitatório.

1.5.3. O valor estimado do contrato e das respectivas aquisições será apurado a partir do percentual de desconto proposto pelo Adjudicatário que será aplicado sobre a coluna que apresenta a “MÉDIA DE PREÇOS”, da pesquisa realizada por empresa contratada pelo Município, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania.

1.5.4. Considerando que a pesquisa/tabela de preços, que fundamentou o valor a ser praticado no contrato, é reajustada constantemente, o percentual de desconto contratado não poderá sofrer alteração no decorrer de toda a vigência contratual, incluindo as prorrogações, salvo em casos de equilíbrio econômico financeiro, nos termos da alínea "d" do inciso II do art. 124 da Lei n. 14.133/21, devidamente justificados e comprovados.

1.5.5. A Adjudicatária deverá assinar o contrato dentro do prazo de 05 (cinco) dias contados da respectiva convocação.

1.5.5.1. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

1.5.5.2. A recusa em formalizar o ajuste, no prazo estabelecido no subitem anterior, sem justificativa por escrito e aceita pela autoridade competente, bem como a não manutenção de todas as condições exigidas na habilitação, sujeitará a licitante vencedora às penalidades cabíveis.

1.5.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da Contratação e reajuste de preços.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a contratação e seu quantitativo da seguinte forma: para compor o cardápio das refeições servidas aos usuários dos Restaurantes e Refeitórios Populares - DUAP/SUSAN, do Município de Belo Horizonte, para o período de 12 (doze) meses. Os quantitativos estão de acordo com as contratações pretéritas, considerando o número de refeições servidas diariamente nos restaurantes populares.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

3.1. A descrição da solução para o problema como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Da indicação de marcas ou modelos:

4.1.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação, uma vez que a descrição do objeto já delinea todas as suas características essenciais.

4.2. Da amostra:

4.2.1. A exigência de apresentação da amostra se justifica para analisar a qualidade e adequação ao edital por se tratar de gêneros alimentícios, conforme inciso II, art. 41 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.2. O licitante arrematante deverá entregar 2 (duas) amostras de cada bem/produto, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após a convocação do Agente de Contratação no “chat de mensagens” do item arrematado.

4.2.2.1. Quando a mesma carne possuir mais de um tipo de corte, deverão ser apresentadas 2 (duas) amostras de cada um dos cortes.

4.2.2.2. Poderão ser apresentadas amostras de até 03 (três) marcas diferentes para análise, por item.

4.2.2.2.1. A Contratada poderá ter até três marcas registradas no Contrato de Fornecimento durante a vigência deste.

4.2.2.2.2. Caso apresente mais de uma marca, o licitante deverá entregar duas amostras para cada marca apresentada, de acordo com o item 4.2.2

4.2.3. As amostras de cada um dos bens deverão ser entregues em sua embalagem comercial, de 500g a 1kg e rotuladas, acondicionadas e rotuladas com os selos do SIF, SISBI-POA ou IMA da(s) mesma(s) marca(s) ofertada(s) na Proposta Ajustada, devendo estar devidamente identificadas, preferencialmente com etiqueta autocolante, constando o nome da empresa, a especificação do produto, nº do pregão e demais informações que julgar necessárias.

4.2.4. As amostras deverão ser entregues nas dependências do Restaurante Popular IV, situada na Avenida Afonso Vaz de Melo, nº 1.001 – Bairro: Barreiro – Belo Horizonte/MG, de segunda-feira à sexta-feira, no horário de 08:00 às 16:00. Telefones: (031) 3277-1369 – Contato: Liziane, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.5. O prazo estipulado poderá ser prorrogado, quando solicitado durante seu transcurso, desde que haja motivo justificado, devidamente aceito pela Administração.

4.2.6. No caso de não haver entrega das amostras ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostras fora das especificações previstas, o licitante será desclassificado.

4.2.7. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- a) Conferência da amostra com a descrição do Edital;
- b) Conferência do SIF, SISPOA ou IMA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes;
- c) Avaliação da rotulagem do produto (RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003);
- d) Avaliação da embalagem;
- e) Avaliação das características sensoriais ANTES do preparo;
- f) Avaliação das características sensoriais após o preparo.

4.2.8. Os resultados das avaliações serão divulgados no sistema eletrônico.

4.2.9. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras do segundo classificado e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.2.10. As amostras colocadas à disposição da Administração serão tratadas como protótipos, podendo ser manuseados e utilizados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.2.11. As amostras da empresa vencedora serão retidas pela Administração e poderão ser encaminhadas às unidades receptoras dos bens para confronto e controle de qualidade nos atos de entrega.

4.3. Subcontratação

4.3.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade da Contratada.

4.4. Da participação de consórcios:

4.4.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade dos itens a serem adquiridos, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

4.5. Garantia da contratação

4.5.1. Exigir-se-á da adjudicatária, previamente à assinatura do contrato, a prestação de garantia no percentual de 5% (cinco por cento) do valor global/anual contratado, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

4.5.1.1.A opção pela modalidade de garantia será feita quando da convocação pela Administração Municipal.

4.5.1.2. Caso seja feita opção pela modalidade caução em dinheiro, a mesma deverá ser recolhida obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal (Banco 104) através da Conta Nº 71096-9 (Operação 006) – Agência 0093-0.

4.5.1.3. No caso de opção pela modalidade de seguro garantia, a adjudicatária terá 1 (um) mês, da data da homologação da licitação e antes da assinatura do contrato, para apresentar a garantia ao Contratante.

4.5.1.4. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.5.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.5.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas pelo Contratante ao Contratado; e
- c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado, quando couber.

4.5.3.1. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem acima, observada a legislação que rege a matéria.

4.5.4. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.5.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará



desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.5.6. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto.

4.5.7. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da data em que for notificada.

4.5.8. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.5.8.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.5.8.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.5.9. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.5.10. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato e desde que não haja no plano administrativo, pendência de qualquer reclamação a elas relativas ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.5.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.

4.5.11.1. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Forma de fornecimento

5.1.1. O fornecimento dos bens será continuado.

5.2. Condições de Entrega

5.2.1. As entregas dos itens para os Restaurantes e Refeitório Populares serão diárias, de segunda-feira a sexta-feira das 07:00h às 11:00h e excepcionalmente aos sábados, de acordo com o cronograma a ser fornecido pela Diretoria de Unidades de Alimentação Popular – DUAP/SUSAN.

5.2.2. As entregas dos produtos deverão ser demandadas com no mínimo 03 (três) dias úteis de antecedência, de acordo com os cronogramas da diretoria demandante.

5.2.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

- RESTAURANTE POPULAR - UNIDADE I - Avenida do Contorno, nº 11.484 - Centro -Belo Horizonte;
- RESTAURANTE POPULAR - UNIDADE II - Rua Ceará, nº 490 - Santa Efigênia - Belo Horizonte;
- RESTAURANTE POPULAR - UNIDADE III – Estação BHBUS - Rua Padre Pedro Pinto, nº 2.277 – Venda Nova - Belo Horizonte;
- RESTAURANTE POPULAR – UNIDADE IV – Avenida. Afonso Vaz de Melo, nº 1.001 –Bairro Barreiro – Belo Horizonte.

5.2.4. O prazo de validade dos bens na data da entrega não poderá ser inferior a 7 (dias) no caso de carnes refrigeradas e 6 (meses) no caso de carnes congeladas.

5.2.5. A Contratada deverá fornecer os seguintes produtos resfriados:

- ✓ Acém;
- ✓ Chã de Fora;
- ✓ Dobradinha;
- ✓ Fígado;
- ✓ Lagarto;
- ✓ Músculo;
- ✓ Bacon;
- ✓ Costelinha de porco;
- ✓ Lombo;
- ✓ Linguiça Suína;
- ✓ Orelha para feijoada;
- ✓ Paio;
- ✓ Pé para feijoada;
- ✓ Pernil.

5.2.5.1. Para acém: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg

(apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.2. Para chã de fora: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.3. Para dobradinha: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990

5.2.5.4. Para fígado: deverá ser entregue em embalagem comercial (saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto), com peso líquido de 5 kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468/2020, MAPA.

5.2.5.5. Para lagarto: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.6. Para músculo porcionado em cubos: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a

qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.7. Para músculo moído: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990 e Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 / MAPA.

5.2.5.8. Para bacon: deverá ser entregue em embalagem a vácuo em embalagem comercial (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; instrução normativa 51, de 29/12/2006 - MAPA; lei nº 8.078, de 11/09/1990 e Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 - MAPA.

5.2.5.9. Para costelinha de porco: deverá ser entregue em embalagem comercial (saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto, com capacidade de 1 a 2 kg). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468/2020, MAPA.

5.2.5.10. Para Lombo: deverá ser entregue em embalagem comercial (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005/MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; e Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.11. Para linguiça suína: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 1 a 3kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do

produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000 - MAPA; Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 - MAPA;

5.2.5.12. Para orelha para feijoada: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.13. Para paio: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 1 a 3 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Instrução Normativa nº 4, de 31/03/2000 - MAPA; Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Instrução Normativa nº 21, de 31/07/2000 - MAPA; Instrução Normativa 51, de 29/12/2006 - MAPA; Instrução Normativa nº 33, de 05/09/2017 - MAPA; e lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.14. Para pé para feijoada: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.15. Para pernil porcionado em bifés: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; e Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.16. Para pernil porcionado em cubos: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso

líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/112005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; e Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.17. Toda carne refrigerada deverá chegar aos Restaurantes Populares em temperatura de 4º à 7º C.

5.2.5.18. O produto acém em cubos deverá ser fornecido com gramatura mínima de 40 gramas em máximo de 45 gramas.

5.2.5.19. O produto lagarto deverá ser fornecido a peça, sem presença de chã de fora.

5.2.5.20. O produto pernil em cubos deverá ser fornecido com gramatura mínima de 40 gramas e máximo de 45 gramas.

5.2.5.21. O produto músculo em cubos deverá ser fornecido com gramatura mínima de 40 gramas e máximo de 45 gramas.

5.2.5.22. O produto costelinha de porco deverá ser fornecido com gramatura mínima de 70 gramas e máximo de 80 gramas.

5.2.5.23. O produto acém em iscas deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas em máximo de 20 gramas.

5.2.5.24. O produto fígado em tiras deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas em máximo de 20 gramas.

5.2.5.25. O produto dobradinha em tiras deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas e máximo de 20 gramas.

5.2.5.26. O produto chã de fora em bifés deverá ser fornecido com gramatura mínima de 140 gramas e máxima de 150 gramas.

5.2.5.27. Para pernil porcionado em cubos: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/112005 -

MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; e Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.5.28. Toda carne refrigerada deverá chegar aos Restaurantes Populares em temperatura de 4º à 7º C.

5.2.5.29. O produto acém em cubos deverá ser fornecido com gramatura mínima de 40 gramas e máximo de 45 gramas.

5.2.5.30. O produto lagarto deverá ser fornecido a peça, sem presença de chã de fora.

5.2.5.31. O produto pernil em cubos deverá ser fornecido com gramatura mínima de 40 gramas e máximo de 45 gramas.

5.2.5.32. O produto músculo em cubos deverá ser fornecido com gramatura mínima de 40 gramas e máximo de 45 gramas.

5.2.5.33. O produto costelinha de porco deverá ser fornecido com gramatura mínima de 70 gramas e máximo de 80 gramas.

5.2.5.34. O produto acém em iscas deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas e máximo de 20 gramas.

5.2.5.35. O produto fígado em tiras deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas e máximo de 20 gramas.

5.2.5.36. O produto dobradinha em tiras deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas e máximo de 20 gramas.

5.2.5.37. O produto chã de fora em bifés deverá ser fornecido com gramatura mínima de 140 gramas e máxima de 150 gramas.

5.2.6.1. Para coxa e contra coxa: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 1 até 2 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990; e Instrução Normativa 32, de 03/12/2010 - MAPA.

5.2.6.2. Para filé de peito de frango: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 1 até 2 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, - MAPA; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; lei nº 8.078, de 11/09/1990; e Instrução Normativa 32, de 03/12/ 2010 - MAPA.

5.2.6.3. Para pescoço de peru: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5 kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; lei nº 8.078, de 11/09/1990.

5.2.6.4. Para filé de peixe: deverá ser entregue em embalagem comercial (saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto), com peso líquido de 1 até 2 kg, como embalagem primária, em caixas de papelão de até 20 kg, como embalagem secundária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações) - Instrução Normativa nº 21 de 2017, MAPA e Decreto nº 10.468/2020, MAPA.

5.2.6.5. As carnes de frango poderão perder no máximo 8% (oito por cento) de seu peso em água conforme a legislação.

5.2.6.6. O produto carne de frango coxa e sobrecoxa deverá ser fornecido com osso, pele e sem tempero, com gramatura mínima de 200 gramas e máxima de 250 gramas.

5.2.6.7. O produto bisteca deverá ser fornecido com gramatura mínima de 170 gramas e máxima de 180 gramas.

5.2.6.8. O produto pescoço de peru deverá ser fornecido com gramatura mínima de 50 gramas e máximo de 55 gramas.

5.2.6.9. O produto filé de peixe deverá ser entregue interfolhado ou em pacotes de 0,5Kg à 1Kg.

5.2.6.10. Toda carne congelada deverá chegar aos Restaurantes Populares em temperaturas não

superiores a -12°C.

5.2.6.11. Toda carne congelada deverá ser entregue com validade mínima de três meses (a contar da data de entrega).

5.3. O fator de correção de peso para as carnes bovinas, acém e chã de fora “in natura” são respectivamente de 1,17 e 1,08, no máximo. Os produtos deverão obedecer aos Critérios de Qualidade e Embalagem previstos na legislação aplicável.

5.4. Quando o fator de correção exceder 1,17 para o acém e 1,08 para a chã de fora, o Restaurante deverá separar as aparas, acondicionando-as na mesma embalagem de origem e apresentá-las no momento da troca.

5.5. O Contratado, ao entregar os produtos, deverá descarregá-los no interior do local a ser indicado pela unidade recebedora utilizando pessoal próprio, que deverá aguardar a conferência.

5.6. As entregas deverão ser realizadas em veículos limpos, adequados ao transporte de carnes de acordo com o Código Sanitário Municipal.

5.7. Os entregadores, bem como o motorista do veículo, deverão se apresentar asseados, com uniformes limpos e portar crachá de identificação contendo o seu nome e o nome da empresa contratada.

5.8. Fica proibido aos entregadores e motoristas encarregados da entrega, sendo que sua não observância será considerada falta grave e passível de punição:

- fazer qualquer ação que altere a aferição da balança e, portanto, resulte na pesagem incorreta dos gêneros entregues;
- entrar nas dependências dos depósitos de gêneros, da cozinha e almoxarifado sem autorização do responsável pela entidade recebedora;
- alimentar nos locais de entrega;
- entregar mercadorias que não estejam relacionadas na Declaração de Recebimento;
- portarem-se de forma inadequada, ofensiva, truculenta ou desrespeitosa para com as pessoas responsáveis pelo recebimento;
- deixar qualquer tipo de lixo nas dependências dos Restaurantes ou na sua proximidade.

5.9. Os produtos deverão ser entregues junto com a Declaração, conforme Anexo I. As Notas de Entrega devem conter todos os dados impressos, principalmente a data de emissão. Não serão aceitas como comprovante de entrega, as notas escritas à mão. Deverão conter um campo para observação, onde será anotada qualquer irregularidade constatada durante a entrega.

5.10. As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas de acordo com as instruções constantes nas Notas de Empenho e Recibo de empenho, emitidos pela Administração, após a Solicitação de Fornecimento.

5.10.1. Produtos entregues e não solicitados não serão pagos.

5.11. A critério da SMASAC, quando da entrega dos produtos, poderão ser solicitados laudos de análise com o objetivo de verificar a propriedade e a qualidade do produto, em conformidade com a legislação pertinente. As análises, quando solicitadas, deverão ser realizadas em instituto idôneo oficial.

5.11.1. Os referidos laudos correrão por conta e ônus da Contratada.

5.12. Os produtos fornecidos, a critério da SMASAC e a seu pedido poderão ser avaliados pelo Núcleo de Controle de Qualidade (NCQ).

5.13. Em qualquer época, a critério da SMASAC, poderão ser enviadas amostras dos produtos de origem animal recebidos, para que sejam submetidas às análises devidas, inclusive em relação à sua qualidade e peso líquido, incluindo a perda de água superior ao previsto na legislação vigente.

5.13.1. Os custos das referidas análises correrão por conta e ônus da Contratada;

5.13.2. Caso se verifique qualquer impropriedade nas amostras, poderá o pagamento da Nota Fiscal/Fatura correspondente ser susgado.

6. 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 do Decreto nº 18.324, de 2023, 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 o Contratado 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 conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, 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 fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do Decreto Municipal nº 18.324, de 2023 e do artigo 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento do Objeto:

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, juntamente com a nota fiscal (ou instrumento de cobrança equivalente) e a nota de empenho, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da sua notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 1 (um) dia útil, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da especificação, qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação mediante recibo aposto na Nota Fiscal respectiva e termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

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

7.1.5. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou desaneamento 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.

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

7.2. Faturamento:

7.2.1. O faturamento deverá ser emitido de acordo com a Solicitação / Autorização de Fornecimento.

7.2.2. Os documentos fiscais deverão ser emitidos conforme legislação vigente e atestados pelo servidor ou comissão responsável, após o recebimento definitivo.

7.2.2.1. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada das Declarações de Recebimento assinadas pelo responsável pelo recebimento do gênero.

7.2.2.2. Deverá ser anexada às Notas Fiscais/Faturas, cópia da pesquisa de preços de carnes feita por empresa contratada pelo Município, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania, sendo utilizada a pesquisa em vigor no dia útil imediatamente anterior à data de emissão da Nota Fiscal do Fornecedor. Em caso de substituição ou troca de nota fiscal o preço será referente a 1ª nota fiscal emitida.

7.2.2.3. A pesquisa será disponibilizada ao fornecedor pela Diretoria demandante do fornecimento.

7.3. Liquidação

7.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente na unidade responsável pela liquidação, correrá o prazo de até 10 (dez) dias para fins de liquidação, podendo ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.3.1.1. A Nota Fiscal deverá estar obrigatoriamente acompanhada das Declarações de Recebimento assinadas pelo responsável pelo recebimento do gênero, bem como da cópia da pesquisa de preços de carnes feita por empresa contratada pelo Município, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania, sendo utilizada a pesquisa em vigor no dia útil imediatamente anterior à data de emissão da Nota Fiscal do Fornecedor. Em caso de substituição ou troca de nota fiscal o preço será referente a 1ª nota fiscal emitida.

7.3.1.2. A pesquisa será disponibilizada ao fornecedor pela Diretoria demandante do fornecimento.

7.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.3.2.1. o prazo de validade;

7.3.2.2. a data da emissão;

7.3.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.3.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.3.2.5. o valor a pagar; e

7.3.2.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.3. O Contratado deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura conforme legislação vigente, observando:

a) A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal ou equivalente considerando os percentuais estabelecidos no ANEXO I da IN RFB Nº 1234 de 2012 de acordo com o artigo 1º, §1º do Decreto Municipal 18.272/23 e Portaria SMFA nº 11/2023 c/c §5º, artigo 2º da IN RFB Nº 1234.

b) As empresas optantes pelo Simples Nacional ou que se enquadrem em alguma hipótese de isenção ou não incidência DEVERÃO informar essa condição expressamente nos documentos fiscais, de acordo com o artigo 1º, §3º do Decreto Municipal 18.272/23 c/c artigo 4º da IN RFB Nº 1234.

7.3.4. 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;

7.3.5. A Administração deverá realizar consulta ao SUCAF e/ou SICAF e/ou CAGEF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, bem como ao site <https://certidoes.sit.trabalho.gov.br/> para verificar se o Contratado, caso obrigado, cumpre com as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados pela Previdência Social e aprendizes.

7.3.5.1. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente poderá ser acompanhado de documentação para comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, caso esteja irregular.

7.3.5.2. 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.

7.3.5.3. 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.

7.3.5.4. 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 ao SUCAF e/ou SICAF e/ou CAGEF

7.4. Prazo de pagamento

7.4.1. O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias contados da finalização da liquidação da despesa, pela Gerência Financeira da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania

7.4.2. Os documentos fiscais deverão, obrigatoriamente, discriminar a marca, modelo (se houver) e o quantitativo efetivamente entregue.

7.5. Forma de pagamento

7.5.1. O pagamento será processado com a emissão de ordem de pagamento física ou eletrônica, ou ainda por transferência eletrônica via sistema de internet banking, com assinaturas legais físicas ou eletrônicas dos titulares das contas bancárias.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1. 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 MAIOR DESCONTO que será aplicado sobre a coluna que apresenta a "MÉDIA DE PREÇOS", da pesquisa realizada por empresa contratada pelo Município, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania.

8.2. Exigências de habilitação

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

8.2.1. Habilitação jurídica

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.2.1.1. o licitante que participar na condição de representante comercial deverá possuir tal atividade expressa em seu objeto social.

Observação 1: Para todos os efeitos, considera-se como ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, o documento de constituição da empresa, acompanhado da(s) última(s) alteração(ões) referente(s) à natureza da atividade comercial e à administração da empresa, ou a última alteração consolidada.

Observação 2: O licitante que participar na condição de representante comercial deverá possuir tal atividade expressa em seu objeto social. Para os demais licitantes deverá constar no seu objeto social comércio atacadista de carnes, produtos da carne e pescado e/ou fabricação de produtos de carne e/ou abate e fabricação de produtos de carne e/ou atividades similares.

Observação 3: Não poderão participar empresas cuja o objeto social se restrinja apenas a atividade comércio varejista de carnes, pescados ou produtos cárneos, conforme Nota Técnica constante dos autos.

8.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.3. Prova de regularidade para com as Fazendas federal, estadual/distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.3.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

8.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante 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.

8.3.6. Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador menor nas situações previstas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República.

Observação: Os documentos referidos acima poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

8.4. Qualificação Econômico-Financeira

8.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.4.1.1. Na hipótese em que a certidão for positiva, caso a empresa se encontre em recuperação judicial ou extrajudicial, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento, pelo juízo competente, do plano de recuperação em vigor.

8.4.2. Balanço Patrimonial e Demonstração Contábil do Resultado dos dois últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, que demonstrem a situação financeira do licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, devendo ser observados os subitens abaixo para o devido enquadramento.

a.1. Serão considerados, “na forma da lei”, o Balanço Patrimonial e a Demonstração Contábil do Resultado dos dois últimos exercícios sociais, assim apresentados:

a) publicados em Diário Oficial; ou

b) publicados em Jornal; ou



- c) devidamente registrados/autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou registrado no órgão de registro equivalente; ou
- d) na forma de escrituração contábil digital (ECD) nos termos da Instrução Normativa da RFB, preferencialmente com o termo de autenticação eletrônica gerado pelo sistema.

a.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação ou no exercício anterior, e que ainda estejam dentro do prazo legal para a elaboração do balanço patrimonial deverão apresentar o balanço de abertura devidamente registrado/autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou registrado/autenticado no órgão de registro equivalente.

a.3. 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.

a.4. Os Balanços Patrimoniais (inclusive o Balanço de Abertura) e as Demonstrações Contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrados no Conselho Regional de Contabilidade.

a.5. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED.

8.4.3. Cálculo dos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação 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 - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.4.3.1. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor da proposta.

8.4.3.2. Reserva-se ao pregoeiro o direito de efetuar os cálculos dos índices, caso estes não sejam apresentados.

8.5. Qualificação Técnica

8.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de produto(s) similares com o(s) item(ns) arrematado(s), por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, atendendo ao quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do(s) item(ns).

8.5.1.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados ou certidões.

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

8.5.1.3. Os atestados ou certidões deverão estar emitidos em papel timbrado do(s) Órgão(s) ou da(s) Empresa(s) que o expediram, ou deverão conter carimbo do CNPJ do(s) mesmo(s) ou outra informação que permita a devida identificação do emitente.

8.5.1.4. Não serão aceitos atestados ou certidões de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

8.5.2. Comprovação conforme abaixo:

a. No caso de estabelecimentos de carnes e derivados (ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS E UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS): comprovação de SIF próprio, ou SISBI-POA, ou documento equivalente emitido pelo IMA quando a comercialização dos produtos ocorrer dentro do Estado de Minas Gerais;

b. No caso de estabelecimentos de armazenagem classificados como ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: comprovação de SIF próprio, ou SISBI-POA, ou documento equivalente emitido pelo IMA quando a comercialização dos produtos ocorrer dentro do Estado de Minas Gerais;

c. No caso de estabelecimentos de armazenagem classificados como CASAS ATACADISTAS: obrigatória a apresentação de licenciamento e/ou alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária local.

C.1. Os produtos ofertados deverão ser acondicionados e rotulados com os selos do SIF, SISBI-POA ou IMA, a serem comprovados na avaliação das amostras.

d. No caso de representantes comerciais (pessoas jurídicas): documento que comprove dispensa do

Alvará Sanitário ou dispensa da Licença Sanitária emitida pela VISA do local sede da empresa.

d.1.No caso de representantes comerciais cujo objeto social também inclua outras atividades que exijam Alvará Sanitário, este Alvará, emitido pela VISA local da sede da empresa, deverá ser apresentado.

d.2. Os produtos ofertados deverão ser acondicionados e rotulados com os selos do SIF, SISBI-POA ou IMA, a serem comprovados na avaliação das amostras.

8.6 . Dos critérios de aceitabilidade da proposta

8.6.1. Após a convocação pelo pregoeiro, o arrematante deverá apresentar Proposta Ajustada, conforme modelo Anexo II.

8.6.2. A proposta de preços deverá conter:

8.6.2.1. Razão social, n.º do CNPJ, endereço, telefone e endereço eletrônico do licitante;

8.6.2.2. Modalidade e número da licitação;

8.6.2.3. Especificação do objeto licitado, sendo obrigatório constar a(s) marca(s), com indicação do SIF / SISBPOA / IMA;

8.6.2.3.1. poderão ser indicadas até 03 (três) marcas para cada item.

8.6.2.4. Valor global do item/grupo, discriminando o(s) percentual(is) de desconto e o valor unitário e total do(s) item(ns) que o compõe;

8.6.2.4.1.O(s) valor(es) unitário(s) e total(is) deve(m) ser apresentado(s) em moeda corrente nacional e em algarismo com no máximo 02 (duas) casas decimais.

8.6.2.4.1.O percentual de desconto deve ser apresentado com no máximo 02 (duas) casas decimais.

8.6.2.4.3.O valor global deve ser apresentado em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 (duas) casas decimais.

8.6.2.4.3.1. Quando a divisão do valor total/global pela quantidade licitada resultar em valor com mais de 2 (duas) casas decimais, o valor unitário deverá ser adequado ao limite de duas casas decimais. O valor global de cada item obtido após a adequação deverá ser igual ou inferior ao valor arrematado.

8.6.2.5. Declaração de validade da proposta de 90 (noventa) dias, contados da assinatura.

9. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

9.1. Das obrigações do Contratado

9.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas.

9.1.2. Entregar os bens de acordo com as especificações constantes no subitem 1.1. deste Termo de Referência.

9.1.2.1. A(s) marca(s) do(s) produto(s) entregue(s) deverá(ão) ser a(s) mesma(s) marca(s) aprovada(s) por ocasião da aprovação da(s) amostra(s).

9.1.3. Providenciar a imediata correção das irregularidades apontadas pelo Contratante, quanto à execução do fornecimento.

9.1.4. Garantir a boa qualidade do(s) bem(ns) entregue(s).

9.1.5. Confirmar o recebimento da(s) Nota(s) de Empenho encaminhadas por e-mail ou outro meio eficaz, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis.

9.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação em cumprimento ao disposto no Inciso XVI do artigo 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.7. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Contratante ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, na pessoa de preposto ou terceiros a seu serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.

9.1.8. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal necessário à execução deste contrato.

9.1.9. Apresentar sempre que solicitado pelo Contratante, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais, legalmente exigíveis.

9.1.10. Submeter-se às normas e determinações do Contratante no que se referem à execução deste contrato.

9.1.11. Descarregar os bens até o interior do local a ser indicado pela unidade recebedora e aguardar a conferência da entrega.

9.1.12. Entregar o(s) laudo(s) de análise e/ou certificação(ões) do(s) bem(ns), quando necessário e exigido pela SMASAC, durante a execução do fornecimento, nos termos do contrato e da legislação aplicável.

9.1.13. Garantir a boa qualidade dos bens entregues, respondendo por qualquer deterioração devendo efetuar a substituição sempre que necessária.

9.1.13.1. A Contratada deverá garantir a qualidade do(s) bem(ns) entregue(s) mesmo após o vencimento do contrato.

9.1.14. Atender a todos os pedidos de fornecimento e manter constante a data de entrega nas Unidades dos Restaurantes Populares.

9.1.15. Ter conhecimento e acatar que novas unidades poderão ser incluídas ou excluídas conforme necessidade dos programas e determinação do Contratante.

9.2. Das obrigações do Contratante

9.2.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, por meio da Diretoria de unidades de Alimentação popular.

9.2.2. Fiscalizar a manutenção pelo Contratado, das condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência, durante toda a execução do contrato, em cumprimento ao disposto no Inciso XVI do artigo 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3. Pagar no vencimento a fatura apresentada pelo Contratado correspondente ao fornecimento do(s) bem(ns).

9.2.4. Notificar o Contratado, por escrito, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas na execução do fornecimento.

9.2.4.1. A notificação será encaminhada por e-mail ou outro meio de comunicação eficaz sendo que este deverá ser assinado, datado, carimbado e reenviado em 24 horas.

9.2.5. Prestar à Contratada as informações necessárias à entrega dos gêneros solicitados e a emissão das Notas Fiscais / Faturas.

10. INCLUSÃO / EXCLUSÃO / SUBSTITUIÇÃO DE MARCA

10.1. O Contratante poderá solicitar a exclusão ou troca de uma ou mais marcas, se comprovado que a(s) mesma(s) não mais atende(m) às especificações exigidas ou se encontra(m) fora da legislação aplicável.

10.2. O Contratado poderá solicitar a inclusão de nova marca, caso tenham sido registradas menos de três marcas no contrato.

10.3. O Contratado poderá solicitar a substituição de marca, comprovando a impossibilidade de fornecimento da mesma.

10.4. Em qualquer hipótese, o Contratante somente poderá aquiescer com a substituição ou inclusão requerida pelo Contratado se comprovadamente houver igualdade de condições ou vantagem para o interesse público.

10.4.1. A substituição ou inclusão implicará na realização de análise da nova marca apresentada, seguindo os mesmos procedimentos realizados para análise das amostras durante a licitação.

10.5. O pedido de substituição ou de inclusão de marca deverá ser protocolado na Gerência de contratos e Convênios, da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania GCCON - ASAC/SMASAC, localizada no seguinte endereço: Av. Afonso Pena, nº 342 / 5º andar - Belo Horizonte/MG, devendo agendar por meio do telefone: (31) 3277-4587.

10.5.1. O pedido, enquanto não deferido total ou parcialmente, não isenta a Contratada de dar continuidade às entregas nas condições vigentes.

10.5.2. Após verificação da GELIC-ASAC quanto à possibilidade de inclusão ou substituição da marca, a empresa será avisada para entregar as amostras e toda a documentação pertinente prevista no edital, no seguinte endereço: Avenida Afonso Vaz de Melo, nº 1.001 – Bairro: Barreiro

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência do Contratado, sujeitando-o às penalidades previstas no Decreto Municipal nº 18.096, de 2022, sem prejuízo de eventual responsabilidade civil e criminal.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$ 8.911.924,08 (oito milhões novecentos e onze mil, novecentos e vinte e quatro reais e oito centavos), conforme disposto na tabela disposta no item 1.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes do presente procedimento serão acobertadas pela seguinte dotação orçamentária: 1010.1100.23.692.132.2.307.0001 339030-39 1.500.000.

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

14. UNIDADE RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO/FISCALIZAÇÃO:

14.1. Diretoria de Unidades de Alimentação Popular – DUAP/SUSAN / Contato: 3277-4136/3277-1902.

15. OUTRAS INFORMAÇÕES

15.1. Constituem Anexos do presente Termo de Referência:

ANEXO I – DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO;
ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA.

Belo Horizonte, 08 de março de 2024.

Wellemy Nogueira Gonçalves Neves Pereira da Silva

Diretor de Restaurantes e Refeitórios Populares Subsecretaria Segurança Alimentar e Nutricional

Josué Costa Valadão

Secretário Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania

ANEXOS
DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO

PROCESSO Nº _____ PREGÃO _____/2024

Dados da Empresa: (Nome, CNPJ, END COMPLETO, TEL, E-MAIL) Data de emissão:

PRODUTO	PESO	OBSERVAÇÃO

Declaro estar ciente que a entrega do(s) produto(s) acima relacionado(s), encontra(m)-se de acordo com a cláusula contratual, salvo observação, pactuada com a empresa (razão social) e que a responsabilidade pelo não cumprimento desse documento correrá por parte de quem lhe deu causa, ficando o mesmo como prova material a ser aplicada ao responsável.

Belo Horizonte, ___/___/ (data do recebimento)

Nome legível do entregador/preposto da contratada/ carimbo

Nome legível do recebe

75
61

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2024

Razão social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Endereço eletrônico (e-mail) para

contato:

Objeto:

Validade da proposta: 90 (noventa) dia

ITEM

ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO SICAM	UNID.	QUANT.	MARCA(s) SIF / SISBPOA/ IMA	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
		KG					
VALOR GLOBAL							
..... reais e centavos							

_____, ____ de _____ de ____

Assinatura do responsável legal da empresa licitante

**ANEXO III
(CONTRATO)
PROPOSTAS DA CONTRATADA**



ANEXO III

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97004/2024
Processo nº 04.000056.24.66**

Razão social: LINCON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ: 38.711.826/0001-31
Endereço: Rua José Maria de Lacerda, 2058, Cidade Industrial, Contagem - MG
Telefone: (31) 3360-4822
Endereço eletrônico (e-mail) para contato: licitacao@tropeira.com.br

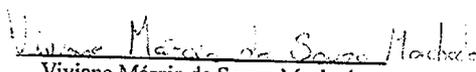
OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, DE AVES E PEIXES, "IN NATURA" E PROCESSADAS PARA COMPOR O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES E REFEITÓRIOS POPULARES DO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE.

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

ITEM 14 – CARNE DE AVE IN NATURA

SICAM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	MARCA(S) / SIF/IMA	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
83733	CARNE DE FRANGO, COXA E CONTRA-COXA, COM OSSO, COM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADA	22.295 (vinte e dois mil, duzentos e noventa e cinco)	KG	LEVO - SIF 5027	6,18%	R\$ 6,98 (seis reais e noventa e oito centavos)	R\$ 155.619,10 (Cento e cinquenta e cinco mil, seiscentos e dezenove reais e dez centavos)

Contagem, 12 de Agosto de 2024


Viviane Márcia de Souza Machado
CPF: 159.110.136-06

38.711.826/0001-31
LINCON INDÚSTRIA E COMÉRCIO
LTDA
Rua José Maria de Lacerda, 2058 - Lt 8
Cidade Industrial - Contagem - MG
CEP: 32260-000
CONTAGEM - MG

LINCON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
Matriz: José Maria de Lacerda, 2058b - Cidade Industrial - Contagem/MG - CEP: 32260-000 - CNPJ: 38.711.826/0001-31
CD: Rua Dona Sora, 500 - Jardim Riacho das Pedras - Contagem/MG - CEP: 32260-000 - CNPJ: 38.711.826/0004-91
(31) 3368-0000 | tropelra@tropeira.com.br | www.tropeira.com.br | www.compretropeira.com.br



76
6



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 97004/2024

Processo nº 04.000056.24.66

Razão social: LINCON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
CNPJ: 38.711.826/0001-31
Endereço: Rua José Maria de Lacerda, 2058, Cidade Industrial, Contagem - MG
Telefone: (31) 3360-4822
Endereço eletrônico (e-mail) para contato: licitacao@tropeira.com.br

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, DE AVES E PEIXES, "IN NATURA" E PROCESSADAS PARA COMPOR O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES E REFEITÓRIOS POPULARES DO MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE.

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

ITEM 28 – CARNE DEFUMADA

SICAM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	MARCA(S)/SIF/IMA	PERCENTUAL DE DESCONTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
83739	CARNE SUÍNA, BACON EM PEDAÇO, COM PELE, SEM COSTELA, EMBALADO A VÁCUO, EM PACOTE DE NO MÁXIMO 2KG	1.500 (Um mil e quinhentos)	KG	TROPEIRA ALIMENTOS - SIF 2704	24,00%	R\$ 20,77 (vinte reais e setenta e sete centavos)	R\$ 31.155,00 (trinta e um mil, cento e cinquenta e cinco reais)

Contagem, 12 de Agosto de 2024

Viviane Márcia de Souza Machado
Viviane Márcia de Souza Machado
CPF: 159.110.136-06

38.711.826/0001-31
LINCON INDÚSTRIA E COMÉRCIO
LTD.A
R. José Maria de Lacerda, 2058 - LI 8
B. Cidade Industrial - CEP: 32.210-120
CONTAGEM MG

LINCON INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

Matriz: José Maria de Lacerda, 2058 - Cidade Industrial - Contagem/MG - CEP: 32250-120 - CNPJ: 38.711.826/0001-31
CD: Rua Dois, 500 - Jardim Riacho das Pedras - Contagem/MG - CEP: 32250-010 - CNPJ: 38.711.826/0004-84
(31) 3368-0000 | tropeira@tropeira.com.br | www.tropeira.com.br | www.compretropeira.com.br

