SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES
LICITAÇÃO

Processo Administrativo n° 014/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VR.UNIT	VR.TOTAL
1	Abacaxi: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	285.00	R$: 11,30	R$ 3.220,50
2	Abóbora, cabotiá: Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa	KG	124.00	R$: 9,13	R$ 1.132,12
3	Açafrão: Especificação: açafrão pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. embalagem 500 gramas.	KG	7.00	R$: 53,00	R$ 371,00
4	Acerola, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de	KG	244.00	R$: 16,33	R$ 3.984,52

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

	estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária				
5	Açúcar cristal: qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	KG	254.00	R$: 6,87	R$ 1.744,98
6	Alface americana: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias, acondicionada em embalagem. plástica, com peso expresso.	KG	166.00	R$: 32,00	R$ 5.312,00
7	Alho: 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plásticos transparente de até 1 kg.	KG	136.00	R$: 39,67	R$ 5.395,12
8	Arroz, tipo 1: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substancias nocivas, Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	KG	2463.00	R$: 7,83	R$ 19.285,29
9	Bacon: Bacon de origem suína, obtido do corte da barriga, submetido aos processos de cura e defumação. Apresenta cor, odor e sabor característicos, devendo estar firme, bem conservado e livre de ranço ou parasitas. Comercializado em peça, fatiado ou em cubos, devendo ser embalado a vácuo e possuir registro sanitário oficial (SIF, SIE ou SIM).	KG	29.00	R$: 52,33	R$ 1.517,57

Associação de Apoio do Colégio Estadual
Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

10	Banana prata: variedade prata, de 1ª qualidade, tamanho uniforme, semiamadurecida, consistente, firme, sem partes moles e danificadas, coloração amarela, formato mais retilíneo e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 120g.	KG	1105.00	R$: 8,00	R$ 8.840,00
11	Batata inglesa: **1ª**:qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	268.00	R$: 10,00	R$ 2.680,00
12	Beterraba: **1ª**:qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	62.00	R$: 9,83	R$ 609,46
13	Cacau em pó, 100%: Cacau em pó 100% puro, obtido da moagem de amêndoas de cacau torradas, sem adição de açúcares, conservantes ou aromatizantes. Apresenta-se em pó fino, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, umidade ou grumos. Comercializado em embalagem hermética, atóxica e resistente, contendo rotulagem nutricional completa e registro nos órgãos competentes.	KG	51.00	R$: 88,00	R$ 4.488,00
14	Café, infusão 10%: Café Apresentação: Torrado Moído, Intensidade: Média, Tipo: Tradicional, Empacotamento: Vácuo, Prazo Validade Mínima: 12 Meses	KG	23.00	R$: 70,67	R$ 1.625,41
15	Cajá, polpa congelada: Polpa de cajá 100% natural e congelada, obtida a partir do despolpamento da fruta madura, sem adição de água, açúcares, corantes ou conservantes. Apresenta cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades e acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Transportada sob congelamento (mínimo -12 °C) e devidamente	KG	144.00	R$: 25,67	R$ 3.696,48

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

	registrada no Ministério da Agricultura (MAPA).				
16	Carne moída de 2ª: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária	KG	1151.00	R$: 38,67	R$ 44.509,17
17	Carne, bovina, acém: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária**.**	KG	723.00	R$: 41,00	R$ 29.643,00
18	Cebola: 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com à identificação e peso.	KG	161.00	R$: 9,80	R$ 1.577,80
19	Cenoura: **1ª**:qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	588.00	R$: 10,50	R$ 6.174,00
20	Cheiro verde: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	KG	38.00	R$: 32,00	R$ 1.216,00

21	Colorau: (urucum) – Produto alimentício obtido de urucum, destinado ao uso culinário, de primeira qualidade, apresentando coloração vermelha ou vermelho-a laranjada característica, aroma e sabor próprios. Deve possuir textura fina e homogênea, estar livre de umidade excessiva, grumos, sujidades, insetos e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem original, atóxica, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, ingredientes, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega	KG	6.00	R$: 33,67	R$ 202,02
22	Couve manteiga: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente	KG	137.00	R$: 32,00	R$ 4.384,00
23	**Creme de leite:** Produto lácteo, de primeira qualidade, obtido a partir do leite, com textura cremosa e homogênea, coloração branca a levemente amarelada, aroma e sabor característicos, sem sinais de deterioração ou fermentação. Deve apresentar embalagem original, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e sem amassados, estufamentos, vazamentos ou ferrugem, quando aplicável. A embalagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e ser armazenado e transportado conforme as recomendações do fabricante	KG	42.00	R$: 23,67	R$ 994,14
24	Farinha de mandioca torrada: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de	KG	402.00	R$: 10,33	R$ 4.152,66

	polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.				
25	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	377.00	R$: 9,50	R$ 3.581,50
26	Feijão carioca: **tipo I**, de primeira qualidade. isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. embalagem de 1 kg, apresentando rótulo, procedência e data de validade de no mínimo 12 meses.	KG	515.00	R$: 12,93	R$ 6.658,95
27	Feijão preto: Feijão preto, Grupo I, Classe Preto, Tipo 1, proveniente da última safra, constituído por grãos limpos, secos, inteiros e sãos. Isento de mofo, insetos, carunchos, sujidades, pedras e odores estranhos, atendendo às normas do MAPA. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica de 1 kg, com rotulagem completa e prazo de validade em dia.	KG	156.00	R$: 12,67	R$ 1.976,52
28	Fermento em pó químico: ideal para bolos, pães, tortas e pizzas, que garante crescimento uniforme e maciez das receitas. Embalagem plástica **Peso Líquido:** 100g com data de **Validade:** no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	26.00	R$: 52,33	R$ 1.360,58
29	**Flocos de milhos (flocão):** Produto alimentício de primeira qualidade, obtido a partir de grãos de milho selecionados, submetidos a processo de moagem e	KG	114.00	R$: 7,67	R$ 874,38

	flocagem, destinado ao preparo de cuscuz e outras preparações culinárias. Deve apresentar flocos secos, de coloração amarela característica, textura uniforme e aroma e sabor próprios do milho, livre de sujidades, insetos, parasitas, mofo, umidade excessiva e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, ingredientes, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega.				
30	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele: Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele. Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, com no máximo 10% de gordura, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais	KG	937.00	R$: 20,13	R$ 18.861,81
31	Frango, peito, filé: com no máximo 10% de gordura, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais	KG	1008.00	R$: 25,47	R$ 25.673,76
32	Goiaba vermelha, polpa congelada: preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária	KG	100.00	R$: 17,67	R$ 1.767,00
33	Laranja, pêra: Apresentação: Natural sem manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e	KG	393.00	R$: 6,10	R$

	em estado de decomposição Peso médio da unidade: 90g a 140				2.397,30
34	**Leite de vaca, integral pasteurizado:** Produto de origem animal, de primeira qualidade, obtido de leite de vaca integral, submetido ao processo de pasteurização, com características sensoriais próprias, coloração branca, sabor e odor característicos, livre de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Deve apresentar composição e qualidade compatíveis com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, volume, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão de inspeção sanitária competente. O produto deverá ser mantido sob refrigeração, conforme as recomendações do fabricante, desde o transporte até a entrega, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano**.**	LT	1475.00	R$: 8,67	R$ 12.788,25
35	**Linguiça mista:** Produto cárneo industrializado, de primeira qualidade, elaborado a partir de carnes suína e bovina, com adição de condimentos e ingredientes autorizados pela legislação vigente. Deve apresentar coloração, odor e sabor característicos, textura firme e uniforme, livre de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e devidamente identificada, contendo peso líquido, composição, identificação do fabricante, número de registro no órgão de inspeção sanitária competente, lote, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser entregue sob refrigeração ou congelamento, conforme as especificações do fabricante, garantindo a conservação, a qualidade e a segurança alimentar**.**	KG	86.00	R$: 24,67	R$ 2.121,62
36	Maçã Fuji: categoria Extra, grau médio de amadurecimento e casca lisa de coloração vermelho	KG	143.00	R$: 17,33	R$

	escuro e sabor adocicado, levemente ácido. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição Peso médio da unidade: 120g a 140g.				2.478,19
37	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não inferior a 3 meses.	KG	243.00	R$: 8,83	R$ 2.145,69
38	Mamão Formosa: Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	285.00	R$: 10,70	R$ 3.049,50
39	Mandioca: Tipo mansa branca/amarela, de primeira qualidade, produtos frescos e com grau de maturação intermediária lavada. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações machucado.	KG	236.00	R$: 12,33	R$ 2.909,88
40	Manga Palmer: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, transportada de forma adequada.	KG	143.00	R$: 12,63	R$ 1.806,09
41	Manga, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes	KG	100.00	R$: 17,33	R$ 1.733,00

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

	com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária				
42	Melancia: Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	728.00	R$: 8,61	R$ 6.268,08
43	Mexerica: Integra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.	KG	820.00	R$: 10,40	R$ 8.528,00
44	Milho verde: a qualidade do milho verde in natura é descrita por sua sanidade, aparência e composição, que conferem sabor e maciez. com grãos firmes e uniformes, ausência de parasitas, mofo e odores desagradáveis. espigas sem palha acondicionado em embalagem de 1kg.	KG	86.00	R$: 31,27	R$ 2.689,22
45	Óleo de soja: **limpo, transparente**, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	UN	523.00	R$: 13,20	R$ 6.903,60
46	**Orégano:** Produto alimentício de primeira qualidade, constituído de folhas de orégano desidratadas, próprias para uso culinário, com aroma e sabor característicos, coloração verde a verde-acinzentada e aspecto seco. Deve estar livre de sujidades, insetos, parasitas, mofo, umidade excessiva e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, ingredientes, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e	KG	1.00	R$: 122,73	R$ 122,73

Associação de Apoio do Colégio Estadual
Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

	informações nutricionais, quando aplicáveis. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega				
47	Ovo de galinha inteiro: acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	DZ	428.00	R$: 13,83	R$ 5.919,24
48	Pão de forma tradicional: Pão de forma tradicional (branco), fatiado uniformemente, elaborado com farinha de trigo de primeira qualidade, de miolo macio e casca fina. Livre de mofo, sujidades, contaminações ou odores estranhos, apresentando cor, sabor e aroma característicos de produto fresco. Acondicionado em embalagem plástica atóxica e vedada, contendo identificação de lote, tabela nutricional e data de validade.	KG	285.00	R$: 29,33	R$ 8.359,05
49	Pão de hot dog: Pão para hot dog de formato alongado, elaborado com farinha de trigo, com miolo macio e casca fina e leve. Livre de mofo, sujidades, contaminações ou odores estranhos, apresentando cor, sabor e aroma característicos de produto fresco. Acondicionado em embalagem plástica atóxica e vedada, contendo identificação do lote, dados nutricionais e data de validade.	KG	143.00	R$: 29,33	R$ 4.194,19
50	Pão de trigo francês: Pão de trigo francês, com casca crocante dourada, miolo macio e aerado, preparado com ingredientes de primeira qualidade. Livre de mofo, sujidades, contaminações ou odores estranhos, apresentando aspecto, sabor e aroma de produto fresco recém-assado. Acondicionado em embalagem atóxica e apropriada para alimentos, com entrega diária e imediata após o assamento.	KG	143.00	R$: 23,33	R$ 3.336,19

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

51	Pepino: Primeira qualidade, tamanho grande ou médio, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	19.00	R$: 11,40	R$ 216,60
52	Polvilho doce: **embalagem plástica** deve ser uma barreira eficiente contra a umidade, pois o polvilho doce é higroscópico, ou seja, absorve facilmente a água do ambiente. pacotes de 1k g	KG	342.00	R$: 10,80	R$ 3.693,60
53	**Queijo, muçarela:** Produto de origem animal, de primeira qualidade, elaborado a partir de leite de vaca pasteurizado, conforme a legislação vigente. Deve apresentar coloração branca a levemente amarelada, textura firme e elástica, sabor e aroma característicos, sem sinais de deterioração, mofo ou odores estranhos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e devidamente identificada, contendo peso líquido, identificação do fabricante, número de registro no órgão de inspeção sanitária competente, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá ser transportado e mantido sob refrigeração adequada, conforme as recomendações do fabricante e a legislação sanitária vigente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar até a entrega na Unidade Escolar**.**	KG	128.00	R$: 54,67	R$ 6.997,76
54	Repolho branco: Hortaliça in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, compacta, com folhas íntegras, limpas, viçosas e de coloração verde-clara a esbranquiçada, sem sinais de murchamento, podridão, danos mecânicos, pragas ou doenças. Isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá apresentar tamanho e desenvolvimento uniformes, estar em perfeito estado de conservação e ser adequada para o consumo humano. Cód. 467414	KG	199.00	R$: 9,80	R$ 1.950,20
55	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato	KG	73.00	R$: 4,33	R$ 316,09

	de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada				
56	Salsicha: Salsicha tipo hot dog, obtida da emulsão de carnes inspecionadas, com textura firme, homogênea e elástica, livre de ranço, sujidades ou gelatina separada. Acondicionada em embalagem plástica atóxica embalada a vácuo, contendo rotulagem nutricional completa e selo de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Transportada e mantida sob refrigeração ou congelamento, conforme orientação do fabricante.	KG	114.00	R$: 16,67	R$ 1.900,38
57	Tamarindo, polpa congelada: Polpa de tamarindo 100% natural e congelada, obtida a partir do despolpamento da fruta madura, sem adição de água, açúcares, corantes ou conservantes. Apresenta cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades e acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Transportada sob congelamento (mínimo -12 °C) e devidamente registrada no Ministério da Agricultura (MAPA).	KG	100.00	R$: 18,33	R$ 1.833,00
58	**Tomate:** Hortaliça in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, com casca íntegra, lisa e de coloração uniforme, característica da variedade e do grau de maturação. Isenta de rachaduras, podridão, danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades e materiais estranhos. Deverá apresentar tamanho e desenvolvimento uniformes, estar em bom estado de conservação, sem excesso de umidade e ser adequada para o consumo humano, conforme as normas sanitárias vigentes. **Unidade de fornecimento:** Kg	KG	370.00	R$: 18,33	R$ 6.782,10
59	Tomate, extrato: Extrato de tomate concentrado, obtido do processamento de tomates maduros e sãos, de massa homogênea, cor vermelha e sabor característico. Isento	KG	317.00	R$: 16,67	R$ 5.284,39

	de mofo, sujidades, amido, corantes artificiais ou conservantes não permitidos pela legislação. Acondicionado em embalagem atóxica e hermeticamente fechada, com rotulagem nutricional completa, lote e validade em dia.				
				VALOR TOTAL	R$ 324.233,68

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os produtos serão solicitados por meio de cronograma de entregas encaminhado ao endereço eletrônico informado pela Contratada, contendo a identificação dos itens, as quantidades, as datas, os horários e os locais de entrega. A Contratada deverá confirmar o recebimento e manter seus dados de contato atualizados.

5.2. Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, podendo ser com periodicidade mensal ou quinzenal, conforme a natureza dos gêneros alimentícios, as necessidades da unidade escolar e o cronograma elaborado pela Contratante, observados o cardápio, o consumo previsto, os prazos de validade e a capacidade de armazenamento e conservação da unidade escolar. As entregas deverão ocorrer de acordo com os quantitativos e as datas estabelecidos em cada solicitação.

5.3. O cronograma será encaminhado com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos da primeira entrega nele prevista e discriminará os itens, os quantitativos e as datas de cada remessa. As estimativas de quantitativos por entrega deverão constar do planejamento disponibilizado aos licitantes.

5.4. É vedado à contratada acumular as quantidades previstas para diferentes semanas e realizar entregas quinzenais ou mensais, bem como antecipar ou concentrar o fornecimento sem autorização expressa da Contratante.

5.5. A Contratada deverá organizar sua logística para cumprir o cronograma, independentemente da localização de sua sede. A distância, a organização de rotas, o custo do transporte ou a necessidade de reunir pedidos de outros clientes não autorizam, por si sós, a alteração das condições contratadas.

5.6. Os preços deverão abranger todas as despesas necessárias ao fornecimento, inclusive acondicionamento, transporte, carga, descarga e entregas parceladas, sem cobrança adicional de frete ou imposição de valor mínimo por entrega não previsto no edital.

5.7. As entregas ocorrerão no Colégio Estadual Bartolomeu Bueno, localizado na rua 12 s/n, Pium Tocantins, durante o horário de expediente, das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, nos dias de funcionamento da unidade escolar e conforme o cronograma.

5.8. As frutas, verduras, legumes e demais produtos in natura deverão apresentar condições de frescor, integridade, higiene e maturação compatíveis com as especificações de cada item e com o período de consumo indicado no cronograma. Serão recusados produtos deteriorados, mofados, infestados ou com danos que comprometam seu aproveitamento.

5.9. **Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, polpas, aves, produtos lácteos e os demais produtos especificados como refrigerados ou congelados deverão ser transportados em veículo com compartimento de carga fechado, dotado de isolamento térmico, sistema de refrigeração compatível com a carga e instrumento de controle de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia de frio até a entrega.**

5.10. **O veículo poderá ser próprio, locado ou contratado. Seu compartimento de carga deverá apresentar condições adequadas de higiene e conservação, sendo vedado o transporte conjunto com substâncias ou produtos que possam contaminar os alimentos.**

5.11. **As temperaturas de transporte e recebimento deverão atender às especificações de cada item, à rotulagem e às normas sanitárias aplicáveis. Os alimentos congelados deverão permanecer nessa condição, sem sinais de descongelamento ou recongelamento.**

5.12. Os veículos e as atividades de transporte deverão possuir as licenças ou autorizações sanitárias exigíveis pela autoridade competente, quando aplicáveis.

5.13. Os alimentos embalados deverão apresentar identificação, rotulagem, lote, prazo de validade e demais informações legalmente exigidas. Os produtos de origem animal deverão proceder de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente, com autorização de comercialização compatível com sua procedência e destino.

5.14. A validade remanescente no recebimento deverá observar a exigência específica de cada item e ser compatível com o consumo programado. Não se aplica exigência genérica de validade mínima de 90 (noventa) dias aos produtos perecíveis.

5.15. A Contratada deverá apresentar à fiscalização, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis da primeira entrega dos produtos mencionados no subitem 5.9, a identificação do veículo, a comprovação de sua disponibilidade e a documentação sanitária exigível, quando aplicável. A disponibilização de veículo substituto dependerá do atendimento às mesmas condições técnicas e sanitárias e de comunicação prévia à fiscalização.

5.16. Os produtos serão conferidos no recebimento quanto à quantidade, qualidade, integridade, validade, acondicionamento e, quando aplicável, temperatura. Os resultados e as irregularidades identificadas serão registrados pelo responsável designado.

5.17. Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos às expensas da Contratada, nos seguintes prazos, contados do recebimento da notificação:

a) produtos perecíveis: até 24 (vinte e quatro) horas;
b) produtos não perecíveis: até 2 (dois) dias úteis.

5.18. Qualquer ocorrência que possa comprometer a entrega deverá ser imediatamente comunicada à Contratante, com justificativa e indicação das providências propostas. A comunicação não implica prorrogação automática nem afasta a apuração de responsabilidade.

5.19. A Contratada deverá fornecer somente os quantitativos solicitados, acompanhados da documentação fiscal correspondente. A entrega de produto diverso dependerá de prévia análise e autorização da Contratante, sem prejuízo das regras do edital e das especificações contratadas.

5.20. A recusa de parte do fornecimento não impedirá o processamento da parcela regularmente entregue e aceita, observadas as condições de liquidação e pagamento previstas neste Termo de Referência.

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 **cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.**

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato, a 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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

6.6.2 acompanhar os registros de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.6.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

6.6.5 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Fiscalização Técnica

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

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

7.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4 Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,01% (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

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

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos pela Contratada, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, nos seguintes prazos, contados a partir da notificação:

a) Produtos perecíveis: até 24 (vinte e quatro) horas;

b) Produtos não perecíveis: até 2 (dois) dias úteis.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

8.7. 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.

Liquidação

8.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de dez dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.9. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.10. 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:

8.10.1 o prazo de validade;

8.10.2 a data da emissão;

8.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.10.4 o período respectivo de execução do contrato;

8.10.5 o valor a pagar; e

8.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. 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;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.13.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.13.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.14. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

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

8.16. 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.

8.17. 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 SICAF.

Prazo de pagamento

8.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços

ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste

8.25. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado na data da licitação.

8.26. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.28. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.29. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

8.32. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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 *MENOR PREÇO*.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será **parcelado**.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.7. Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório dos seus administradores;

9.8. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

9.10. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

Associação de Apoio do Colégio Estadual
Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

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

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

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

Associação de Apoio do Colégio Estadual
Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

9.24. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

9.25. *Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;*

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

9.27. 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.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

Qualificação Técnica

9.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.30.1.1. Comprovação de fornecimento anterior correspondente a, no mínimo, 20% da quantidade total dos materiais especificados na clausula 1;

9.30.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.31. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.32. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$: 324.233,68 (**trezentos e vinte e quatro mil, duzentos e trinta e três reais e sessenta e oito centavos**.) conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1 em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2 em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bartolomeu Bueno de Pium – TO.
Rua 12 s/n
Pium/TO. CEP 7757
e-mail: Financeiro.bartolomeubueno@seduc.to.gov.br

10.2.3 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do recurso Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)/FNDE e Tesouro Estadual.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Pium Tocantins, 09 de novembro de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
LUIZA VERONICA PEREIRA LUZ
Data: 10/11/2026 11:33:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Luiza Verônica Pereira Luz
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO