SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Superintendência Regional de Educação de Paraíso do Tocantins
Associação de Apoio ao Col. Estadual Lagoa da Confusão - CNPJ: 01.179.116/0001-00
Av. Vicente Barbosa, nº 1025 Centro –Cep: 77.493-000
E-mail:financeirolconfusao@seduc.to.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES
LICITAÇÃO

CELC LAGOA da Confusão

(Processo Administrativo n° 06/2026)

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. MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1	**Abacaxi, fruta in natura:** Abacaxi de primeira qualidade, in natura, de tamanho médio a grande, com formato e coloração característicos da variedade, fruta fresca, firme, íntegra e em adequado estágio de maturação para consumo. Deverá apresentar polpa suculenta, aroma característico, sem sinais de deterioração, podridão, rachaduras, danos mecânicos, pragas ou doenças. Isento de sujidades, materiais terrosos e resíduos de qualquer natureza. O produto deverá ser transportado e acondicionado em condições adequadas de higiene e conservação, garantindo a qualidade e a segurança para o	Kg	557	R$ 12,00	R$ 6.684,00

	consumo humano. **Cód. 464374.**				
2	**Abóbora, cabotiá in natura:** Abóbora cabotiá de primeira qualidade, in natura, fresca, de tamanho médio a grande, com casca firme, íntegra e coloração verde-escura característica da variedade. Deverá apresentar-se em adequado estado de maturação, com polpa consistente, sem sinais de deterioração, podridão, rachaduras, danos mecânicos, pragas ou doenças. Isenta de sujidades, materiais terrosos e corpos estranhos. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de higiene, transporte e conservação, garantindo a qualidade e a segurança para o consumo humano. **Cód. 463748**	Kg	136	R$ 9,67	R$ 1.314,67
3	**Açafrão em pó**: Açafrão em pó, de primeira qualidade, obtido de matéria-prima selecionada, com coloração amarelo-alaranjada, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. O produto deverá apresentar-se seco, homogêneo e sem sinais de deterioração, acondicionado em embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Deverá atender às normas sanitárias vigentes e ser entregue em condições adequadas de armazenamento e transporte, próprio para o consumo humano.	Kg	7	R$ 36,67	R$ 256,67

	Cód. 463857				
4	**Acerola, polpa congelada:** Polpa de acerola integral, de primeira qualidade, obtida de frutas frescas, sadias, maduras e selecionadas, submetidas a processos tecnológicos adequados de extração e congelamento. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem adição de açúcar, conservantes ou corantes artificiais, conforme legislação vigente. Isento de sujidades, parasitas, microrganismos em níveis não permitidos e materiais estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, lacrada e apropriada para alimentos congelados, contendo peso líquido, identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro ou inspeção sanitária, quando aplicável. O transporte e a entrega deverão ocorrer sob condições adequadas de higiene e temperatura, mantendo o produto congelado até o recebimento. **Cód. 464484**	Kg	298	R$ 24,00	R$ 7.152,00
5	**Açúcar cristal** Açúcar cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, com cristais uniformes, coloração branca, sabor e odor característicos, livre de umidade excessiva, sujidades, parasitas e materiais estranhos. O produto deverá apresentar-se seco, solto e sem empedramento, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e lacrada,	Kg	335	R$ 6,66	R$ 2.232,22

	contendo peso líquido de 1 kg, identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Deverá atender às normas sanitárias e de qualidade vigentes, sendo entregue em condições adequadas de armazenamento e transporte, próprio para o consumo humano. **Cód. 603269**				
6	**Alface Americana:** De primeira qualidade, fresco, com cabeças bem formadas, compactas, firmes e desenvolvidas, folhas íntegras, crocantes, de coloração verde-clara a verde-média, sem folhas amareladas, murchas, queimadas ou deterioradas. Isento de pragas, insetos, larvas, sujidades, terra em excesso, manchas, danos mecânicos e sinais de apodrecimento. Produto com excelente aspecto, higiene e condições adequadas de conservação e transporte. Não serão aceitos produtos de qualidade inferior ou com sinais de deterioração**. Cód.46383**	MC	196	R$ 32,00	R$ 6.272,00
7	**Alho in natura:** Alho in natura, de primeira qualidade, bulbos firmes, íntegros, de tamanho médio a grande, com coloração e odor característicos da variedade. Deverá apresentar-se fresco, bem desenvolvido, sem brotações, partes deterioradas, mofos, pragas ou doenças. Isento de sujidades, materiais terrosos, umidade excessiva e corpos estranhos. O produto deverá ser acondicionado e	Kg	141	R$ 41,67	R$ 5.875,00

	transportado em condições adequadas de higiene, ventilação e conservação, garantindo a qualidade e a segurança para o consumo humano. **Cód 463938**				
8	**Arroz, tipo 1:** Arroz beneficiado, polido, tipo 1, de primeira qualidade, classe longo fino, constituído de grãos inteiros e sadios, com coloração característica, livre de sujidades, impurezas, insetos, parasitas, fungos e materiais estranhos. O produto deverá apresentar-se seco, com odor e sabor característicos, sem umidade excessiva ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e lacrada, contendo peso líquido de 5 kg, identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Deverá atender às normas sanitárias e de qualidade vigentes, sendo transportado e armazenado em condições adequadas para garantir sua conservação e segurança para o consumo humano. **Cód. 458904**	Kg	1765	R$ 8,00	R$ 14.120,00
9	**Carne defumada: Toucinho (Bacon):** Toucinho suíno defumado (bacon), de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima selecionada, submetida a processo adequado de cura e defumação, com características próprias de sabor, aroma, textura e coloração. O produto deverá apresentar-se íntegro, sem sinais de deterioração, rancidez, sujidades ou materiais	Kg	40	R$ 53,50	R$ 2.140,00

	estranhos, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e devidamente identificada. A embalagem deverá conter informações sobre o produto, peso líquido, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo de inspeção sanitária oficial (SIM, SIE ou SIF, conforme aplicável). O transporte e o armazenamento deverão ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, conforme orientação do fabricante, garantindo a qualidade e a segurança do produto para o consumo humano. **Cód.447666**				
10	**Banana prata:** Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com casca íntegra, limpa, sem rachaduras, amassados ou danos físicos. Deve apresentar coloração característica do estágio de maturação adequado para consumo, polpa firme, sem sinais de deterioração, presença de pragas ou doenças. Isenta de sujidades, odores estranhos e resíduos de materiais terrosos. Deverá ser acondicionada adequadamente, garantindo a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e a entrega. **Cód. 464449**	Kg	1705	R$ 10,67	R$ 18.186,67
11	**Batata inglesa:** Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com tubérculos firmes, íntegros, de casca lisa ou característica da variedade, sem	Kg	159	R$ 13,00	R$ 2.066,47

	brotos, rachaduras, cortes, amassados ou sinais de deterioração. Isenta de sujidades, partes deterioradas, pragas, doenças e materiais terrosos em excesso. Deve apresentar coloração característica, estar fresca e em condições adequadas para consumo, transporte e armazenamento, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. **CÓD 463762**				
12	**Beterraba:** Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração característica, sem rachaduras, cortes, amassados ou sinais de deterioração. Deve estar livre de pragas, doenças, sujidades e materiais terrosos em excesso, sem apresentar partes murchas ou apodrecidas. O produto deverá ser adequado para o consumo humano, acondicionado de forma apropriada e entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade e conservação. **Cód. 463768**	Kg	68	R$ 12,00	R$ 815,77
13	**Cacau em pó 100%:** Produto alimentício obtido exclusivamente de cacau, sem adição de açúcar, adoçantes, leite ou outros ingredientes. Deve apresentar coloração marrom característica, aroma e sabor próprios do cacau, textura fina e homogênea, sem grumos, umidade excessiva, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem íntegra, resistente, devidamente lacrada e identificada, contendo informações do fabricante, lote, data de fabricação,	Kg	72	R$ 70,00	R$ 5.040,00

	prazo de validade e informações nutricionais. Produto deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega**. Cód. 463532**				
14	**Café infusão 10**. Produto alimentício para preparo de bebida por infusão, composto por café torrado e moído, com teor mínimo de 10% de café, conforme especificação do produto. Deve apresentar aroma e sabor característicos, coloração própria e estar livre de impurezas, sujidades, insetos e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem original, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e devidamente identificada, contendo informações do fabricante, composição, 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**. CÓD. 463591**	Kg	32	R$ 86,33	R$ 2.762,67
15	**Cajá, polpa congelada:** Polpa de fruta de primeira qualidade, obtida de cajá selecionado, sadio e maduro, submetido a processo tecnológico adequado, sem adição de água, açúcar, conservantes ou outros ingredientes, conforme a legislação vigente. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, consistência homogênea e ausência de sujidades, matérias estranhas e sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem	Kg	158	R$ 35,83	R$ 5.661,67

	plástica atóxica, resistente, íntegra, lacrada e própria para alimentos, contendo identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá ser mantido congelado durante o transporte e a entrega, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano. **Cód. 464485**				
16	**Carne moída de 2ª:** Carne bovina moída de segunda qualidade, in natura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor e aspecto característicos, livre de sujidades, parasitas, cartilagens excessivas e quaisquer materiais estranhos. Deverá ser constituído exclusivamente de carne bovina, sem adição de temperos, conservantes ou outros ingredientes. Apresentação resfriada ou congelada, conforme solicitação, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, lacrada e devidamente identificada, contendo informações sobre o produto, peso, data de processamento, prazo de validade e registro no órgão de inspeção sanitária competente. O transporte deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura, garantindo a qualidade e a segurança do produto para o consumo humano. **CÓD. 451059**	Kg	1188	R$ 46,67	R$ 55.440,00
17	**Carne, bovino acém:** carne bovina in natura, corte acém, de primeira	Kg	591	R$ 49,33	R$ 29.156,00

	qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar coloração vermelho-vivo, aspecto, textura e odor característicos, livre de sujidades, parasitas, cartilagens excessivas e quaisquer materiais estranhos. Deverá ser entregue resfriado ou congelado, conforme solicitação, em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, lacrada e devidamente identificada, contendo informações sobre o produto, peso, data de processamento, prazo de validade e registro no órgão de inspeção sanitária competente. O transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene e temperatura, garantindo a conservação e a qualidade do produto para o consumo humano. **Cód. 447383**				
18	**Cebola:** Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com bulbos firmes, íntegros, de casca seca e coloração característica da variedade. Deve estar livre de brotos, rachaduras, cortes, amassados, partes deterioradas, pragas, doenças e sujidades. Não deve apresentar umidade externa excessiva, odores estranhos ou sinais de apodrecimento. O produto deverá estar fresco, em condições adequadas para o consumo humano, acondicionado apropriadamente e entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade e conservação**. Cód. 463784**	Kg	152	R$ 12,33	R$ 1.874,67

19	**Cenoura:** Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com raízes firmes, frescas, íntegras e de coloração alaranjada característica. Deve apresentar formato uniforme, sem rachaduras, cortes, amassados, brotos, partes deterioradas ou sinais de murchamento. Isenta de pragas, doenças, sujidades e materiais terrosos em excesso. O produto deverá estar em condições adequadas para o consumo humano, acondicionado apropriadamente e entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade e conservação. **Cód. 463773**	Kg	654	R$ 12,67	R$ 8.284,00
20	**Cheiro Verde:** De primeira qualidade, fresco, composto por cebolinha e coentro em perfeito estado de conservação, com folhas verdes, viçosas, firmes, tenras e de coloração característica, apresentando aroma e sabor próprios de cada espécie. Livre de folhas amareladas, murchas, secas, queimadas ou deterioradas, raízes em excesso, terra, sujidades, insetos, pragas e sinais de apodrecimento. Produto limpo, íntegro, com excelente frescor e condições adequadas de higiene, acondicionamento e transporte. Não serão aceitos produtos de qualidade inferior ou com sinais de deterioração. **Cód: 463773**	Mc	33	R$ 37,00	R$ 1.221,00
21	**Colorau:** Produto alimentício obtido de urucum, destinado ao uso culinário, de primeira qualidade, apresentando coloração vermelha	Kg	6	R$ 31,00	R$ 186,00

	ou vermelho-alaranjada 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. **Cód. 463937**				
22	**Couve Manteiga:** De primeira qualidade, fresca, com folhas grandes, firmes, tenras, íntegras e de coloração verde-escura, características próprias da variedade. Livre de folhas amareladas, murchas, queimadas, rasgadas ou deterioradas, isenta de pragas, insetos, larvas, sujidades, terra em excesso, manchas e sinais de apodrecimento. Produto com excelente aspecto, higiene e condições adequadas de conservação e transporte. Não serão aceitos produtos de qualidade inferior ou com sinais de deterioração. **Cód.481109**	Mc	47	R$ 37,00	R$ 1.739,00
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	Kg	46	R$ 29,17	R$ 1.341,67

	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. **Cód.446533**				
24	**Farinha de mandioca torrada (grossa):** Produto alimentício de primeira qualidade, obtido a partir da mandioca, submetida a processo de torrefação, apresentando granulação grossa, coloração característica, aroma e sabor próprios. Deve estar seca, solta, com textura uniforme, livre de umidade excessiva, mofo, sujidades, insetos e matérias estranhas. Acondicionada em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, 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. Cód.458922	kg	477	R$ 21,25	R$ 10.136,25
25	**Farinha de trigo, tipo 1:** Produto	Kg	520	R$ 9,83	R$ 5.113,33

	alimentício de primeira qualidade, obtido da moagem do trigo, tipo 1, com textura fina, coloração branca a levemente amarelada, aspecto homogêneo e odor característico, livre de sujidades, insetos, parasitas, mofo e matérias estranhas. Deve apresentar-se seca, sem grumos ou sinais de deterioração. Acondicionada 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. **Cód. 465332**				
26	**Feijão carioca, tipo 1:** Grãos de feijão carioca de primeira qualidade, tipo 1, com **coloração clara** característica da variedade, apresentando grãos íntegros, limpos, secos, uniformes e de tamanho adequado. Deve estar livre de impurezas, pedras, insetos, parasitas, mofo, grãos mofados, ardidos, fermentados ou deteriorados. O produto deverá apresentar boa qualidade de cocção, sem odores estranhos e sem mistura com grãos de outras variedades. Acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá	Kg	390	R$ 13,67	R$ 5.330,00

	atender à legislação vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega. **Cód. 464553**				
27	**Feijão preto, tipo 1:** Produto alimentício de primeira qualidade, constituído de grãos de feijão preto, tipo 1, com coloração preta característica, grãos íntegros, limpos, secos e uniformes. Deve estar livre de impurezas, pedras, insetos, parasitas, mofo, grãos ardidos, mofados, fermentados ou deteriorados. Apresentar boa qualidade de cocção, sem odores estranhos e sem mistura com grãos de outras variedades. Acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega. **Cód.472894**	Kg	69	R$ 15,50	R$ 1.069,50
28	**Fermento em pó químico:** Produto alimentício de primeira qualidade, destinado ao preparo de massas e produtos de panificação, constituído por substâncias químicas próprias para uso alimentar, conforme a legislação vigente. Deve apresentar aspecto de pó fino, coloração branca, textura homogênea e ação fermentadora adequada, livre de umidade excessiva, grumos, sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em embalagem	Kg	36	R$ 59,33	R$ 2.136,00

	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 estar dentro do prazo de validade e apresentar condições adequadas para o consumo humano no momento da entrega. **Cód. 459586**				
29	**Flocos de milhos (flocão):** Produto alimentício de primeira qualidade, obtido a partir de grãos de milho selecionados, submetidos a processo de moagem e 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. **Cód. 479080**	Kg	159	R$ 9,17	R$ 1.457,50
30	**Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele:** Produto de origem animal, de primeira qualidade, proveniente de aves abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando cortes de coxa	Kg	794	R$ 18,23	R$ 14.477,27

	e sobrecoxa sem pele, limpos, íntegros, com coloração e odor característicos, sem manchas, hematomas, penas, fragmentos ósseos ou sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue congelado, em embalagem original, atóxica, resistente, 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 temperatura adequada de conservação, respeitando as recomendações do fabricante e a legislação sanitária vigente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. **Cód. 447637**				
31	**Frango, peito, filé, sem pele:** Produto de origem animal, de primeira qualidade, obtido de aves abatidas sob inspeção sanitária oficial, constituído de filés de peito de frango sem pele e sem osso, limpos, íntegros, com coloração e odor característicos, livres de penas, hematomas, fragmentos ósseos, sujidades e sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue congelado, em embalagem original, atóxica, resistente, 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	Kg	989	R$ 29,50	R$ 29.175,50

	ser transportado e mantido sob temperatura adequada de conservação, conforme as recomendações do fabricante e a legislação sanitária vigente, garantindo a qualidade e a segurança alimenta **Cód. 447595**				
32	**Goiaba, polpa congelada:** Polpa de fruta de primeira qualidade, obtida de goiabas selecionadas, sadias e maduras, submetidas a processo tecnológico adequado, sem adição de água, açúcar, corantes ou outros ingredientes, conforme a legislação vigente. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, consistência homogênea e ausência de sujidades, matérias estranhas e sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, lacrada e própria para alimentos, contendo identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá ser mantido congelado durante o transporte e a entrega, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano. **Cód. 464514**	Kg	139	R$ 23,67	R$ 3.289,67
33	**Laranja pêra:** Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, fresca, com casca íntegra, firme e de coloração característica da variedade. Deve apresentar maturação adequada para consumo, polpa suculenta, sem rachaduras, cortes, amassados, partes deterioradas ou sinais de	Kg	309	R$ 10,00	R$ 3.090,00

	murchamento. Isenta de pragas, doenças, sujidades, mofo e odores estranhos. O produto deverá estar em condições adequadas para o consumo humano, acondicionado apropriadamente e entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade e conservação**. Cód. 464394**				
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**. Cód. 446003**	Lt	2012	R$ 9,67	R$ 19.449,33
35	**Linguiça mista:** Produto cárneo industrializado, de primeira qualidade, elaborado a partir de carnes suína e bovina, com adição	Kg	119	R$ 42,75	R$ 5.087,25

	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**. Cód. 471352**				
36	**Maçã fuji:** Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, fresca, com casca íntegra, firme, lisa e de coloração característica da variedade Fuji. Deve apresentar maturação adequada para consumo, polpa firme e suculenta, sem rachaduras, cortes, amassados, manchas, partes deterioradas ou sinais de apodrecimento. Isenta de pragas, doenças, sujidades e odores estranhos. O produto deverá estar acondicionado adequadamente e ser entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade, conservação e segurança para o consumo humano. **Cód.464401**	Kg	199	R$ 17,00	R$ 3.383,00
37	**Macarrão trigo com ovos:** Produto	Kg	243	R$ 11,63	R$ 2.826,90

	alimentício de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo e ovos, podendo conter outros ingredientes autorizados pela legislação vigente. Deve apresentar formato uniforme, coloração característica, textura firme e aspecto homogêneo, livre de sujidades, insetos, parasitas, mofo e matérias estranhas. O produto deverá apresentar odor e sabor característicos, sem sinais de umidade excessiva ou deterioração. 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. Deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega. Apresentação: Ave Maria/Pai Nosso. **Cód. 458963**				
38	**Mamão formosa:** Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, com casca íntegra e coloração característica da variedade, apresentando grau de maturação adequado para consumo. Deve possuir polpa firme, suculenta e de coloração característica, sem rachaduras, cortes, amassados, manchas, partes deterioradas ou sinais de apodrecimento. Isento de pragas, doenças, sujidades e odores estranhos. O produto deverá estar acondicionado adequadamente e ser	Kg	478	R$ 14,00	R$ 6.692,00

	entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade, conservação e segurança para o consumo humano. **Cód. 467418**				
39	**Mandioca, sem casaca e congelada:** Produto in natura, de primeira qualidade, constituído de raízes de mandioca selecionadas, descascadas, limpas e congeladas, próprias para o consumo humano. Deve apresentar coloração característica, textura firme antes do preparo, ausência de partes deterioradas, manchas escuras, fibras excessivas, sujidades, matérias estranhas e sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e própria para alimentos, contendo identificação do produto, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá ser mantido congelado durante o transporte e a entrega, conforme as recomendações do fabricante e a legislação sanitária vigente, garantindo sua qualidade e segurança alimentar. **Cód. 463795**	Kg	185	R$ 24,00	R$ 4.440,00
40	**Manga Palmer, fruta:** Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, com casca íntegra e coloração característica da variedade Palmer. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, polpa	Kg	199	R$ 15,33	R$ 3.051,33

	firme, suculenta e de coloração amarela a alaranjada, sem rachaduras, cortes, amassados, manchas, partes deterioradas ou sinais de apodrecimento. Isenta de pragas, doenças, sujidades e odores estranhos. O produto deverá estar acondicionado adequadamente e ser entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade, conservação e segurança para o consumo humano**. Cód. 464407**				
41	**Manga, polpa congelada:** Polpa de fruta de primeira qualidade, obtida de mangas selecionadas, sadias e maduras, submetidas a processo tecnológico adequado, sem adição de água, açúcar, corantes ou outros ingredientes, conforme a legislação vigente. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, consistência homogênea e ausência de sujidades, matérias estranhas e sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, lacrada e própria para alimentos, contendo identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá ser mantido congelado durante o transporte e a entrega, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano. **Cód. 464475**	Kg	139	R$ 23,17	R$ 3.220,17
42	**Melancia, fruta:** Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, com casca íntegra, firme e de coloração característica	Kg	729	R$ 11,50	R$ 8.383,50

	da variedade. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, polpa suculenta, firme e de coloração vermelha característica, sem rachaduras, cortes, amassados, partes deterioradas ou sinais de apodrecimento. Isenta de pragas, doenças, sujidades e odores estranhos. O produto deverá estar acondicionado adequadamente e ser entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade, conservação e segurança para o consumo humano. **Cód. 464418**				
43	**Mexerica, fruta:** ruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, fresca, com casca íntegra, firme e de coloração característica da variedade. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, polpa suculenta e sabor característico, sem rachaduras, cortes, amassados, manchas, partes deterioradas ou sinais de apodrecimento. Isenta de pragas, doenças, sujidades e odores estranhos. O produto deverá estar acondicionado adequadamente e ser entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade, conservação e segurança para o consumo humano**. Cód. 464436**	Kg	1224	R$ 14,00	R$ 17.136,00
44	**Minho verde, enlatado:** Produto alimentício de primeira qualidade, constituído de grãos de milho verde selecionados, conservados em líquido de cobertura, próprios para	Kg	119	R$ 35,00	R$ 4.165,00

	o consumo humano. Deve apresentar grãos íntegros, de coloração amarela característica, textura macia e uniforme, sabor e odor próprios, livres de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem metálica original, íntegra, hermeticamente fechada, sem amassados, estufamentos, vazamentos ou sinais de ferrugem. A embalagem deverá conter identificação do produto, ingredientes, peso líquido, peso drenado, 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. **Cód. 462832**				
45	**Óleo de soja:** Produto alimentício de primeira qualidade, tipo 1, refinado, obtido de grãos de soja, apresentando aspecto límpido, coloração amarela clara, odor e sabor característicos, livre de impurezas, matérias estranhas e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem original 900 ml, plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, sem vazamentos ou deformações, contendo identificação do produto, ingredientes, volume líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá atender à legislação sanitária	Un	510	R$ 14,17	R$ 7.225,00

	vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega. **Cód. 416665**				
46	**Ovos de galinha inteiro:** Produto de origem animal, de primeira qualidade, frescos, tamanho médio a grande, com casca íntegra, limpa, sem rachaduras, trincas ou sujidades. Devem apresentar clara transparente e consistente, gema íntegra e coloração característica, sem odores estranhos ou sinais de deterioração. Provenientes de estabelecimentos registrados no órgão de inspeção sanitária competente. Acondicionados em embalagens próprias para ovos, limpas, resistentes e adequadas ao transporte, contendo identificação do produtor ou fabricante, classificação, quantidade, lote, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado em condições adequadas de higiene e conservação, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano. **Cód. 467577**	Dz	597	R$ 27,00	R$ 16.119,00
47	**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	Kg	1	R$ 74,00	R$ 74,00

	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, quando aplicáveis. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e apresentar prazo de validade adequado no momento da entrega. **Cód.463915**				
48	**Pão de forma tradicional:** Produto de panificação de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo, água, fermento, sal e demais ingredientes autorizados pela legislação vigente. Deve apresentar fatias uniformes, macias, de coloração característica, com casca fina, miolo homogêneo e aroma e sabor próprios, sem sinais de mofo, umidade excessiva ou deterioração. Acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue fresco, em condições adequadas de higiene, transporte e conservação, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano. **Cód. 46404**	Kg	398	R$ 34,33	R$ 13.664,67
49	**Pão de hot dog:** Produto de panificação de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo, água, fermento, sal e demais ingredientes autorizados pela	Kg	199	R$ 34,33	R$ 6.832,33

	legislação vigente. Deve apresentar formato alongado, tamanho uniforme, textura macia, miolo leve e homogêneo, casca fina e coloração característica, com aroma e sabor próprios, sem sinais de mofo, umidade excessiva ou deterioração. Acondicionado em embalagem original, atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue fresco, em condições adequadas de higiene, transporte e conservação, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo humano. **Cód. 617307**				
50	**Pão de trigo francês (assado):** Produto de panificação de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo, água, fermento e sal, conforme a legislação vigente. Deve apresentar formato característico, tamanho uniforme, casca crocante, de coloração dourada, miolo macio e aerado, com aroma e sabor próprios, sem sinais de mofo, queimaduras excessivas, sujidades ou deterioração. O produto deverá ser entregue fresco, preferencialmente no dia da fabricação, devidamente acondicionado em embalagem limpa, atóxica e apropriada para alimentos, garantindo condições adequadas de higiene, transporte e conservação, bem como a qualidade e a segurança para o consumo	Kg	199	R$ 36,67	R$ 7.296,67

	humano. **Cód. 460380**				
51	**Pepino verde:** Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, fresco, com casca íntegra, firme e de coloração verde característica da variedade. Deve apresentar formato uniforme, polpa firme e grau de maturação adequado para consumo, sem amassados, cortes, rachaduras, manchas, partes deterioradas ou sinais de murchamento. Isento de pragas, doenças, sujidades e odores estranhos. O produto deverá estar acondicionado adequadamente e ser entregue em condições higiênico-sanitárias que garantam sua qualidade, conservação e segurança para o consumo humano. **Cód. 463810**	Kg	8	R$ 19,00	R$ 152,00
52	**Polvilho doce:** Produto alimentício de primeira qualidade, obtido da fécula de mandioca, destinado ao preparo de alimentos, apresentando aspecto de pó fino, coloração branca, textura leve e homogênea, odor e sabor característicos, 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	Kg	478	R$ 11,33	R$ 5.417,33

	entrega. **Cód. 462474**				
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**. Cód. 446634**	Kg	179	R$ 56,67	R$ 10.143,33
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	Kg	169	R$ 10,00	R$ 1.690,00

	em perfeito estado de conservação e ser adequada para o consumo humano. **Cód. 467414**				
55	**Sal branco iodado:** 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 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. **Cód. 448219**	Kg	79	R$ 4,30	R$ 339,70
56	**Salsicha:** Produto cárneo industrializado, tipo hot dog, obtido de carnes mecanicamente separadas e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem íntegra, original, a vácuo ou em sistema equivalente, devidamente identificada, contendo informações sobre fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e registro no órgão de inspeção competente. O produto deverá apresentar cor, odor e textura característicos, estar sob refrigeração adequada, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo, conforme as normas sanitárias vigentes. **Unidade de fornecimento:** Kg.	Kg	159	R$ 16,17	R$ 2.570,50

	Cód.615352				
57	**Tamarindo, polpa congelada:** Polpa de fruta de tamarindo, 100% natural, sem adição de açúcar, corantes, conservantes ou outros aditivos não permitidos, obtida de frutas sadias e maduras. Produto congelado, com cor, odor e sabor característicos da fruta, livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem plástica atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro ou inspeção do órgão competente, quando aplicável. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento, em condições adequadas de higiene e conservação, conforme a legislação sanitária vigente. **Unidade de fornecimento:** Kg. **Cód. 464489**	Kg	139	R$ 23,67	R$ 3.289,67
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	408	R$ 16,67	R$ 6.800,00

	Cód. 609442				
59	**Tomate, extrato:** Produto alimentício elaborado a partir de tomates sadios, maduros e selecionados, concentrados por processo tecnológico adequado, com consistência pastosa, cor vermelha intensa, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentação da embalagem 340 gramas íntegra, resistente e hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, ingredientes, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. O produto deverá estar dentro do prazo de validade e atender às normas sanitárias vigentes. **Cód. 459670**	Kg	317	R$ 22,00	R$ 6.974,00
				VALOR TOTAL	**R$: 421.534,62**

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 através de cronograma de entregas encaminhado ao endereço eletrônico informado pela Contratada, contendo a identificação dos itens, as quantidades, as datas, os horários e o local de entrega. A Contratada deverá confirmar o recebimento e manter seus dados de contato atualizados.

5.2. Os produtos não perecíveis serão entregues em parcela única, no prazo e data estabelecida no cronograma de entregas.

5.3. Os produtos perecíveis serão fornecidos de forma parcelada, observados os seguintes prazos: semanalmente, para verduras, legumes, frutas e hortaliças; e quinzenalmente, para carnes, frangos, linguiças, polpas de frutas congeladas, ovos, leite e queijo muçarela. A periodicidade das entregas justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento adequado dos gêneros alimentícios durante os períodos de atendimento escolar, preservando a qualidade, o frescor e as condições de conservação dos produtos, reduzindo perdas e desperdícios e respeitando os prazos de validade, o cardápio escolar, o consumo previsto e a capacidade de armazenamento e conservação da unidade escolar.

5.4. 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.

5.5. **É vedado 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.**

5.6. **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.**

5.7. **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.**

5.8. As entregas ocorrerão no Colégio Estadual de Lagoa da Confusão,na Av Vicente Barbosa, nº1025 Centro, localizado no município de Lagoa da Confusão – TO, durante o horário de expediente, das 7:30 às 11:00 e 13:30 às 17:25, nos dias de funcionamento da unidade escolar e conforme o cronograma.

5.9. 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.

5.10. **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.**

5.11. **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.**

5.12. 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.

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

5.14. 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.

5.15. 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.

5.16. A Contratada deverá apresentar à fiscalização, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis da primeira entrega dos produtos mencionados no subitem 5.10, 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.

5.17. 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.

5.18. 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.

5.19. 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.

5.20. 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.

5.21. 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 serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.6.2 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 contato, 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:

7.2.5 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.

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

7.2.7 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.

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

7.2.9 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.

7.2.10 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, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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;

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:

9.24. 9.24. LG = $\dfrac{\text{9.25. Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{9.26. Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$

9.27.

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

9.28. 9.29. 9.30.

9.31.

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

9.32. 9.33. 9.34.

9.35. 9.36.

9.37. 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.

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

9.39. 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;

9.40. 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.

9.41. 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.

9.42. 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

9.43. 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.

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

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

9.45.1 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.

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

9.45.3 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

9.44. 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.

9.45. 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.

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

9.47. 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.

9.48. 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

O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de de **R$ 421.534,62 (Quatrocentos e vinte e um mil quinhentos e trinta e quatro reais e sessenta e dois centavos)**.

10.1. , 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;

10.2.3 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;

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

10.2.5 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 Tesouro Estadual e PNAE/FNDE.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Lagoa da Confusão-TO, 05 de novembro de 2026.

Superintendência Regional de Educação de Paraíso do Tocantins
Associação de Apoio ao Col. Estadual Lagoa da Confusão - CNPJ: 01.179.116/0001-00
Av. Vicente Barbosa, nº 1025 Centro –Cep: 77.493-000
E-mail:financeirolconfusao@seduc.to.gov.br

Documento assinado digitalmente
ELDINA VIANA SILVA SIRIANO
Data: 11/11/2026 11:27:11-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Eldina Viana Silva Siriano
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE
APOIO AO COLÉGIO ESTADUAL DE LAGOA DA CONFUSÃO