# TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. ÓRGÃO SOLICITANTE

1.1. Fundo Municipal de Educação Infantil – FMEI.

## 2. OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a contratação de **caráter emergencial** de empresa para aquisição/fornecimento de gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação – unidades escolares durante o período de 60 (sessenta) dias, conforme quantitativos e especificações estabelecidas neste instrumento.

## 3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. O objeto da presente dispensa deverá possuir as seguintes especificações mínimas:

| ITEM | UND | QUANT. | DESCRIÇÃO |
|---|---|---|---|
| 1. | Fardo | 8 | Açúcar cristal branco, produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.), de aspecto sólido com cristais bem definidos, secos, granulados e uniformes, Fardo 6x5kg. |
| 2. | Fardo | 80 | Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg. |
| 3. | Und | 12 | Bebida vegetal a base de soja bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L. |
| 4. | Kg | 60 | Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g. |
| 5. | Und | 20 | Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g. |
| 6. | Fardo | 30 | Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg. |
| 7. | Fardo | 10 | Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg. |
| 8. | Und | 10 | Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 250g |
| 9. | Fardo | 20 | Flocos de Milho Pré-Cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g. |
| 10. | Fardo | 40 | Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g. |
| 11. | Und | 10 | Leite em pó integral instantâneo zero lactose. Produto de 1ª qualidade, integral, obtido por desidratação do leite de vaca, próprio para consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de lactose pela ação da enzima lactase, devendo apresentar boa solubilidade e características sensoriais próprias do produto, como cor, odor e sabor característicos. Não será aceito composto lácteo. Embalagem contendo 300g. O produto deverá apresentar qualidade igual ou superior aos padrões de referência de mercado, tendo como parâmetro de qualidade a marca Itambé, ou |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | equivalente/similar, desde que atenda integralmente às especificações técnicas e aos padrões de qualidade exigidos. |
| 12. | Fardo | 10 | Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g. |
| 13. | Und | 10 | Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g. |
| 14. | Caixa | 25 | Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalato (PET). Caixa 20x900ml |
| 15. | Fardo | 04 | Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg. |
| 16. | Fardo | 56 | Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml. |
| 17. | Fardo | 5 | Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans., podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g. |
| 18. | Kg | 1.200 | Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | verificação no ato da entrega. |
| 19. | Kg | 300 | Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 3x3cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega. |
| 20. | Kg | 1.500 | Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. |
| 21. | Cx | 48 | Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada. |
| 22. | Kg | 60 | Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. |
| 23. | Kg | 65 | Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas. |
| 24. | Kg | 205 | Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. |
| 25. | Kg | 500 | Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 26. | Kg | 600 | Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |
| 27. | Kg | 300 | Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. |
| 28. | Kg | 500 | Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega. |
| 29. | Kg | 500 | Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. |

## 4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

**a) Razão da Necessidade da Aquisição:**

A aquisição se justifica, visto que os itens solicitados são indispensáveis para atender à necessidade da manutenção de alimentação escolar ofertada nas escolas e Cemeis da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2026, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014; e a Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

A empresa CENTRO-OESTE DISTRIBUIDORA E CONSTRUTORA LTDA, CNPJ nº 29.573.676/0001-56, é a responsável pela Ata de Registro de Preços 002, referente ao Pregão Eletrônico nº 027/2025.

A empresa supracitada foi notificada por problemas no fornecimento de alimentos nos dias 06/01/2026, 05/03/2026 e 13/03/2026, que acarretaram prejuízos no fornecimento da

alimentação escolar. As notificações foram enviadas para a Comissão Permanente de Licitações para conhecimento e providências.

Este fornecedor também encaminhou para esta entidade executora uma solicitação de cancelamento e rescisão de ata de registro de preços, o qual foi protocolado no dia 23/03/2026 (Processo nº 3449/2026).

No mês de maio foi protocolado o Processo nº 4388/2026, solicitando a aquisição de gêneros alimentícios em caráter emergencial, para suprir as necessidades da alimentação escolar enquanto seguia o processo para cancelamento e rescisão da ARP da empresa supracitada.

Ao mesmo tempo, iniciou-se o levantamento para dar início a um novo procedimento licitatório. O Processo nº 2587/2026 – Pregão Eletrônico nº 046/2026, foi iniciado no mês de julho, está em andamento, e no momento ainda está na fase de avaliação das propostas.

Após a disputa de preços, houve a análise de exequibilidade das propostas, pois para alguns itens a redução de valor foi superior a 50%. Esta avaliação gerou seis Pareceres Técnicos até a conclusão desta fase, pois após a análise algumas propostas não foram aceitas.

Na sequência, houve a análise da conformidade das propostas apresentadas pelas empresas participantes em relação às especificações e aos requisitos estabelecidos no Edital e no respectivo Termo de Referência. Esta fase já gerou dois relatórios.

Haverá, ainda, a fase de habilitação e posteriormente, a apresentação e análise de amostras dos produtos.

São etapas necessárias, porém geram demora na conclusão do Processo, que não tem data prevista para conclusão. E a alimentação escolar precisa ser mantida, já que os produtos adquiridos no Processo nº 4388/2026 estão no fim.

Assim, faz-se necessário a pretendida contratação para evitar qualquer interrupção no fornecimento da alimentação escolar.

**b) Justificativa do Quantitativo de Serviço Demandado:** O levantamento dos quantitativos estimados para a contratação pretendida tem como parâmetro a média de consumo mensal de cada item registrada através de planilha de consumo mensal, elaborada pela SME para um período de 60 (sessenta) dias.

Além disso, foi considerado o número de unidades escolares, o número de alunos matriculados no ano de 2026, o número de refeições por modalidade de ensino, e o número de alunos com necessidades alimentares especiais.

## 5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e no art. 75, inciso VIII da Lei Federal nº 14.133/2021. Confira-se:

> CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL:
> Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:
> [...]
> XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.
>
> LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 2021:
> Art. 75. É dispensável a licitação:
> [...].
> VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no disposto neste inciso.

## 6. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

6.1. O objeto constitui-se bem comum, nos termos incisos XIII, do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

## 7. PADRONIZAÇÃO

7.1. O Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Município de Alexânia ainda não foi implantado. Desse modo não foi possível utilizar tal catálogo. Porém, esclarece-se que as descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas por profissionais

competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas do objeto são aquelas estritamente necessárias para aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

## 8. ESTIMATIVA DE CUSTO

8.1. Considerando orçamentos prévios recebidos, levantado com empresas que atua nesse ramo de atividade, o valor global estimado para a aquisição do item objeto deste Instrumento é de **R$ 235.482,43.**

| ITEM | UND | QUANT. | DESCRIÇÃO | VALOR UNT. | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Fardo | 8 | Açúcar cristal branco, produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.), de aspecto sólido com cristais bem definidos, secos, granulados e uniformes, Fardo 6x5kg. | R$ 157,33 | R$ 1.258,64 |
| 2. | Fardo | 80 | Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg. | R$ 124,00 | R$ 9.920,00 |
| 3. | Und | 12 | Bebida vegetal a base de soja bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L. | R$12,24 | R$ 146,88 |
| 4. | Kg | 60 | Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de | R$ 6,65 | R$ 399,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g. | | |
| 5. | Und | 20 | Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g. | R$ 11,65 | R$ 233,00 |
| 6. | Fardo | 30 | Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg. | R$ 45,67 | R$ 1.370,10 |
| 7. | Fardo | 10 | Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg. | R$ 187,00 | R$ 1.870,00 |
| 8. | Und | 10 | Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 250g | R$ 7,14 | R$ 71,40 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9. | Fardo | 20 | Flocos de Milho Pré-Cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g. | R$ 88,50 | R$ 1.770,00 |
| 10. | Fardo | 40 | Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g. | R$ 306,99 | R$ 12.279,60 |
| 11. | Und | 10 | Leite em pó integral instantâneo zero lactose. Produto de 1ª qualidade, integral, obtido por desidratação do leite de vaca, próprio para consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de lactose pela ação da enzima lactase, devendo apresentar boa solubilidade e características sensoriais próprias do produto, como cor, odor e sabor característicos. Não será aceito composto lácteo. Embalagem contendo 300g. O produto deverá apresentar qualidade igual ou superior aos padrões de referência de mercado, tendo como parâmetro de qualidade a marca Itambé, ou equivalente/similar, desde que atenda integralmente às especificações técnicas e aos padrões de qualidade exigidos. | R$ 15,50 | R$ 155,00 |
| 12. | Fardo | 10 | Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da | R$ 95,54 | R$ 955,40 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g. | | |
| 13. | Und | 10 | Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g. | R$ 7,33 | R$ 73,30 |
| 14. | Caixa | 25 | Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml | R$ 191,26 | R$ 4.781,50 |
| 15. | Fardo | 04 | Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg. | R$ 54,20 | R$ 216,80 |
| 16. | Fardo | 56 | Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml. | R$ 109,37 | R$ 6.124,72 |
| 17. | Fardo | 5 | Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó | R$ 209,72 | R$ 1.048,60 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g. | | |
| 18. | Kg | 1.200 | Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega. | R$ 65,93 | R$ 79.116,00 |
| 19. | Kg | 300 | Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 3x3cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega. | R$ 61,77 | R$ 18.531,00 |
| 20. | Kg | 1.500 | Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente | R$ 29,22 | R$ 43.830,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | |
| 21. | Cx | 48 | Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada. | R$ 267,83 | R$ 12.855,84 |
| 22. | Kg | 60 | Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | R$ 30,01 | R$ 1.800,60 |
| 23. | Kg | 65 | Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas. | R$ 6,97 | R$ 453,05 |
| 24. | Kg | 205 | Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | R$ 9,80 | R$ 2.009,00 |
| 25. | Kg | 500 | Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | R$ 7,99 | R$ 3.995,00 |
| 26. | Kg | 600 | Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos | R$ 9,79 | R$ 5.874,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | |
| 27. | Kg | 300 | Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | R$ 18,68 | R$ 5.604,00 |
| 28. | Kg | 500 | Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega. | R$ 12,80 | R$ 6.400,00 |
| 29. | Kg | 500 | Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. | R$ 24,68 | R$ 12.340,00 |
| **VALOR TOTAL** | | | | | **R$ 235.482,43** |

## 9. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. O pagamento da aquisição pretendida por meio deste Termo de Referência correrá à conta das seguintes dotações:

| Local | Dotação | Ficha | Fonte | Sub Elemento |
|---|---|---|---|---|
| FMEI ENSINO INFANTIL | 26.50.12.365.1012.2726.3.3.90.30 | 188 | 101 | 7 |
| FMEI ENSINO FUNDAMENTAL | 26.50.12.361.1012.2722.3.3.90.30 | 141 | 101 | 7 |
| FMEI MERENDA ESCOLAR | 26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30 | 129 | 101 | 7 |
| | | | 115 | |

9.2. Poderá ocorrer remanejamento de dotação caso se faça necessário para a devida readequação das futuras despesas.

## 10. VIGÊNCIA

10.1. O prazo de vigência será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da assinatura do contrato.

## 11. PARTICIPAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Poderão participar deste processo de dispensa de licitação, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta compra.

11.2. Não poderão participar deste processo de dispensa de licitação os Fornecedores que se encaixarem em alguma das previsões dispostas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 e/ou que não atendam às condições deste Termo de Referência e anexos.

11.3. Encerrado o prazo para envio das propostas, estas serão ordenadas na ordem crescente dos preços ofertados e validos, será aceita a proposta de Menor Preço, desde que em conformidade com o contido no Termo de Referência.

11.4. Em caso de empate, o Agente de Contratação deverá encaminhar contraproposta aos empatados, para uma disputa final em busca da melhor proposta, informando a situação de empate ocorrida; persistindo o empate, será realizado sorteio.

11.5. Ultrapassada a Classificação da Proposta o Fornecedor que apresentou o Menor Preço, deverá comprovar os requisitos de habilitação para efetivação da contratação.

## 12. PROPOSTA COMERCIAL

12.1. Os interessados deverão elaborar suas propostas comerciais para os itens objeto dessa dispensa de licitação, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento/execução do objeto.

12.2. Quaisquer tributos, encargos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo a execução ser realizada sem ônus adicional.

12.3. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o Fornecedor o compromisso de executar o objeto nos seus termos.

12.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global por item em algarismos e por extenso.

12.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global do item, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

12.6. A proposta deverá ser precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Termo de Referência, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

12.7. A proposta comercial deverá ser enviada preferencialmente em papel timbrado da empresa, devendo obrigatoriamente ser assinada pelo representante da empresa (física ou digital), e deverá conter as seguintes informações:

12.7.1. Nome da Pessoa Física ou Jurídica com número de inscrição no CPF ou CNPJ;
12.7.2. Endereço do Fornecedor, com telefone para contato e e-mail;
12.7.3. Nome do Responsável da Pessoa Jurídica com número de CPF;
12.7.4. Data e local da sede do Fornecedor;
12.7.5. Especificação do bem fornecido: fabricante e/ou marca;
12.7.6. Quantitativo dos itens;
12.7.7. Preço unitário, conforme unidade de fornecimento, com até duas casas decimais após a vírgula;
12.7.8. Preço Total, com até duas casas decimais após a vírgula; e
12.7.9. Dados bancários para pagamento.

12.8. A proposta deverá ter prazo mínimo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

12.9. Os interessados em participar da dispensa de licitação deverão encaminhar propostas para o e-mail: alexania.compras@gmail.com, sendo que para efeitos de cotação serão consideradas as propostas recebidas em até 03 dias úteis subsequentes à publicação deste Termo de Referência no sitio oficial da Prefeitura Municipal de Alexânia/GO.

12.10. Os valores apresentados na proposta serão fixos e irreajustáveis.

## 13. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. Será exigido do Fornecedor a ser contratado a apresentação dos seguintes documentos, dentro do prazo de validade, sob pena de desclassificação:

13.1.1. Registro comercial, Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e documento de identificação dos sócios;
13.1.2. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
13.1.3. Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
13.1.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Municipal, da Sede do Fornecedor;
13.1.5. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Estadual, da Sede do Fornecedor;
13.1.6. Certidão de Regularidade com o FGTS;
13.1.7. Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
13.1.8. Alvará de Vigilância Sanitária atualizado;
13.1.9. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
13.1.10. Declaração de inexistência de fato impeditivo.

## 14. LOCAL DA ENTREGA DO OBJETO

14.1. A ordem de fornecimento será encaminhada a empresa vencedora, a qual deverá providenciar a entrega do objeto no prazo estabelecido neste instrumento.

14.2. O objeto deve ser entregue sob garantia de qualidade e deverá ser fornecido pela empresa de acordo com as especificações estabelecidas no presente termo.

14.3. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, do horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, horário do local de entrega.

14.4. Os alimentos perecíveis serão entregues nas escolas municipais, do horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, horário do local de entrega.

14.5. Os pães dos CEMEIs devem ser entregues até às 6:45 diretamente nos locais, e os pães da escola Agrícola Lothar Shiller deverão ser entregues às 7:30 na própria escola.

14.6. Os locais de entrega serão informados pela SME / SEMAE, de acordo com relação de endereço constante a seguir:

14.7. Secretaria Municipal de Educação (SME): Avenida Nelson Santos, Área Especial, s/n – Setor Central – (62) 3336-1113.

14.8. Escolas municipais – zona urbana:
14.8.1. Cemei Casulo Bem Me Quer: Rua 26 – Área Especial – (62) 3336-1501.
14.8.2. Cemei Professor Érvio Camargo: Rua 64 esquina com a rua 60/61 – Bairro Nova Flórida, Setor Sudoeste – sem telefone.
14.8.3. Cemei Raio de Luz: Rua 166 Quadra 294, Lotes 02, 03 e 04 – Setor Nova Alexânia – sem telefone.
14.8.4. Escola Municipal Agrícola Lothar Shiller: Fazenda Cachoeira altura da GO 139 Km 02 – sem telefone.
14.8.5. Escola Municipal Bertolina Teixeira: Rua 14, Quadra 78, lotes 17/20 – (62) 3336-1314.
14.8.6. Escola Municipal Elizabete Bernardes Davi: Quadra 294, Lotes 01 a 08 e 25 a 28 – Setor Nova Alexânia – (62) 3336-2301.
14.8.7. Escola Municipal Irenize Laurindo de Souza: Área Especial entre as ruas 85 e 86 – Setor 13 de Maio – (62) 3336-3557
14.8.8. Escola Municipal Laura Barbosa Coelho: Rua 108, Área Especial, Conjunto Habitacional Geraldo Jaime – (62) 3336-3739.
14.8.9. Escola Municipal Maria das Dores Felipe: Avenida JK, s/n – Vila Esperança – (62) 3336-2254.
14.8.10. Escola Municipal Maria Tereza Lopes de Souza: Rua 18, Quadra 04, Área Especial – Vila Mutirão – (62) 3336-2191.
14.8.11. Escola Municipal Onélia de Oliveira: Avenida 15 de novembro s/n – Área Especial – (62) 3336-1472.

14.8.12. Escola Municipal Padre Gregoriano dos Santos Filho: Rua 102, Quadra 158, Lotes 15 a 20, Jardim Esperança – (62) 3336-1887.
14.8.13. Escola Municipal São Rafael: Rua 60, esquina com 61 – Conjunto Habitacional Nova Flórida – (62) 3336-1726.
14.8.14. Escola Municipal Sebastiana Maria de Jesus: Praça Francisco Garcez Chiquito, s/n – (62) 3336-3261.

14.9. Escolas municipais – zona rural:
14.9.1. Cemei Josefa da Costa Freire: Rua Vera Cruz Quadra 48 Lotes 03 a 09, Vila São Jorge, Distrito de Olhos D'Água – sem telefone.
14.9.2. Escola Municipal Geminiano Ferreira de Queiroz: Rua Câmara Filho nº 199 – Distrito de Olhos D'Água – (62) 3322-6262.
14.9.3. Escola Municipal Parque Alvorada IV: Loteamento Serra do Ouro – sem telefone.
14.9.4. Escola Municipal Nova Flórida: Loteamento Nova Flórida, s/n – Área Especial – (62) 3336-3723.
14.9.5. Escola Municipal Tamoio: Loteamento Morada do Sol – sem telefone.
14.9.6. Escola Municipal José Machado de Lima: Povoado de Alvorada – sem telefone.

## 15. PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. A entrega dos bens desta dispensa de licitação deverá ocorrer no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, contados da data do recebimento da ordem de fornecimento. Não será aceito o item que apresente danos, amassados, riscos ou que esteja em desacordo com o descrito na solicitação.

15.2. Os itens que forem entregues pela Contratada em desacordo com este Termo de Referência ou com as orientações da Contratante serão rejeitados pela Contratante, devendo a Contratada substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais que estiverem em desacordo com as especificações deste contrato.

15.3. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues em sua totalidade, devendo ser evitada entregas parciais dos produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.

15.4. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de forma parcial, em perfeitas condições, conforme solicitação da SME / SEMAE.

15.5. O SEMAE fornecerá o cronograma de entrega, assinado pela nutricionista. O cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações a qualquer momento, conforme necessidade do SEMAE.

15.6. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues acondicionados na embalagem original do fabricante.

15.7. Quando houver pão no cardápio geral, os produtos devem ser entregues no mesmo dia do consumo, sendo vedada a entrega antecipada. No período matutino, os pães devem estar nas escolas até às oito horas; no período vespertino, até às 14 horas.

15.8. Os pães devem ser embalados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, de 1º uso, ou em caixas de polietileno atóxico, de forma que o produto seja entregue íntegro; serão recusados os produtos entregues em caixas de papelão ou em cestas de madeira.

15.9. A carne bovina deve ser obtida através de animais sadios e embalada em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, contendo no máximo 2Kg por pacote, com rótulo ou etiqueta em todos os pacotes que identifique: a categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF ou SIE.

15.10. As carnes de frango deverão ser mantidas nas embalagens originais do fabricante. O peso a ser entregue será de acordo com a solicitação do SEMAE.

15.11. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo).

15.12. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e com controle de temperatura para os produtos perecíveis, em conformidade com as Boas Práticas de Transporte estabelecidas pela ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 331/2019), garantindo a integridade e segurança sanitária dos alimentos.

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

15.14. A empresa contratada deverá comprovar a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme exigências da ANVISA, nos termos da RDC nº 275/2002, devendo apresentar, quando solicitada, a documentação pertinente.

15.15. Os itens objeto deste Termo de Referência serão recebidos provisoriamente, no momento do fornecimento, para efeito de posterior verificação de conformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada.

15.16. O Contratante poderá efetuar a verificação de conformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada, no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da data do seu respectivo recebimento provisório;

15.17. Não serão aceitos itens em desacordo com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;

15.18. Não serão aceitos itens em desacordo à descrição e à quantidade, registradas na Ordem de Compra do Contratante;

15.19. A Contratada terá o prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da recusa de recebimento, para providenciar a substituição do item eventualmente recusado;

15.20. Em caso de substituição de item eventualmente recusado, o Contratante terá novo prazo de 1 (um) dia útil, a contar da data do respectivo novo recebimento, para realizar a verificação de conformidade desse novo item fornecido com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;

15.21. O item objeto deste Termo de Referência será recebido definitivamente, salvo se após eventual verificação, for verificada alguma desconformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;

15.22. O objeto poderá ser rejeitado, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

15.23. O recebimento definitivo não implica na sua aceitação definitiva, que será caracterizada pelo atesto da Nota Fiscal/Fatura correspondente;

15.24. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do item objeto deste Termo de Referência, são de total responsabilidade da Fornecedora.

15.25. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.

## 16. PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Fornecedora/Contratada.

16.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar o fornecimento ou execução do objeto dessa dispensa de licitação.

16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá conter no mínimo o endereço da Fornecedora/Contratada, o número de inscrição no CPF/CNPJ, o Banco com os números da Agência e da Conta Corrente, a descrição precisa do bem fornecido/executado (marca, fabricante e procedência), a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total dos itens fornecidos, expressos em moeda nacional com até duas casas decimais após a vírgula, e a data do seu fornecimento.

16.4. A Fornecedora/Contratada deverá juntar à Nota Fiscal ou Fatura as certidões de regularidade fiscal exigíveis na legislação de regência da matéria.

16.5. Ocorrendo a devolução da Nota Fiscal ou Fatura por erro, rasura ou outro motivo, a contagem do prazo prevista no subitem 16.1. deste Termo de Referência será iniciada a partir da data de entrega da nova Nota Fiscal ou Fatura.

16.6. O valor a ser pago corresponderá exclusivamente à quantidade fornecida de itens objeto desta dispensa de licitação.

16.7. A emissão da Ordem Bancária para pagamento apenas poderá ser efetuada após a conferência da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada por servidor indicado para tal e das certidões referidas no subitem 16.4. deste Termo de Referência.

16.8. Constatada a situação de irregularidade fiscal ou trabalhista da Fornecedora/Contratada, essa deverá ser notificada, por escrito, pelo Adquirente para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa.

16.9. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal ou Fatura, estes serão restituídos à Fornecedora/Contratada, não respondendo o Adquirente por quaisquer encargos resultantes de atraso na liquidação do pagamento correspondente.

## 17. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1. Obrigações do Adquirente:

17.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Fornecedora/Contratada, de acordo com as cláusulas deste Termo de Referência e de sua proposta;
17.1.2. Receber o item da Fornecedora/Contratada de acordo com as especificações e condições previstas neste Termo de Referência;
17.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
17.1.4. Notificar a Fornecedora/Contratada por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
17.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Fornecedora/Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
17.1.6. Efetuar o pagamento à Fornecedora/Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência; e
17.1.7. Empenhar os recursos orçamentários necessários ao pagamento do objeto deste Termo de Referência.

17.2. Obrigações da Fornecedora/Contratada:

17.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, bem como em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento/execução do objeto desta dispensa de licitação;
17.2.2. Entregar/executar fielmente os itens objeto desta Licitação, no prazo e condições especificadas nesse Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;
17.2.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, os itens que estejam em desacordo com a especificação e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, contado esse prazo do momento em que for recusado o seu recebimento;

17.2.4. Comunicar ao Adquirente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo de fornecimento previsto, com a devida comprovação;
17.2.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
17.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento dos itens objeto desta Dispensa de Licitação, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 da Lei Federal nº. 8.078/90;
17.2.7. Responder civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao Adquirente e/ou terceiros;
17.2.8. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto deste Termo de Referência, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão de obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença;
17.2.9. Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa de licitação;
17.2.10. Respeitar as normas de controle e de fluxo de pessoas nas dependências do Adquirente.

## 18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Fica expressamente vedado à Fornecedora, a subcontratação para o fornecimento do item objeto deste Termo de Referência.

## 19. DO REAJUSTAMENTO

19.1 Os preços são fixos e irreajustáveis, pois a Fornecedora/Contratada deverá fazer a entrega do item no prazo definido neste Termo de Referência. Desta forma não há razão em se falar em reajusta de preços para este fornecimento em virtude de sua temporalidade.

## 20. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

20.1. Nos termos do art. 117, e seus parágrafos, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do item, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
20.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de

imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

20.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato/objeto, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

20.4. A função de fiscal de contrato deve ser atribuída a servidor com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado, designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, e especialmente:

I - esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

II - expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

III - proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;

IV - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, a realização de serviços ou a execução de obras;

V - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;

VI - proceder as avaliações dos serviços executados pela contratada;

VII - determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VIII - exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

IX - determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

X - receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;

XI - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

XII - verificar a correta aplicação dos materiais;

XIII - requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;

XIV - realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

XV - propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

XVI - outras atividades compatíveis com a função.

## 21. SANÇÕES

21.1. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, o Adquirente poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Fornecedora/Contratada as penalidades previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, e no Decreto Municipal nº 079/2019 e suas alterações.

## 22. SUSTENTABILIDADE

22.1 A Fornecedora/Contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

22.2 Apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada

22.3 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

22.4 Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

## 23. CONDIÇÕES GERAIS

23.1. A apresentação de proposta indica que a Interessada concorda plenamente com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

23.2. Já deverão estar incluídas no preço ofertado pela Interessada todas as despesas e encargos indispensáveis ao fornecimento do objeto desta Dispensa de Licitação.

23.3. O Adquirente não aceitará, sob o pretexto algum, a transferência de responsabilidade da Fornecedora para terceiros.

23.4. Na aplicação desta dispensa de licitação, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse

público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições previstas em leis especificas.

23.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Alexânia/GO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as lides porventura instaladas em decorrência do presente processo firmado para execução do objeto descrito neste Termo.

Alexânia/GO, 05 de novembro de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA
Data: 05/11/2026 17:13:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA**
Secretária Municipal de Educação
Gestora do Fundo Municipal de Educação Infantil
Decreto nº 05/2026/GABIN
Matrícula: 29730-1

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME**

**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

**ANEXO**
**MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

(papel com o timbrado da empresa)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida comercialmente na_____, telefone _____, e-mail _____, apresenta proposta de fornecimento de:

| Item | Especificação | Unidade | Quant. | Marca / Fabricante | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| **Valor total:** | | | | | | |

Importa a Presente Proposta em R$_____(_____).

Validade mínima da proposta: 60 (sessenta) dias.
O Pagamento deverá ser efetuado no Banco _____Agência _____Conta Corrente nº____.
( ) Via boleto bancário.

Declaro que na presente proposta de preços, estão inclusos todos os tributos, custos e/ou despesas diretas ou indiretas, bem como os encargos trabalhistas, previdenciários, e outros que incidam ou venham a incidir sobre a presente proposta, sendo todos considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o fornecimento ser executados sem ônus adicionais.

_____(Local e Data).

_____
Nome do responsável pela empresa
Cargo/função
CPF nº 000.000.000-00