



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPÓ
ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO: 084025

NATUREZA: ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ASSUNTO: REFERE-SE À AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

1- DO OBJETO

1.1 O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de alimentos para composição do cardápio alimentar nas escolas municipais.

2- DA JUSTIFICATIVA

2.1 A aquisição de alimentos para as escolas municipais é essencial para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que assegura o direito à alimentação saudável e adequada para os estudantes da rede pública de ensino. Essa ação é indispensável para promover a saúde, o aprendizado e o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes atendidos, sendo uma responsabilidade fundamental do poder público.

3. DA DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO: Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com 70% de maturação, polpa intacta e firme, sem danificações físicas e mecânicas oriundas de manuseio e transporte, casca íntegra, sem sujidades, parasitas, terra aderente, larvas e defensivos agrícolas. Peso por unidade de aproximadamente 0,900 gramas. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	200
2.	ACELGA: Folhosos inteiros de qualidade. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento.	Kg	800



	Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas, não apresentando folhas amarelas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
3.	ALFACE DE CABEÇA, REPICADA OU CRESPA: Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas, não apresentando folhas amarelas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	800
4.	ABOBRINHA VERDE. Abobrinha de tamanho regular de 1ª qualidade, sem cortes. Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	1.500
5.	ABOBORA CABOTIÁ: Madura, sadias, frescas, casca inteira. Tamanho e coloração uniformes. Isenta de substâncias terrosas, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Entrega deve ser</u>	Kg	1.500



	<u>realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
6.	ALHO: aparência fresca e sã, com casca, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado e desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	800
7.	BANANA PRATA: Banana prata, madura, com 70% de maturação, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danificações físicas e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	6.000
8.	BATATA DOCE: lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	600



9.	BETERRABA. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Sem folhas, Bulbos de tamanho médio, uniformes. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas, defensivos agrícolas e sem indícios de germinação. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	400
10.	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Seca, compacta e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	1.800
11.	CEBOLINHA VERDE: Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, defensivos agrícolas e sem as folhas amarelas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	200
12.	CENOURA: de 1ª qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, coloração uniforme, isenta de indícios de germinação. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas, defensivos agrícolas. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela</u>	Kg	2.000



	<u>Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
13.	COENTRO: Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, defensivos agrícolas e sem as folhas amarelas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	200
14.	COUVE: folhosos inteiros, de 1º qualidade. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	600
15.	CHUCHU: aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos e defeitos de natureza física ou mecânica que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	1.500
16.	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e umidade. Embalada em pacotes	Kg	2.000



	plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Prazo mínimo de validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
17.	LARANJA PÊRA: Compacta, fresca, firme e com brilho. Com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g . <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	3.500
18.	MAMÃO FORMOSA: de 1º qualidade, tipo formosa, casca lisa íntegra livre de fungos, de consistência firme. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	3.000
19.	MELANCIA: fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser	Kg	3.500



	transportadas de forma adequada. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
20.	MANDIOCA SEM CASCA. Fresca de ótima qualidade, congelada, compacta, firme e de coloração uniforme, sem casca, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Acondicionada em saco plástico atóxico, vedado, contendo data de manipulação. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	3.000
21.	MILHO VERDE CRISTAL: In natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em saco plástico atóxico, vedado, com no máximo 15 espigas. Contendo data de manipulação. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	3.000
22.	PIMENTÃO VERDE: - de 1º qualidade, casca lisa integra livre de fungos, lustroso, de consistência firme e com cabo verde. Grau de amadurecimento médio. Isento de danos e defeitos de natureza física	Kg	100



	ou mecânica. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.		
23.	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade. Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária e número do lote. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Sabor de morango. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	1.000
24.	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade. Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária e número do lote. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Sabor de morango. Validade de 6 meses a	Kg	1.000



	contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
25.	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade. Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária e número do lote. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Sabor de morango. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	1.000
26.	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade. Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária e número	Kg	1.000



	do lote. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Sabor de morango. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
27.	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade. Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária e número do lote. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Sabor de morango. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	1.000
28.	POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO: composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade. Na	Kg	1.000



	embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária e número do lote. Conservada e transportada a uma temperatura inferior a -18°C, conforme legislação vigente. Sabor de morango. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
29.	REPOLHO VERDE: aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	2.500
30.	SALSA: In Natura, 1ª qualidade - com folhas integras livres de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas, não apresentando folhas amarelas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>	Kg	200
31.	TOMATE LONGA VIDA: Tomate com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma	Kg	3.000



	característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. <u>Entrega deve ser realizada nas escolas toda semana, seguindo cronograma de pedido feito pela Secretaria de Educação feito pela equipe da merenda escolar.</u>		
--	--	--	--

4. FUNDAMENTAÇÃO SIMPLIFICADA DA CONTRATAÇÃO

4.1 Conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 6/2020 do FNDE, a alimentação escolar é um direito dos estudantes e um dever do poder público. A oferta de refeições nutritivas e adequadas contribui para a redução da vulnerabilidade alimentar, garantindo que os alunos tenham acesso a alimentos de qualidade, independentemente de sua condição socioeconômica.

4.2 A aquisição objeto desse Termo de Referência tem amparo legal no art. 75, inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021. Confira-se:

Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras; ([Vide Decreto nº 10.922, de 2021](#)) ([Vigência](#))

(...)

§ 3º As contratações de que tratam os incisos I e II do caput deste artigo serão preferencialmente precedidas de divulgação de aviso em sítio eletrônico oficial, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, com a especificação do objeto pretendido e com a manifestação de interesse da Administração em obter propostas adicionais de eventuais interessados, devendo ser selecionada a proposta mais vantajosa.

5- CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

5.1 O objeto de aquisição dessa dispensa de licitação constitui-se bem comum, aos termos do inciso XIII, do art. 6º da Lei 14.133/2021.

6- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 As despesas devem ser empenhadas nas rubricas 03.06.12.361.0009.2.022.3.3.90.30.07 (101) e 03.06.12.361.0009.2.022.3.3.90.30.07(115.051).

6.2 O recurso financeiro destinando a aquisição será com recursos da CONTRAPARTIDA (Fonte 101) e PNAE (Fonte 115.051).

7- PARTICIPAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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



7.2 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 não atendam às condições deste Termo de Referência e anexos.

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

7.4 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.

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

8- PROPOSTA COMERCIAL

8.1 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.

8.2 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.

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

8.4 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.

8.5 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global do item, a empresa ficará desclassificada do certame.

8.6 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.

8.7 A proposta comercial deverá ser enviada preferencialmente em papel timbrado da empresa, devendo obrigatoriamente ser assinada pelo representante da empresa (física ou digital),

8.8 A proposta deverá ter prazo mínimo de validade de 30 (trinta) dias, contados da data de sua apresentação.

8.9 Os interessados em participar da **dispensa de licitação** deverão encaminhar propostas para o site: <https://go.centi.com.br/guapo/portalfornecedor/#/login>, sendo que para efeitos de cotação serão consideradas as propostas recebidas em até 03(três) dias úteis subsequentes à publicação deste Termo de Referência no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Guapó/GO e deverá conter as seguintes informações:

8.9.1 As propostas deverão estar devidamente identificadas com o número do processo da dispensa.

8.9.2 Redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricada em todas as suas folhas;

8.9.3 Fazer menção ao número do Processo desta dispensa e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax, e-mail, se houver e o respectivo



endereço com CEP e a indicação do banco, a agência, códigos e o número da conta para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento;

8.9.4 Descrição do objeto conforme Termo de referência;

8.9.5 Não sendo empresa estabelecida em Guapó, indicar nome do representante, seu endereço, telefones comercial e celular, fax e endereço eletrônico;

8.9.6 Indicar o prazo de validade da proposta, não podendo ser inferior a 30 dias;

8.9.7 Elaborar planilha com as especificações dos produtos, valores mensais e anuais, com todas as folhas rubricadas pelo responsável da empresa;

8.9.8 Preço unitário, conforme unidade de fornecimento, com até duas casas decimais após a vírgula;

8.9.9 Preço Total, com até duas casas decimais após a vírgula.

8.10 Os valores apresentados na proposta serão fixos e irrevogáveis.

9- DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

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

9.1.1 Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.1.2 Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.3 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Municipais, da Sede do Fornecedor;

9.1.4 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Estaduais, da Sede do Fornecedor;

9.1.5 Certidão de Regularidade com o FGTS;

9.1.6 Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

9.1.7 Consulta ao CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspeitas);

9.1.8 Consulta ao CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas).

10- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1 A contratação deverá seguir os seguintes parâmetros de Responsabilidade Socioambiental:

10.2 DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL: a empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais (ex. Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras, ANVISA, ou certificação energética), além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

10.3 DA SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA, SOCIAL e CULTURAL: A contratação atende as diretrizes da Lei nº 14133/2021, além de atingir diretamente as necessidades do artigo nº 5 desta lei.

11- QUANTO AO FORNECIMENTO, LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA DO OBJETO

11.1 A entrega dos produtos desta dispensa de licitação deverá ocorrer no prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos, em remessa única, contados da data do envio da ordem de fornecimento;



11.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

11.3 Os itens solicitados deverão ser entregues conforme a necessidade da administração pública através de Ordem de Fornecimento;

11.4 A Prefeitura poderá não adquirir a totalidade do quantitativo dos produtos previsto nesta licitação, o que fará segundo a necessidade real do momento, pois as quantidades a serem adquiridas estão sujeitas a variação;

11.5 Obrigatoriamente os produtos a serem ofertados deverão ser de 1ª qualidade, caso o produto ofertado seja de baixa ou má qualidade, o Município poderá recusar ou pedir que seja substituído os produtos ofertados.

11.6 A entrega dos serviços desta **dispensa de licitação** deverá ser realizada na sede da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada a Av. Mato Grosso, Qd 31, Lt 06, setor Centro, Guapó-GO, de segunda a sexta, das 07 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas, Telefone 3552-8019.

11.7 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

12- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades que forem entregues, com o prazo de até 30 (trinta) dias contados da entrega da Nota Fiscal, ou quando haver disponibilidade em caixa, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Fornecedora/Contratada.

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Ocorrendo a devolução da Nota Fiscal ou Fatura por erro, rasura ou outro motivo, a contagem do prazo prevista neste Termo de Referência será iniciada a partir da data de entrega da nova Nota Fiscal ou Fatura.

12.5 Constatada a situação de irregularidade fiscal ou trabalhista da Fornecedora/Contratada, essa deverá ser notificada, por escrito, pelo Adquirente para, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa.

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

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

13- SANÇÕES

13.1 Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas nesta dispensa de licitação, 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 suas alterações posteriores.

14- CONDIÇÕES GERAIS

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



14.2 Os preços são fixos e irrevogáveis, pois a Contratada deverá fazer a entrega dos produtos de forma imediata quando solicitada. Desta forma não há razão se falar em reajuste de preços para este fornecimento em virtude de sua temporalidade.

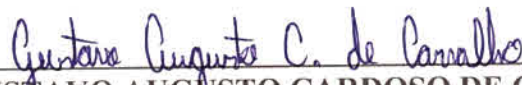
14.3 Já deverão estar incluídas no preço ofertado pela Interessada as despesas de frete, embalagens, impostos, transporte, mão-de-obra, e demais encargos indispensáveis à prestação dos serviços objetos desta Licitação.

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

14.5 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 específicas.

14.6 Fica eleito o foro da Comarca de Guapó ou outro que venha a ser definido, por substituição, por determinação do TJ-GO, para a solução de qualquer conflito deste Contrato, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Município de Guapó-GO, 14 de janeiro de 2024.



GUSTAVO AUGUSTO CARDOSO DE CARVALHO

SERVIDOR RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA


Franklin Rodrigues Guimarães
Secretário Mun. De Educação e Cultura
Decreto n 021/2025

FRANKLIN RODRIGUES GUIMARÃES

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

DECRETO Nº021/2025