

TERMO DE REFERÊNCIA

Número do Processo - SISLOG
118478Número do Processo - SEI
202600005004074

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços comuns, destinado a identificar as especificações do objeto e as condições da contratação e execução, devendo conter os elementos mínimos previstos na legislação.

O Termo de Referência deve ser elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, após o posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

O Termo de Referência deverá ser elaborado, obrigatoriamente, nas contratações de bens e serviços comuns, inclusive serviços comuns de engenharia, independente da forma de seleção do fornecedor, seja por licitação ou por contratação direta.

Tópico 1 - DADOS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Dados do Processo	Número do Processo Administrativo no Sei 202600005004074
1.2. Adequação Orçamentária	A presente contratação será autorizada pelo Ordenador de Despesas, com a respectiva indicação orçamentária, nos termos do Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

Tópico 2 - DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Descrição resumida do objeto	Fornecimento de Bens e Materiais - Aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar da Coordenação Regional de Luziânia, Região 1 - Cristalina - Panificados;
2.2. Regime de fornecimento de bens ou serviços	Fornecimento de Bens e Materiais de forma parcelada, sob demanda, nos termos do Cronograma constante neste TR (se aplicável).
2.3. Natureza da execução do objeto	Fornecimento de Bens e Materiais: continuada
2.4. Característica do objeto	Comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
2.5. Instrumento Contratual	A presente contratação será formalizada por meio de Termo de Contrato.
2.6. Prazo de vigência contratual	O prazo de vigência contratual é de 7 meses, contados imediatamente após a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é não prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A minuta de Termo de Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Tópico 3 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DOS PREÇOS REFERENCIAIS

3.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 001 Código 730 - Quitandas e Salgados, biscoito de queijo.	
Informações Adicionais BISCOITO DE QUEIJO. Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	306
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 29,23

Valor Total R\$ 8.944,38

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 003 Código 713 - Bolo , sabores diversos.	
Informações Adicionais BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES. Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. Se entregue o produto individual (pedaço) com peso aproximado de 70g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1413
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 31,57
Valor Total	R\$ 44.608,41

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 005 Código 730 - Quitandas e Salgados, broa doce.	
Informações Adicionais BROA DE MILHO. Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	480
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 28,82
Valor Total	R\$ 13.833,60

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 007 Código 100 - Pão, careca, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO CARECA. Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	480
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,34
Valor Total	R\$ 12.643,20

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 009 Código 100 - Pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO DE MILHO. Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1548

Unidade Participação	quilograma Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,95
Valor Total	R\$ 40.170,60

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 011 Código 100 - Pão, de forma, tradicional, com peso entre 400 e 500 g.	
Período (Meses)	
Quantidade	948
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 12,56
Valor Total	R\$ 11.906,88

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 013 Código 730 - Quitandas e Salgados, pão de queijo, assado (a).	
Informações Adicionais PÃO DE QUEIJO. Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 70g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	846
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 32,75
Valor Total	R\$ 27.706,50

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 015 Código 100 - Pão, doce, com peso entre 50 e 100 g.	
Informações Adicionais PÃO DOCE. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	231
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,50
Valor Total	R\$ 5.890,50

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 017 Código 100 - Pão, francês, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO FRANCÊS. Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	7800
Unidade	quilograma

Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,74
Valor Total	R\$ 146.172,00

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 019 Código 100 - Pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO MANDI. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1380
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,75
Valor Total	R\$ 34.155,00

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 021 Código 711 - Rosca , comum, doce.	
Informações Adicionais ROSCA. De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 70 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	4812
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,74
Valor Total	R\$ 128.672,88

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 023 Código 100 - Pão, torrada.	
Informações Adicionais TORRADA. Pão francês fatiado e torrado. Validade mínimo metade do prazo entre fabricação e vencimento, a contar a partir da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	
Período (Meses)	
Quantidade	450
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,14
Valor Total	R\$ 11.313,00

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 025 Código 100 - Pão, lua de mel.	

Informações Adicionais	
SONHO: Doce confeitado, tipo sonho, produzido com massa macia, leve e aerada, frita em óleo de qualidade adequado para consumo humano. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, sem excesso de óleo. Recheio cremoso e homogêneo, disponível em sabores como creme de confeiteiro, doce de leite ou chocolate. O produto deve ser fresco, sem indícios de ressecamento, mofo ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Peso unitário: 45g.	
Período (Meses)	
Quantidade	276
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,55
Valor Total	R\$ 6.775,80

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 002	
Código 730 - Quitandas e Salgados, biscoito de queijo.	
Informações Adicionais	
BISCOITO DE QUEIJO. Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	102
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 29,23
Valor Total	R\$ 2.981,46

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 004	
Código 713 - Bolo , sabores diversos.	
Informações Adicionais	
BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES. Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. Se entregue o produto individual (pedaço) com peso aproximado de 70g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	471
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 31,57
Valor Total	R\$ 14.869,47

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 006	
Código 730 - Quitandas e Salgados, broa doce.	
Informações Adicionais	
BROA DE MILHO. Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	160
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	

Valor Unitário	R\$ 28,82
Valor Total	R\$ 4.611,20

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 008	
Código 100 - Pão, careca, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais	
PÃO CARECA. Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	160
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,34
Valor Total	R\$ 4.214,40

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 010	
Código 100 - Pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais	
PÃO DE MILHO. Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	516
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,95
Valor Total	R\$ 13.390,20

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 012	
Código 100 - Pão, de forma, tradicional, com peso entre 400 e 500 g.	
Período (Meses)	
Quantidade	316
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 12,56
Valor Total	R\$ 3.968,96

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 014	
Código 730 - Quitandas e Salgados, pão de queijo, assado (a).	
Informações Adicionais	
PÃO DE QUEIJO. Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 70g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	282
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	

Valor Unitário	R\$ 32,75
Valor Total	R\$ 9.235,50

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 016	
Código 100 - Pão, doce, com peso entre 50 e 100 g.	
Informações Adicionais	
PÃO DOCE. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	77
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,50
Valor Total	R\$ 1.963,50

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 018	
Código 100 - Pão, francês, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais	
PÃO FRANCÊS. Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	2600
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,74
Valor Total	R\$ 48.724,00

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 020	
Código 100 - Pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais	
PÃO MANDI. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	460
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,75
Valor Total	R\$ 11.385,00

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 022	
Código 711 - Rosca , comum, doce.	
Informações Adicionais	
ROSCA. De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 70 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1604

Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,74
Valor Total	R\$ 42.890,96

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 024 Código 100 - Pão, torrada.	
Informações Adicionais TORRADA. Pão francês fatiado e torrado. Validade mínimo metade do prazo entre fabricação e vencimento, a contar a partir da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,14
Valor Total	R\$ 3.771,00

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 026 Código 100 - Pão, lua de mel.	
Informações Adicionais SONHO: Doce confeitado, tipo sonho, produzido com massa macia, leve e aerada, frita em óleo de qualidade adequado para consumo humano. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, sem excesso de óleo. Recheio cremoso e homogêneo, disponível em sabores como creme de confeiteiro, doce de leite ou chocolate. O produto deve ser fresco, sem indícios de ressecamento, mofo ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Peso unitário: 45g.	
Período (Meses)	
Quantidade	92
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,55
Valor Total	R\$ 2.258,60

3.2. Preço Total Estimado: não sigiloso - **R\$ 657.057,00 (R\$ Seiscentos e Cinquenta e Sete Mil e Cinquenta e Sete Reais)** .

3.3. O preço total estimado da contratação fundamenta-se conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

3.4. Os preços estimados especificados neste Termo de Referência, unitários, totais e global, correspondem aos preços máximos nos quais o objeto poderá ser adjudicado. Não será admitida a adjudicação do objeto por preços (unitário e global) superiores aos especificados neste Termo de Referência.

Tópico 4 - DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

4.1. A empresa licitante deverá observar com rigor as "**informações adicionais**" (**descrição pormenorizada**) de cada gênero alimentício constante no item 3.1 deste termo de referência , assegurando a análise minuciosa de tais dados para a formulação de propostas em conformidade com as especificações técnicas e comerciais exigidas.

Tópico 5 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A presente contratação de Fornecimento de Bens e Materiais - Aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar da Coordenação Regional de Luziânia, Região 1 - Cristalina - Panificados; está fundamentada nos termos do [ETP - Estudo Técnico Preliminar].

5.2. Em síntese, a contratação pretendida visa à formação de Ata de Registro de Preços para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no ano letivo de 2026, atendendo às Unidades Escolares da rede estadual de ensino do Estado de Goiás. O objetivo é assegurar o fornecimento contínuo, variado e seguro de alimentos que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos estudantes, promovendo a melhoria do rendimento escolar, a garantia

da segurança alimentar e nutricional e o atendimento equitativo de alunos em diferentes faixas etárias, inclusive aqueles em situação de vulnerabilidade social, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os produtos supramencionados, objeto do Termo de Referência, devem ser produzidos conforme as Normas Técnicas Brasileiras. Além das especificações constantes deste termo deverá ainda atender à Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.2. A Licitante vencedora do procedimento licitatório no ato da entrega, deverá seguir as recomendações conforme a Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

6.3. Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.

Indicação de marcas ou modelos

6.4. Na presente contratação não será admitida a indicação de marca, modelo ou característica específica nos itens licitados, devendo o fornecimento atender rigorosamente às especificações descritas no item 3.1. **Contudo, o fornecedor deverá informar a marca comercial do produto ofertado em sua proposta, para fins de identificação, análise de conformidade e posterior controle de qualidade pela Administração.**

Exigência de Amostra

6.5. Após a fase de lances e aceitabilidade do preço apresentado, a primeira colocada deverá apresentar amostras para os produtos para que sejam verificados se há o atendimento das especificações exigidas neste Termo de Referência.

6.6. As amostras deverão ser entregues em até 5 dias úteis após o término da fase de lances no endereço **XXX**, telefone **XXX**, em embalagem original, no mínimo 1 (uma) unidade, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

6.6.1. No caso de não haver entrega das amostras ou ocorrer atraso nas entregas, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostras fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

6.7. Serão avaliados aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) Parâmetros quantitativos:

- Conformidade do peso ou volume declarado na embalagem;
- Integridade da embalagem (ausência de furos, rasgos, vazamentos, amassados que comprometam a segurança do alimento);
- Composição e rendimento compatíveis com as especificações do edital e informações do rótulo.

b) Parâmetros sensoriais:

- Textura - dureza, elasticidade, fraturabilidade ou demais características próprias do produto.;
- Sabor - avaliação de doçura, salgado, amargo, ácido e adstringente, conforme a natureza do alimento, sem sabores estranhos;
- Odor - ausência de cheiro que denote deterioração (“passado”, “podre” ou outros indesejáveis);
- Aparência - cor, formato, tamanho e ausência de manchas ou sinais de apodrecimento ou contaminação;

c) Parâmetros entrega e embalagem:

- Rotulagem: conformidade com RDC 429/2020 (ANVISA) ou norma específica do MAPA; rótulo em português, lista de ingredientes, data de fabricação e validade visíveis.
- Integridade física: embalagens íntegras, sem sinais de violação, ferrugem, umidade ou presença de corpos estranhos.
- Transporte e armazenamento: evidência de que a amostra foi mantida na temperatura adequada (ex.: alimentos congelados a -18 °C ou mais frio), podendo ser exigido registro de temperatura.
- As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original com a indicação do item, a marca do produto, referência de seu fabricante e o nome e CNPJ do fornecedor.

6.8. Os seguintes passos serão realizados a partir do recebimento da amostra:

6.8.1. Conferir se a amostra corresponde ao item solicitado.

6.8.2. Verificar se a quantidade entregue é suficiente para todas as análises.

6.8.3. Registrar a data e hora de recebimento em formulário específico.

6.8.4. Garantir que a amostra foi entregue sob condições de transporte adequadas (temperatura, proteção contra contaminação,

etc.).

6.8.5. Avaliação dos parâmetros quantitativos:

6.8.5.1. Peso/volume: pesar ou medir o conteúdo da embalagem com balança e confrontar com o peso/volume declarado no rótulo. É aceitável uma variação de até 5% para os produtos, salvo legislação específica.

6.8.5.2. Integridade da embalagem: observar visualmente a presença de rasgos, furos, vazamentos, ferrugem, amassados graves.

6.8.5.3. Conferir lista de ingredientes do rótulo.

6.8.6. Avaliação dos parâmetros qualitativos:

6.8.6.1. Produtos de origem animal (carnes, leite, ovos, mel e derivados):

- ▮ Deverão ser apresentados os selos de inspeção sanitária: selo SIF/MAPA, SISBI ou SIE (aceito em âmbito estadual); SIM apenas se previsto no edital e a entrega for local.
- ▮ Prazo de validade: mínimo de 3 meses ou de acordo com as normas de produção do gênero alimentício.
- ▮ Conservação: temperatura adequada (−18 °C congelados; 0 a 10 °C resfriados).

6.8.6.2. Produtos vegetais in natura (frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos):

- ▮ Ausência de sinais de deterioração (apodrecimento, manchas escuras, mofo).
- ▮ Ausência de sujidades visíveis (terra excessiva, insetos, corpos estranhos).
- ▮ Conformidade de tamanho e maturação conforme edital (ex.: banana prata calibre mínimo).
- ▮ Embalagem íntegra e limpa (caixas, sacos ou bandejas).
- ▮ Rotulagem: quando embalados, devem trazer denominação, peso líquido, identificação do produtor, data de embalagem, prazo de validade (quando aplicável), conforme Instrução Normativa Conjunta ANVISA/MAPA nº 9/2021.

6.8.6.3. Produtos vegetais processados e industrializados (arroz, feijão, farinha, açúcar, óleos, sucos industrializados, biscoitos, massas, enlatados):

- ▮ Rotulagem: conforme RDC 429/2020 e IN 75/2020 (valores nutricionais, alergênicos, aditivos, lote, validade).
- ▮ Integridade da embalagem: sem amassados que comprometam a selagem (principalmente em latas), sem ferrugem, furos, estufamento.
- ▮ Prazo de validade: mínimo 3 meses ou de acordo com as normas de produção do gênero alimentício.

6.8.6.4. Pães, bolos, biscoitos e similares (panificados e confeitaria industrializada):

- ▮ Rotulagem: RDC 429/2020, incluindo presença de glúten (Lei 10.674/2003) e lactose (RDC 136/2017).
- ▮ Critérios microbiológicos: RDC 331/2019 (bolos, biscoitos, produtos de panificação embalados).
- ▮ Validade: mínimo 3 meses ou de acordo com as normas de produção do gênero alimentício.
- ▮ Embalagem: fechada, sem violação, protegida contra contaminação.
- ▮ Sensoriais: ausência de bolor visível, odor rançoso, alteração de cor.

6.8.6.5. Bebidas não alcoólicas (sucos, néctares, refrescos, chás prontos, leite vegetal):

- ▮ Rotulagem: RDC 429/2020 + Instrução Normativa MAPA IN nº 14/2018 (definição de suco, néctar, refresco).
- ▮ Validade: mínimo 3 meses ou de acordo com as normas de produção do gênero alimentício.
- ▮ Embalagem: íntegra, sem estufamento, sem vazamentos.

6.9. A equipe de apoio terá o prazo máximo de 24 horas para a emissão de Parecer de Avaliação de Amostra, cujo resultado ou realização de testes ocorrerá em data e horários previamente informados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

6.10. As amostras deverão atender todos os parâmetros citados neste TR. O não atendimento a qualquer critério implicará desclassificação do licitante, conforme arts. 5º, 6º, 42 e 46 da Lei 14.133/2021.

6.11. As amostras dos gêneros alimentícios apresentadas à Administração terão caráter **exclusivamente demonstrativo**, destinadas à verificação das especificações, qualidade, aparência, odor, sabor e conformidade com o Termo de Referência. **Tais amostras poderão ser manipuladas e avaliadas pela equipe técnica responsável, não gerando direito a ressarcimento ou substituição.**

6.12. Após a emissão do Parecer Técnico de Avaliação de Amostras, os fornecedores deverão recolher as amostras remanescentes no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**. Decorrido esse prazo, as amostras poderão ser descartadas pela Administração, em observância às normas sanitárias aplicáveis, sem direito a ressarcimento.

6.13. Os licitantes deverão disponibilizar todas as condições necessárias à realização das análises e testes, fornecendo, sem ônus, informações técnicas, rótulos, fichas de especificação e demais documentos que permitam a adequada avaliação dos produtos

ofertados, em conformidade com as exigências sanitárias e de segurança alimentar.

Tópico 7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7. O objeto contratado deverá ser entregue ou prestado mediante o cumprimento das seguintes condições:

Prazo de entrega ou prestação de serviço e Cronograma de Execução:

7.1. O prazo de entrega do objeto ou prestação do serviço contratado deverá ocorrer dentro do prazo de vigência do contrato, conforme necessidade e cronograma de execução, item 7.1.3, contados do recebimento da Ordem de Serviço ou Fornecimento, emitida pelo Gestor e/ou Fiscal do Contrato.

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

7.1.2. A execução do objeto contratado seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro: As entregas estão previstas para serem realizadas parceladamente de forma DIÁRIA, SEMANAL E/OU QUINZENAL (ESPECIFICAR MARCANDO UM "X" NA ENTREGA DESEJADA); as quantidades serão definidas conforme a demanda das Unidades Escolares, que encaminharão um cronograma de entrega.

7.1.3. A entrega deverá ser realizada nos locais e datas discriminadas, conforme tabela abaixo:

UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO DE ENTREGA	ENTREGA DIÁRIA	ENTREGA SEMANAL	ENTREGA QUINZENAL	HORÁRIO DA ENTREGA
Colégio Estadual Adelvina Flores Ribeiro	Rua Meier c/ Av. Botafogo s/n, Quadra 20, Bairro Rio de Janeiro, Cristalina-GO.	x			7h às 16h30
Colégio Estadual José de Goiás Brasil	Rua João Gomes Gonçalves, Nº 451, Setor Norte, Cristalina-GO.	x			8h às 16h
Colégio Estadual de Educação do Campo Campos Lindos	Rua 07 c/ Rua 08, Gleba D, s/n, Bairro Marajó, Campos Lindos, Cristalina-GO.	x			8h às 16h
Centro de Ensino em Período Integral Aurora Attiê	Rua Getúlio Vargas S/N Centro, Cristalina-GO.	x			7h às 17h
Centro de Ensino em Período Integral Zulca Peixoto de Paiva	Rua Carajás c/ Sete de Setembro, s/n, Centro, Cristalina-GO.	x			8h às 11h30min 13h às 17h
Colégio Estadual da Polícia Militar de Goiás Olga Aguiar Mohn	Rua 7 de Setembro, 1805, Centro, Cristalina-GO.	x			8h às 18h

Local de entrega:

7.2. O objeto contratado deverá ser entregue ou prestado no endereço apresentado no item 7.1.3 deste Termo de Referência.

Dinâmica da entrega:

7.3. A entrega dos produtos deverá ocorrer em **HORÁRIO COMERCIAL E DE FUNCIONAMENTO DAS UNIDADES ESCOLARES**, conforme especificado na tabela do item 7.1.3, de segunda a sexta feira, exceto finais de semana e feriados, nos locais indicado e acordado com a Unidade Escolar, conforme cronograma de entrega definido pela contratante e será acompanhada por fiscal designado especialmente para tal fim, o qual será responsável pelo atesto do ato.

7.4. O transporte e a descarga dos produtos no local designado ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. **O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária**, de preferência em **veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) e sob refrigeração**, quando necessário, **em perfeitas condições de higiene**, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

7.5. A Contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, mão-de obra, necessário à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

7.6. As entregas dos produtos deverão ser realizadas dentro do prazo de vigência do contrato.

7.7. A Contratada somente receberá pelos produtos entregues.

7.8. Em cada entrega deverá ser emitida a Nota Fiscal para pagamento com a quantidade dos produtos entregues.

7.9. A entrega fica condicionada a aceitação por parte do fiscal designado para receber, conferir e aceitar o produto.

7.10. Os materiais deverão ser entregues acompanhados dos documentos fiscais respectivos, e deve conter, obrigatoriamente, a especificação do item, marca do fabricante e quantidade entregue.

7.11. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos,

apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor.

7.12. Materiais sem identificação serão rejeitados no ato da entrega.

7.13. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da possível imperfeita qualidade dos produtos.

7.14. O produto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações irregulares e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pelo Conselho Escolar, ficará a fornecedora ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

Tópico 8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Das Obrigações da Contratada

8.1. Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, que deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, condições e prazos previstos.

8.2. A contratada deverá manter as condições de habilitação durante o período de fornecimento dos produtos, bem como recolher os tributos que incidam, direta e indiretamente, sobre os produtos adquiridos.

8.3. A contratada também deverá cumprir todas as condições constantes deste Termo de Referência e responder todas as consultas que a contratante realizar no que se refere ao atendimento do objeto.

8.4. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

8.5. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste TERMO DE REFERÊNCIA e, por conseguinte, no CONTRATO e na ORDEM DE FORNECIMENTO, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles.

8.6. O Fornecedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Administração.

Das Obrigações da Contratante

8.7. Designar por meio de portaria servidores da Unidade Escolar para o recebimento dos gêneros alimentícios e atesto da Nota Fiscal dos itens entregues.

8.8. Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do objeto.

8.9. Efetuar o recebimento dos gênero alimentícios, verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência e o solicitado incluindo relatório de acompanhamento dos serviços.

8.10. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, por meio de um servidor especialmente designado por portaria, como representante da Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, exigindo seu fiel e total cumprimento.

8.11. Realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento pela Contratada das obrigações contratualmente assumidas e aplicar sanções, garantida a ampla defesa e o contraditório, decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.

8.12. Inspeccionar os materiais utilizados pela Contratada para execução dos serviços.

8.13. Assegurar o acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais onde irão executar suas atividades.

8.14. Prestar as informações necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos.

8.15. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do instrumento contratual, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.16. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.

8.17. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

8.18. Exigir a fiel observância dos produtos fornecidos, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

Fiscalização do contrato

8.19. A fiscalização que trata esse item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resulte de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e preposto, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.20. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos servidores eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Fiscalização Técnica

8.21. 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, segundo suas atribuições descritas no art. 23 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

8.22. O Fiscal Técnico acompanhará o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nas condições contratuais e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital para o pagamento, com possibilidade de solicitar o auxílio ao Fiscal Administrativo ou Setorial, e ainda informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a ocorrência relevante que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência ou a existência de riscos quanto à conclusão da execução do objeto contratado que estão sob sua responsabilidade.

Fiscalização Administrativa

8.23. O Fiscal Administrativo do contrato acompanhará os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e ao controle do contrato no que se refere a revisões, reajustes, repactuações e providências nas hipóteses de inadimplemento, segundo suas atribuições descritas no art. 24 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

Verificação da manutenção das condições de habilitação do Fornecedor

8.24. O Fornecedor deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

8.25. Constatando-se a situação de irregularidade do Fornecedor, o Gestor deverá notificar o Fornecedor para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por motivo justo e a critério da Administração.

8.26. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual por meio de processo administrativo, assegurado ao Fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

8.27. Havendo a efetiva execução do objeto durante o prazo concedido para a regularização, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

Tópico 9 - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

O objeto contratado será recebido nas seguintes condições:

Recebimento dos produtos

9.1. Os produtos devem ser compatíveis com as referências descritas. Deverão ainda ser novos e originais não sendo aceito em hipótese alguns produtos reaproveitados e/ou falsificados, sob pena de afastamento do certame e aplicação das penalidades cabíveis.

9.2. Os produtos acondicionados em latas, papelão ou plástico, não poderão apresentar amassados, arranhões e deformidades.

9.3. No ato da entrega nenhum dos produtos poderá estar fora dos padrões de qualidade e validade, de acordo com as legislações vigentes e o determinado em acordo com as especificações mínima do objeto e valores deste documento.

9.4. O transporte dos alimentos deverá acontecer conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, em perfeitas condições de higiene, refrigerados (quando necessário) para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

9.5. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens que atendam as Normas Técnicas Brasileiras, originais intactos, apropriadas para armazenamento de forma a preservar a entrada de umidade, poeira e proteção contra alterações de qualidade e cor.

9.6. Os produtos deverão apresentar aspectos, como cor e odor, compatíveis com as normas sanitárias.

9.7. 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 Federal nº 14.133 de abril de 2021 comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.8. O prazo para a solução, pelo Fornecedor, de inconsistências na execução do objeto, 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.

9.9. O mero recebimento sumário de produtos pela unidade escolar, com a respectiva assinatura de canhoto da Nota Fiscal, não implicará em recebimento provisório e/ou definitivo do objeto do contrato, os quais serão formalizados por meio de documento próprio pelo respectivo fiscal do contrato.

9.10. O recebimento definitivo dos produtos será realizado, no prazo de 48 horas, após a verificação completa da conformidade e qualidade dos itens entregues, bem como a realização de eventuais testes necessários.

Prazo para troca de produtos

9.11. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 horas, a contar da notificação do Fornecedor, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Atesto da execução do objeto

9.12. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de atesto da execução do objeto, na forma deste Tópico, nos termos do art. 4º do Decreto Estadual nº 9.561 de novembro de 2019. A disponibilização da nota fiscal ao setor financeiro deverá ser feita até 5 (cinco) dias após o atesto.

9.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para atesto ou liquidação ficará sobrestado até que o Fornecedor providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Administração.

9.14. Nenhum pagamento será efetuado ao Fornecedor enquanto perdurar pendência na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente.

9.15. 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 CADFOR.

9.15.1. O Fornecedor que estiver em situação de irregularidade junto ao CADFOR deverá entregar juntamente com a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, os documentos que porventura estiverem vencidos para fins de atualização pelo CADFOR.

9.16. A equipe de fiscalização do contrato realizará consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado – CADFOR, bem como no Cadastro de Inadimplentes – CADIN estadual, para verificar a manutenção das condições de habilitação.

9.16.1. Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado – CADFOR, este será notificado por escrito para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhar ao Gestor do Contrato os documentos que porventura estiverem vencidos, ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa.

9.16.2. Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro de Inadimplentes – CADIN estadual, este será notificado por escrito para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularizar sua situação ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa.

9.16.3. Os prazos referidos neste item poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, a critério da Administração.

9.16.4. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante dará início a apuração de responsabilidade do fornecedor

9.16.5. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, assegurado o contraditório e a ampla defesa, por meio de processo administrativo a ser instaurado.

9.16.6. Havendo a efetiva prestação dos serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, se o Fornecedor não regularizar sua situação no CADFOR e/ou no CADIN, salvo nas hipóteses em que houver indícios das infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, caso em que a retenção dos créditos não excederá o limite dos prejuízos causados à Administração.

Forma de Pagamento

9.17. O pagamento será realizado por meio de Transferência Bancária, Cheque, Cartão de Crédito, conforme a disponibilidade do Conselho Escolar.

9.18. O pagamento do objeto deverá ser realizado até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal e emissão do Termo de Recebimento Definitivo pelo Gestor do Contrato, nos termos deste Tópico, respeitada a ordem cronológica conforme Decreto Estadual nº 9.561/2019.

9.19. A Administração somente efetuará o pagamento à proponente vencedora referente às Notas Fiscais ou documento de cobrança equivalente, estando vedada a negociação de tais títulos com terceiros.

9.20. O contratado deverá providenciar os meios necessários para recebimentos dos valores devidos pelo contratante, sendo responsável pela abertura de conta bancária em instituição financeira e disponibilização de meios para recebimento via cartão de crédito.

9.21. O pagamento será efetuado pelo Conselho Escolar, contendo o número do processo, a descrição individualizada dos itens com os seus valores unitário e total, bem como as Certidões de Regularidade Fiscal Federal, Trabalhista, Estadual e Municipal devidamente atualizadas.

9.22. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

9.23. O Conselho Escolar, pagará, à contratada, mediante a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei Federal nº 14.133, 2021.

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

9.24.1. A Contratante, ao efetuar o pagamento à Contratada, fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) ao

Estado de Goiás com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores.

9.25. O Fornecedor regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123 de dezembro 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 em caso de atraso no pagamento

9.26. Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula:

$$EM = N \times Vp \times (I / 365)$$

Onde:

EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;

Vp = Valor da parcela em atraso;

I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

Do reajuste do contrato

9.27. Os valores contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e pelos decretos estaduais equivalentes que tratem da matéria, contados a partir da data do orçamento estimado (na data de **XX/XX/XXXX**).

9.28. Após celebração do contrato, se já transcorrido o período de 12 (doze) meses da vigência da ata, o valor poderá ser reajustado em consequência da variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo) do Sistema Nacional de Índices de Preços ao Consumidor - SNIPC de acordo com a fórmula abaixo:

$$R = P0 \times [(IPCA_n / IPCA_0) - 1]$$

Onde:

R = parcela de reajuste

P0 = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste

IPCA_n = número do índice IPCA referente ao mês do reajuste

IPCA₀ = número do índice IPCA referente ao mês da data da proposta, último reajuste.

Do acréscimo e da supressão de serviços

9.29. Este contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, conforme disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

9.30. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no quantitativo do objeto contratado até o limite de 25% do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

9.31. Tanto os acréscimos quanto as supressões possuem o limite de 25%, unilateralmente, do valor inicial do contrato.

Tópico 10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. Critério de Julgamento	Menor Preço
10.2. Forma de adjudicação	Por Lote
10.3. Participação de empresas reunidas em consórcio	é admitida a participação de empresas reunidas em consórcio
10.4. Prazo de validade das propostas	120 dias

Tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte

10.5. Na presente contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado às microempresas e empresas de pequeno porte, objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, em observância ao artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e nos limites previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

10.6. As prerrogativas conferidas pela Lei Complementar nº 123/2006 **não se aplicam aos itens ou lotes cujo valor estimado ultrapasse a receita bruta máxima admitida para enquadramento como empresa de pequeno porte**, conforme o disposto no inciso I do §1º do

art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.7. Nos lotes destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, a fruição do benefício fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§1º a 3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.9. Considera-se como documento hábil à comprovação da qualificação de microempresa ou empresa de pequeno porte a certidão expedida pela Junta Comercial, a documentação gerada pela Receita Federal ou, ainda, peças contábeis apresentadas no certame licitatório;

10.10. Por tratar-se de condição de habilitação econômica-financeira dos licitantes, deve ser observada no momento da assinatura do contrato e também mantida durante toda a execução do ajuste, nos termos do inciso XVI, art. 92, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de até 5 (cinco dias úteis), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame.

10.12. A não-regularização da documentação no prazo acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, 2021, sendo facultado à Administração convocar os Fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.13. A disputa exclusiva e/ou reserva de cotas para microempresa e empresa de pequeno porte, na forma da Lei Federal nº 14.133, 2021, será aplicada conforme previsto na Planilha de Quantitativo e Valores contida no Tópico 3 deste Termo de Referência. Nos itens/lotes destinados à participação exclusiva e/ou cota reservada de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123 de dezembro de 2006, a fruição do benefício fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Exigências de habilitação

10.14. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico- financeira, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133, 2021, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral – CRC, do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás – CADFOR, conforme orientações gerais disponíveis no link: <https://sislog.go.gov.br/>.

Qualificação técnica e atestado de capacidade técnica

10.15. A empresa deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado/declaração fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o Fornecedor já forneceu equipamento compatível com o licitado ou prestou serviço, de forma satisfatória. O atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/órgão contratante e o nome e assinatura do responsável.

10.16. O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar que a empresa executou, de forma satisfatória, no mínimo 30% (trinta por cento) do quantitativo global previsto neste Termo de Referência, em conformidade com o disposto no art. 67, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.17. Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I - caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

II - caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

10.17.1. Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

Subcontratação

10.18. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTES TERMOS DE REFERÊNCIA:

Responsável	Função	Telefone	Email
--------------------	---------------	-----------------	--------------

Responsável GOMES DA SILVA MENDES	Função Fornecedora Administrativa	Telefone 61 32506570	Email gomesesilva@gmail.com
VANUSA RORIZ	Integrante Requisitante	61 32506570	vanusa.roriz@educ.go.gov.br

Versão do Doc. Padrão
0.05