



MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

AQUISIÇÕES

LICITAÇÃO



Processo Administrativo nº 02/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacaxi in natura, inteiro, de boa qualidade, firme e íntegro, com maturação adequada ao consumo e características próprias da espécie. Isento de podridão, fermentação, sujidades, pragas e danos que comprometam a qualidade. Acondicionado para preservar a integridade no transporte. Fornecimento por quilograma.	KG	448,0	R\$ 10,33	R\$ 4.629,33
2	Polpa de abacaxi congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem própria para alimentos, íntegra e vedada, com identificação,	KG	136,0	R\$ 14,33	R\$ 1.949,33



	composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e condições de conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.				
3	Abóbora Cabutian - Seleccionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	518,0	R\$ 6,67	R\$ 3.453,33
4	Abobrinha italiana in natura, fresca, firme e íntegra, com coloração e tamanho característicos da variedade. Isenta de podridão, murchamento acentuado, pragas, sujidades e danos que comprometam a qualidade. Acondicionamento que preserve o produto. Fornecimento por quilograma.	KG	58,0	R\$ 7,33	R\$ 425,33
5	Abobrinha paulista in natura, fresca, firme e íntegra, com coloração e tamanho característicos da variedade. Isenta de podridão, murchamento acentuado, pragas, sujidades e danos que comprometam a	KG	28,0	R\$ 7,33	R\$ 205,33



	qualidade. Acondicionamento que preserve o produto. Fornecimento por quilograma.				
6	Açafrão em pó, embalagem fechada, indicando prazo de validade.	KG	7,0	R\$ 38,00	R\$ 266,00
7	Polpa de açaí congelada, com características próprias do fruto e composição declarada no rótulo, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.	KG	144,0	R\$ 37,33	R\$ 5.376,00
8	Polpa de acerola congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.	KG	358,0	R\$ 17,00	R\$ 6.086,00
9	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal, de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 02kg, (dois quilos), contendo	KG	748,0	R\$ 6,33	R\$ 4.737,33



	identificação do produto e do estabelecimento de origem, registro no órgão de fiscalização federal competente, peso líquido, data de fabricação e de validade mínima de 12 meses.				
10	Alface crespa in natura, fresca, com folhas íntegras, tenras e de coloração característica. Isenta de folhas apodrecidas, murchamento acentuado, pragas e sujidades excessivas. Acondicionada de forma a evitar esmagamento e contaminação. Fornecimento por quilograma.	KG	294,0	R\$ 30,67	R\$ 9.016,00
11	ALHO: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	KG	244,0	R\$ 32,33	R\$ 7.889,33
12	ARROZ, TIPO 1: Polido, longo Lino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A externamente os dados de identificação, procedência, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, pacote embalado com 5 kg.	KG	5464,0	R\$ 7,67	R\$ 41.890,67
13	Bacon, produto cárneo com aspecto, cor,	KG	28,0	R\$	R\$ 1.260,00



	<p>odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação, composição, peso líquido, lote, fabricação, validade, conservação e identificação da inspeção sanitária competente. Transporte e entrega conforme conservação indicada no rótulo. Fornecimento por quilograma.</p>			45,00	
14	<p>Banana pacova in natura, de boa qualidade, íntegra, firme e com maturação adequada ao uso alimentar. Isenta de podridão, fermentação, pragas e danos que comprometam o consumo. Acondicionada para evitar amassamento. Fornecimento por quilograma.</p>	KG	62,0	R\$ 8,00	R\$ 496,00
15	<p>Banana prata in natura, de boa qualidade, íntegra, firme e com maturação adequada ao consumo. Isenta de podridão, fermentação, pragas e danos que comprometam o consumo. Acondicionada para evitar amassamento. Fornecimento por quilograma.</p>	KG	2020,0	R\$ 8,00	R\$ 16.160,00
16	<p>Batata inglesa: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades,</p>	KG	280,0	R\$ 10,00	R\$ 2.800,00



	parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA				
17	Beterraba: De tamanho regular, de primeira qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	110,0	R\$ 9,00	R\$ 990,00
18	Cacau em pó 100%, com composição identificando exclusivamente cacau, sem adição de açúcar. Pó homogêneo, com cor e aroma característicos, sem mofo, umidade anormal ou matérias estranhas. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação e validade. Fornecimento por quilograma.	KG	30,0	R\$ 120,00	R\$ 3.600,00
19	Café infusão 10% café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 250 g ou 500 g. validade mínima 6 (seis) meses.	KG	50,0	R\$ 75,00	R\$ 3.750,00
20	Polpa de cajá congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido,	KG	288,0	R\$ 19,33	R\$ 5.568,00



	lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.				
21	Polpa de caju congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.	KG	574,0	R\$ 18,00	R\$ 10.332,00
22	CARNE BOVINA 2ª ACÉM MOÍDA, congelada. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura aparente). Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA, Anexo I, Grupo 5.	KG	2260,0	R\$ 41,33	R\$ 93.413,33
23	CARNE BOVINA ACÉM: embalada em saco plásticos transparente de 5	KG	1892,0	R\$ 46,33	R\$ 87.662,67



	kg, com coloração vermelha e sem odor, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas pelo ministério da agricultura. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem. Resfriadas ao máximo				
24	CARNE , BOVINA, COSTELA : embalada em saco plásticos transparente de 5 kg, com coloração vermelha e sem odor, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas pelo ministério da agricultura. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem. Resfriadas ao máximo	KG	246,0	R\$ 38,33	R\$ 9.430,00
25	Carne bovina, corte coxão mole, com cor, odor e consistência característicos, sem sinais de deterioração ou matérias estranhas.	KG	334,0	R\$ 58,33	R\$ 19.483,33



	Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação do corte, peso líquido, lote, fabricação, validade, conservação e inspeção sanitária competente. Transporte e entrega em cadeia de frio conforme o rótulo. Fornecimento por quilograma.				
26	CEBOLA: Tipo branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	KG	410,0	R\$ 9,00	R\$ 3.690,00
27	CENOURA: De 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	KG	1036,0	R\$ 9,33	R\$ 9.669,33
28	Cheiro-verde in natura, fresco, com folhas e talos íntegros e características próprias dos vegetais componentes. Isento de podridão, murchamento acentuado, pragas e sujidades excessivas. Acondicionamento que preserve a integridade e evite contaminação. Fornecimento	KG	86,0	R\$ 20,50	R\$ 1.763,00



	por quilograma, e não por maço.				
29	COCO SECO RALADO; apresentação: ralado, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: desidratado, sem adição de açúcar. Embalagem de 100g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	KG	30,0	R\$ 37,40	R\$ 1.122,00
30	COLORAU: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	8,0	R\$ 28,33	R\$ 226,67
31	Couve-manteiga in natura, fresca, com folhas íntegras e coloração característica. Isenta de podridão, murchamento acentuado, pragas e sujidades excessivas. Acondicionamento que preserve a integridade e evite contaminação. Fornecimento	KG	174,0	R\$ 31,33	R\$ 5.452,00



	por quilograma.				
32	CERME DE LEITE: esterilizado, acondicionado em caixa multilaminada, contendo 1 litro. O produto deverá ter validade não inferior a 6 (seis) meses, 1ª qualidade.	LT	120,0	R\$ 28,00	R\$ 3.360,00
33	Farinha de mandioca torrada, seca, com cor, odor e sabor característicos. Isenta de insetos, mofo, sujidades e matérias estranhas. Embalagem alimentícia resistente, íntegra e vedada, com identificação, composição, peso líquido, lote, fabricação e validade. Fornecimento por quilograma.	KG	594,0	R\$ 9,67	R\$ 5.742,00
34	FARINHA DE TRIGO: Farinha de Trigo especial produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem 1kg.	KG	1004,0	R\$ 9,00	R\$ 9.036,00
35	FEIJÃO CARIOCA: tipo 1, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a	KG	1338,0	R\$ 11,67	R\$ 15.610,00



	presença de grãos mofados e/ou carunchos. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
36	Feijão fradinho em grãos secos, com coloração característica da variedade, isento de insetos, mofo, odor anormal e matérias estranhas. Embalagem alimentícia resistente, íntegra e vedada, com identificação, classificação, peso líquido, lote, fabricação e validade. Fornecimento por quilograma.	KG	88,0	R\$ 14,67	R\$ 1.290,67
37	Feijão preto: tipo 1, cru, produto sem sujidades, mofos e bolor, novo, constituídos de grãos inteiros e sádios, embalagens de 1kg íntegros e resistentes que deve conter a data de fabricação e validade do produto.	KG	256,0	R\$ 12,33	R\$ 3.157,33
38	FERMENTO BIOLÓGICO EM TABLETE: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve	KG	8,0	R\$ 50,70	R\$ 405,60



	apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para				
39	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g no máximo nos potes, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	56,0	R\$ 40,00	R\$ 2.240,00
40	Flocos de milho: Flocos de milho, pré- cozido. Embalagem com no mínimo 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Enriquecida c/ferro e ácido	KG	574,0	R\$ 5,33	R\$ 3.061,33



	fólico.				
41	Frango, coxa e sobrecoxa com pele, com aspecto, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração ou matérias estranhas. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação do corte, peso líquido, lote, fabricação, validade, conservação e inspeção sanitária competente. Transporte e entrega em cadeia de frio conforme o rótulo. Fornecimento por quilograma.	KG	1.148	R\$ 18,00	R\$ 20.664,00
42	Frango, filé de peito, desossado, com aspecto, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração ou matérias estranhas. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação do corte, peso líquido, lote, fabricação, validade, conservação e inspeção sanitária competente. Transporte e entrega em cadeia de frio conforme o rótulo. Fornecimento por quilograma.	KG	2700	R\$ 25,33	R\$ 86.400,00
43	Polpa de goiaba vermelha congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento.	KG	502,0	R\$ 17,00	R\$ 8.534,00



	Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.				
44	LARANJA PÊRA: 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1290,0	R\$ 7,67	R\$ 9.890,00
45	Leite de vaca integral pasteurizado, com características próprias, sem sinais de alteração ou deterioração. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação, composição, conteúdo líquido, lote, fabricação, validade, conservação e inspeção sanitária competente. Transporte e entrega sob refrigeração conforme o rótulo. Fornecimento por litro.	LT	1528,0	R\$ 10,00	R\$ 15.280,00
46	Limão, thaiti: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com poupa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou	KG	12,0	R\$ 12,67	R\$ 152,00



	mêcanicos; ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco. Deverá ser entregue em embalagem com etiqueta com peso.				
47	Linguiça, mista sem pimenta: embalagem 5KG, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE , ser em veículo refrigerado.	KG	184,0	R\$ 32,33	R\$ 5.949,33
48	Maçã vermelha in natura, íntegra, firme e com maturação adequada ao consumo. Isenta de podridão, fermentação, pragas e danos que comprometam o consumo. Acondicionada de forma a evitar amassamento. Fornecimento por quilograma.	KG	182,0	R\$ 14,00	R\$ 2.548,00
49	MACARRÃO COM OVOS , produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas, reembalados em fardos resistentes de até	KG	320,0	R\$ 8,00	R\$ 2.560,00



	05Kg.Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.				
50	Macarrão trigo com ovos: tipo LASANHA de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 500g, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita.	KG	102,0	R\$ 24,33	R\$ 2.482,00
51	Mamão formosa in natura, íntegro, firme e com maturação adequada ao consumo. Isento de podridão, fermentação, pragas e danos que comprometam o consumo. Acondicionado de forma a evitar amassamento. Fornecimento por quilograma.	KG	82,0	R\$ 10,07	R\$ 825,47
52	Mandioca in natura, em raízes firmes, íntegras e de boa qualidade, próprias para consumo alimentar. Isenta de podridão, deterioração interna, pragas e danos que comprometam a qualidade. Acondicionamento adequado ao transporte. Fornecimento por quilograma.	KG	434,0	R\$ 13,00	R\$ 5.642,00
53	Polpa de manga congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta,	KG	144,0	R\$ 17,00	R\$ 2.448,00



	sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.				
54	MARGARINA COM SAL: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	KG	52,0	R\$ 22,67	R\$ 1.178,67
55	Melancia in natura, inteira, firme e com maturação adequada ao consumo, características próprias da espécie. Isenta de podridão, fermentação, rachaduras, pragas e danos que comprometam a qualidade. Acondicionamento adequado ao transporte. Fornecimento por quilograma.	KG	480,0	R\$ 6,67	R\$ 3.200,00



56	MEXERICA: in natura de 1ª qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	KG	1026,0	R\$ 10,33	R\$ 10.602,00
57	MILHO FUBÁ: tipo fino, pacote de 500 gr.em saco de plástico, inviolado, livre de isentos, microrganismos, ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	2,0	R\$ 7,00	R\$ 14,00
58	Milho verde in natura, em espigas com grãos bem formados e tenros, próprios para consumo alimentar. Isento de podridão, fermentação, pragas e danos que comprometam a qualidade. Acondicionamento adequado ao transporte. Fornecimento por quilograma.	KG	38,0	R\$ 15,00	R\$ 570,00
59	MILHO VERVE ENLATADO; deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) grãos inteiros selecionados. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também	KG	10,0	R\$ 26,67	R\$ 266,67



	apresentar uniformidade de tamanho e formato. A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugens.				
60	Polpa de murici congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.	KG	72,0	R\$ 20,67	R\$ 1.488,00
61	ÓLEO DE SOJA: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	LT	1114,0	R\$ 11,33	R\$ 12.625,33
62	Orégano: tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. EMBALAGEM: plástica atóxica de 500grs (quinhentos gramas). VALIDADE: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	1,0	R\$ 78,00	R\$ 78,00
63	OVO DE GALINHA	DZ	798,0	R\$	R\$ 11.704,00



	INTEIRO CARTELA COM 12 OVOS Ovo de galinha, inteiro e cru - De granja, novo, tamanho médio, acondicionados em cartelas, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Com validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega			14,67	
64	PÃO DE HOT DOG: O pão deverá ser obtido pela cocção da massa em formas e deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos. Em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição, caramelo e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Em unidades de 50g cada . – acondicionado em pacotes com no máximo 10 por pacotes. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega.	KG	512,0	R\$ 27,00	R\$ 13.824,00
65	Pão de trigo de forma, próprio para consumo,	KG	512,0	R\$	R\$ 14.336,00



	com miolo macio, aspecto, cor, odor e sabor característicos. Sem mofo, sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Embalagem alimentícia íntegra, com identificação, composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Fornecimento por quilograma.			28,00	
66	Pão de trigo tipo FRANCÊS - peso 40g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro com no máximo 50 pães por embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	KG	102,0	R\$ 34,00	R\$ 3.468,00
67	Pepino: 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	218,0	R\$ 9,33	R\$ 2.034,67
68	Pequi, próprio para consumo alimentar, com cor, odor e aspecto característicos, sem podridão, fermentação, pragas ou matérias	KG	30,0	R\$ 13,00	R\$ 390,00



	estranhas. Acondicionado em embalagem própria para alimentos que preserve a integridade e a higiene. Fornecimento por quilograma. Confirmar no TR a apresentação (fruto inteiro ou processado) correspondente ao preço cotado.				
69	Pescada filé de tilapia : Filé de peixe livre de pele, cartilagens, espinhos, congelmento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor ,odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10% . Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou enconbrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. Embalagem: primária: embalagem com peso de 1kg plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser	KG	206,0	R\$ 61,67	R\$ 12.703,33



	fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
70	POLVILHO DOCE: Polvilho tipo doce, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 09 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	348,0	R\$ 8,67	R\$ 3.016,00
71	Queijo minas frescal, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem mofo ou sinais de deterioração. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação, composição, peso líquido, lote, fabricação, validade, conservação e inspeção sanitária competente. Transporte e entrega sob refrigeração conforme o rótulo. Fornecimento por quilograma.	KG	30,0	R\$ 39,67	R\$ 1.190,00
72	Queijo muçarela, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem mofo ou sinais de deterioração. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação, composição, peso líquido, lote, fabricação, validade,	KG	362,0	R\$ 47,33	R\$ 17.134,67



	conservação e inspeção sanitária competente. Transporte e entrega sob refrigeração conforme o rótulo. Fornecimento por quilograma.				
73	Repolho branco: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas com coloração uniforme e brilho.	KG	398,0	R\$ 9,33	R\$ 3.714,67
74	SAL: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e mpo. Embalagem de 1 kg	KG	132,0	R\$ 5,50	R\$ 726,00
75	Polpa de tamarindo congelada, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, sem sinais de fermentação ou descongelamento. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Entrega sob congelamento. Fornecimento por quilograma de polpa.	KG	144,0	R\$ 16,33	R\$ 2.352,00
76	TOMATE: De 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	KG	986,0	R\$ 11,00	R\$ 10.846,00



	de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.				
77	EXTRATO DE TOMATE: preparado com frutos maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1 % de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa de consistência mole, cor vermelha, embalagem máxima de 1kg cada. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	KG	458,0	R\$ 26,67	R\$ 12.213,33
78	Torrada, própria para consumo, com textura crocante, aspecto, cor, odor e sabor característicos. Isenta de mofo, ranço, sujidades e matérias estranhas. Embalagem alimentícia íntegra e vedada, com identificação, composição, peso líquido, lote, fabricação, validade e conservação. Fornecimento por quilograma.	KG	62,0	R\$ 28,67	R\$ 1.777,33
VALOR TOTAL					693.522,73

1.2.

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

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO



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

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados do(a) pedido da unidade escolar, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com **pelo menos 3 (três) dias de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Quadra 1106 Sul, Alameda 25, APM 06.

1.1.1 *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) (dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e **cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.**

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato, a entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de



fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

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

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

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

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

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

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

6.7.

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego



de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

1.1.5 Multa:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

1.1.8 a natureza e a gravidade da infração cometida;

1.1.9 as peculiaridades do caso concreto;

1.1.10 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

1.1.11 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

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

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

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO



Recebimento

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco) dias úteis**.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

- 8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de dez dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 1.1.13 o prazo de validade;
 - 1.1.14 a data da emissão;
 - 1.1.15 os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 1.1.16 o período respectivo de execução do contrato;
 - 1.1.17 o valor a pagar; e
 - 1.1.18 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

1.1.19 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

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

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Reajuste



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

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

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

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

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

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

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

8.34. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade *PREGÃO*, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO*.

Forma de fornecimento

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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



9.24.	LG =	9.25.	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo			
		9.26.	Passivo Circulante	+	Passivo Não Circulante	
9.27.						
9.28.	SG =	9.29.	Ativo Total			
		9.30.	Passivo Circulante	+	Passivo Não Circulante	
9.31.						
9.32.	LC =	9.33.	Ativo Circulante			
		9.34.	Passivo Circulante			
9.35.		9.36.				

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

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

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

9.40. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

Qualificação Técnica

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

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

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



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

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 702.330,73 (setecentos e dois mil, trezentos e trinta reais e setenta e três centavos)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do recurso PENA e TESOURO ESTADUAL.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO

Colégio Estadual São José

Fone: (63) 33322 1791

Quadra 1106 Sul, Al. 25 - Plano Diretor Sul

Palmas - TO - 76.800-000

E-mail: saojose@educ.to.gov.br

www.seduc.to.gov.br



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

Palmas, 27 de outubro de 2026



Documento assinado digitalmente

ARISVALDO DA SILVA SANTOS

Data: 29/10/2026 11:36:32-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ARISVALDO DA SILVA SANTOS