Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES
LICITAÇÃO

(Processo Administrativo n° 006/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios, para fornecimento da alimentação dos estudantes matriculados no Colégio Estadual Bernardo Sayão, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Abacaxi:** fruta in natura, doce, selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida). OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**172**	**R$ 10,25**	**R$ 1.763,00**
2	**Abacaxi, Polpa congelada:** congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.	**KG**	**103**	**R$ 22,73**	**R$ 2.340,68**
3	**Abóbora crua:** suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na	**KG**	**49**	**R$ 11,00**	**R$ 539,00**

	chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).				
4	**Açafrão:** pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**3**	**R$ 36,02**	**R$ 108,06**
5	**Açaí, Polpa congelada:** congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	**KG**	**48**	**R$ 29,70**	**R$ 1.425,60**
6	**Acerola, Polpa congelada:** polpa congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	**KG**	**147**	**R$ 26,55**	**R$ 3.902,85**
7	**Açúcar Cristal:** Coloração branca, especial peneirado, isenta de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: primária – plástica resistente, hermeticamente fechada, transparente atóxica com 2 kg. Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	**KG**	**217**	**R$ 7,72**	**R$ 1.675,78**
8	**Alface lisa:** in natura de 1ª qualidade. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**57**	**R$ 23,40**	**R$ 1.333,52**
9	**Alho:** 1ª qualidade, graúdo do tipo comum, sem partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – plástico flexível transparente atóxica e resistente, com	**KG**	**55**	**R$ 30,25**	**R$ 1.663,61**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	identificação do peso. Validade: 30 dias, a contar da data da entrega.				
10	**Arroz Tipo 1:** Branco, tipo 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso liquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Isento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**KG**	**1.256**	**R$ 10,59**	**R$ 13.304,18**
11	**Banana prata:** produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho uniforme arredondado, coloração própria, sabor adocicado com polpa amarela clara, sem sujidades, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**396**	**R$ 9,65**	**R$ 3.820,41**
12	**Batata inglesa:** produto in natura, de boa qualidade, compacta, fresca e firme, coloração própria sem sujidades, materiais terra e tamanho uniforme.	**KG**	**69**	**R$ 10,15**	**R$ 700,35**

13	**Beterraba:** de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	**KG**	**38**	**R$ 9,50**	**R$ 361,00**
14	**Cacau em pó 100%:** material puro de 1º qualidade, sem adição de açúcar, coloração escura natural, sabor amargo, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, própria para transporte, contendo 1 kg.	**KG**	**20**	**R$ 67,29**	**R$ 1.345,75**
15	**Café Apresentação:** Solúvel Em Pó, Intensidade: Média, Tipo: Tradicional, Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Característica Adicional: Isento De Açúcar - Diet	**KG**	**33**	**R$ 49,84**	**R$ 1.644,64**
16	**Cajá, Polpa congelada:** congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	**KG**	**48**	**R$ 29,73**	**R$ 1.427,04**
17	**Caju, Polpa congelada:** congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.	**KG**	**48**	**R$ 20,75**	**R$ 995,88**
18	**Carne moída de 1ª:** produto cárneo obtido a partir da moagem, seguido de imediato congelamento. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. de acordo com a normativa N° 83, de 21/2003 da AMPA. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de	**KG**	**397**	**R$ 41,75**	**R$ 16.574,75**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	Alimentação Escolar (PNAE).				
19	**Carne moída de 2ª:** produto cárneo obtido a partir da moagem, seguido de imediato congelamento. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. de acordo com a normativa N° 83, de 21/2003 da AMPA. Apresentado em embalagem transparente atóxica, com descrição do produto, fabricação e validade. Embalagem de 1 a 5 kg com respectiva data de validade e informações nutricionais. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**8**	**R$ 35,16**	**R$ 281,24**
20	**Carne Bovina Acém:** Carne Bovina Fresca Acém, embalagem de 1 a 5 kg, não congelada, resfriada, coloração avermelhada. Empacotada com data de validade e informações nutricionais. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**505**	**R$ 49,50**	**R$ 24.997,50**
21	**Carne Bovina Costela:** Carne bovina, corte costela, in natura, resfriada, de 1° qualidade, no máximo 10% de gordura, sem cartilagem e sem osso em excesso, cor e aspecto, cor, cheiro e e sabor próprios, embalada a vácuo em embalagem transparente atóxica, resistente, com peso líquido de 1 kg a 2 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no SIF ou SIE. KG. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**82**	**R$ 25,85**	**R$ 2.119,91**
22	**Cebola:** branca, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do	**KG**	**105**	**R$ 10,27**	**R$ 1.078,61**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.				
23	**Cenoura:** de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	**KG**	**274**	**R$9,80**	**R$ 2.685,20**
24	**Cheiro Verde:** folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**17**	**R$ 20,00**	**R$ 340,00**
25	**Coco seco ralado:** puro, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	**KG**	**27**	**R$ 34,93**	**R$ 942,98**
26	**Colorau:** Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo contendo 500g. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**1**	**R$ 26,66**	**R$ 26,66**
27	**Couve manteiga:** in natura de 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**91**	**R$ 29,68**	**R$ 2.700,43**
28	**Creme de Leite:** Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser	**KG**	**8**	**R$ 22,06**	**R$ 176,50**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	resistente. A embalagem deverá ser de 200 gramas a 1 kg, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.				
29	**Farinha de Mandioca Torrada:** Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em embalagens plásticas de 1 a 5 kg de. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**168**	**R$ 12,92**	**R$ 2.170,98**
30	**Farinha de trigo:** especial ou de 1ª qualidade, produto obtido a partir do cereal limpo, de germinado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, de acordo com resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	**KG**	**314**	**R$ 9,37**	**R$ 2.942,97**
31	**Feijão Carioca - Tipo 1,** novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**KG**	**320**	**R$ 14,82**	**R$ 4.741,60**
32	**Feijão Preto - Tipo 1,** novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade	**KG**	**77**	**R$ 15,34**	**R$ 1.181,37**

	máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
33	**Feijão Trepa Pau/Corda - Tipo 1,** novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**14**	**R$ 28,08**	**R$ 393,12**
34	**Fermento Biológico tablete:** pct com500g.: Com cristais de granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, fechamento à vácuo. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	**KG**	**5**	**R$ 48,45**	**R$ 242,24**
35	**Fermento em Pó Químico:** Fermento em Pó para Bolo embalagem de 100, 350 ou 500 Gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**KG**	**22**	**R$ 46,09**	**R$ 1.014,04**
36	**Flocos de milho:** de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem de 500 g), com respectiva	**KG**	**136**	**R$ 7,13**	**R$ 969,00**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 6 meses.				
37	**Frango, Coxa e Sobrecoxa, sem pele:** Congeladas, aspecto/cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com data de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade a vencer de no mínimo 3 meses da data de entrega, que será parcelada.	**KG**	**277**	**R$ 17,73**	**R$ 4.911,21**
38	**Frango, peito, sem pele:** produto cárneo, fresco, de excelente qualidade, congelado in natura, sem uso de hormônios, com baixo teor de gordura, sem pele e sem ossos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com descrição sobre o produto, fabricação e validade.	**KG**	**591**	**R$ 27,45**	**R$ 16.222,95**
39	**Goiaba vermelha, Polpa congelada:** polpa de fruta congelada sabor goiaba vermelha. As polpas deverão ter as seguintes características: ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação.	**KG**	**143**	**R$ 31,73**	**R$ 4.537,87**
40	**Iogurte, sabor de morango:** sabor morango e embalagens de, no máximo, 1L, com especificações e data de fabricação e validade.	**LITRO**	**163**	**R$ 20,65**	**R$ 3.365,95**
41	**Laranja Pêra:** de 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	**KG**	**172**	**R$ 9,14**	**R$ 1.572,08**
42	**Leite de vaca, integral pasteurizado:** tipo longa vida, envasado em caixa tetrapak de 1 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, com registro no MA-SIF, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento.	**KG**	**803**	**R$ 9,04**	**R$ 7.257,11**
43	**Limão tahiti:** de boa qualidade, compacto, fresco e firme. Isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com resolução n°	**KG**	**3**	**R$ 13,33**	**R$ 39,99**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	12/78 da CNNPA. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).				
44	**Linguiça Mista:** embalagens deverão ser de 1 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.	**KG**	**127**	**R$ 29,36**	**R$ 3.729,04**
45	**Maçã Fuji:** deve ser de cor viva, firme a casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.	**KG**	**20**	**R$ 11,82**	**R$ 236,45**
46	**Macarrão trigo:** de 1ª qualidade, picado, massa seca, para macarronada, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Apresentação: Ave Maria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**KG**	**32**	**R$ 7,66**	**R$ 244,96**
47	**Macarrão Lasanha:** Macarrão tipo lasanha, vitaminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, contém glúten, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpos, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g, onde em uma porção de 80g contenham 286 Kcal, 61g de Carboidrato e 8,8g de Proteína, 1,6g de Fibra, 0,8g de Gordura Total, 0g de Gordura Trans e 0g de Gordura Saturada. Pacote de 500g. Validade mínima de 12 meses.	**KG**	**40**	**R$ 17,72**	**R$ 708,70**
48	**Mandioca:** Descascada congelada, selecionada 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. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver	**KG**	**102**	**R$ 16,70**	**R$ 1.702,89**

	oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).				
49	**Manteiga, sem sal:** De 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens de 500g com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/ dipoa. Validade de, no mínimo, 6 meses.	**KG**	**2**	**R$ 37,94**	**R$ 75,87**
50	**Margarina sem Sal:** Margarina sem sal, extra, de primeira qualidade, obtida do creme de leite pasteurizado, teor mínimo de 82% de gordura láctea, sem sal, sem corantes. Embalagem primária em pote plástico atóxico de 500g, hermeticamente fechado, com tampa. Rotulagem com identificação do produto, marca, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, tabela nutricional e carimbo SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na entrega. Transporte refrigerado 0 a 5°C.	**KG**	**6**	**R$ 24,95**	**R$ 149,68**
51	**Melancia:** in natura, espécie redonda/graúda, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado ao consumo, frutos sadios, sem machucados, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão e sem deformações. Polpa firme, vermelha, doce, com sementes. Casca firme, lisa, brilhante, de coloração verde clara com listras verde-escuras. Características: Peso médio por unidade: 8 kg a 12 kg. Grau de maturação: madura, pronta para consumo. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Embalagem / Entrega: A granel, transportada em veículo limpo, arejado, sem transportar outros produtos que comprometam a qualidade. Entrega por quilo (KG). OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**198**	**R$ 8,38**	**R$ 1.658,58**
52	**Mexerica:** De 1ª qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA.	**KG**	**216**	**R$ 12,67**	**R$ 2.736,18**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

53	**Milho verde enlatado:** O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta com 3kg de peso e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	**KG**	**10**	**R$ 27,33**	**R$ 273,30**
54	**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.	**LITRO**	**270**	**R$ 10,62**	**R$ 2.868,08**
55	**Orégano:** Erva aromática desidratada, embalagem de peso líquido de 100g ou 1 kg hermeticamente fechada contendo respectiva informação nutricional, data de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**KG**	**1**	**R$ 71,33**	**R$ 71,33**
56	**Ovo de galinha inteiro:** Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo; apresentar casca lisa integra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e com claras intactas; apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade.	**DUZIA**	**385**	**R$ 13,24**	**R$ 5.096,44**
57	**Pão de Hot dog:** Pão para hot dog, tipo bisnaga alongada, de primeira qualidade, fresco, macio, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, sal, gordura vegetal e água. Miolo macio, elástico, casca lisa, levemente dourada, sem queimaduras, sem manchas escuras. Tamanho uniforme, não amassado, não murcho. Características: Peso unitário: 50g (variação aceitável de 45g a 55g) Comprimento aproximado: 15 a 17 cm sem recheio, sem cobertura. Isento de mofo, sujidades, parasitas e odores estranhos. Embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem com nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, nome e CNPJ do fabricante.	**KG**	**34**	**R$ 22,30**	**R$ 758,20**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

58	**Pão de trigo de forma:** O pacote deverá ter peso líquido de 500g, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	**KG**	**68**	**R$ 24,32**	**R$ 1.653,93**
59	**Pão de trigo francês:** fresco de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**136**	**R$ 30,63**	**R$ 4.165,00**
60	**Pão doce:** Deverá ter peso líquido unitário de 50 gramas, conterem em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Embalados em sacos plásticos atóxicos, resistentes e sem danos. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**68**	**R$ 33,50**	**R$ 2.277,66**
61	**Pepino:** in natura fruto verde escuro, com casca lisa. isento de ferimento e amassados. fruto firme sem danos físicos e mecânicos. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**44**	**R$ 11,50**	**R$ 506,00**
62	**Pescada filé:** congelado, limpo, fresco, sem couro ou escamas, sem espinha, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica.	**KG**	**68**	**R$ 82,85**	**R$ 5.633,80**
63	**Polvilho doce:** Tipo 1, embalagem de 1kg	**KG**	**245**	**R$ 8,81**	**R$ 2.159,06**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
64	**Porco, bisteca:** Carne suína, corte tipo bisteca, de primeira qualidade, proveniente de animal sadio, abatido sob inspeção sanitária. Peça fatiada em bistecas uniformes, com osso, com capa de gordura adequada, sem excesso de gordura, sem pelancas grossas. Carne de coloração rosada característica, textura firme, sem manchas esverdeadas, sem odor desagradável, não pegajosa. Características: Corte: bisteca suína com osso, espessura de 1,5 a 2,0 cm por fatia Estado: resfriada (0 a 4°C) ou congelada (-12°C ou inferior) - definir no edital. Sem tempero, sem injeção de água acima do permitido. Isenta de cartilagens, ossos quebrados, hematomas e coágulos. Embalagem: Embalagem primária em saco plástico atóxico, transparente, resistente, a vácuo ou comum, contendo 1 kg a 2 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçada, lacrada. Rotulagem com nome do corte, peso líquido, data de abate/embalagem, validade, lote, tabela nutricional, nome/CNPJ do frigorífico e carimbo SIF/DIPOA. Validade: Resfriada: mínimo 15 dias. Congelada: mínimo 90 dias a contar da entrega. Produto entregue com no máximo 30 dias de fabricação.	**KG**	**79**	**R$ 29,55**	**R$ 2.334,45**
65	**Presunto:** cozido, sem gordura, peça fatiada, baixo teor de sódio, embalagem com identificação do produto e prazo de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	**KG**	**10**	**R$ 45,50**	**R$ 455,00**
66	**Queijo, mussarela:** produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 15 g cada, resfriados e divididos em saco plástico lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação.	**KG**	**135**	**R$ 48,50**	**R$ 6.547,50**
67	**Repolho branco:** repolho de boa qualidade, firme, intacto e sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, cortes) oriundos do manuseio transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	**KG**	**84**	**R$ 8,36**	**R$ 702,24**

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

68	**Sal:** iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	**KG**	**37**	**R$ 3,00**	**R$ 111**
69	**Salsicha:** tipo hot dog, de primeira qualidade, preparada com carne bovina e/ou suína e/ou de frango, com condimentos e especiarias. Textura macia, homogênea, cor rosada característica, sabor suave, sem manchas esverdeadas, sem odor desagradável. Produto cozido, sem pimenta excessiva, sem excesso de gordura visível. Características: Resfriada, mantida entre 0°C a 4°C Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar superfície pegajosa ou liquefação. Embalagem: Embalagem primária em saco plástico atóxico, a vácuo, resistente, contendo 1 kg a 3 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçada. Rotulagem com nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, nome/CNPJ do fabricante e carimbo SIF/DIPOA. Validade: **Mínimo de 60 dias a contar da data de entrega. Produto entregue com no máximo 20 dias de fabricação.**	**KG**	**27**	**R$ 12,50**	**R$ 337,50**
70	**Tamarindo, polpa congelada:** polpa congelada Embalagem plástica de 1 kg conter no rótulo a data de validade/lote e fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses.	**KG**	**24**	**R$ 20,74**	**R$ 497,76**
71	**Tomate:** in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. OBS Este item será contratado somente na hipótese de não haver oferta do mesmo na chamada pública a ser realizada posteriormente, em atendimento à legislação federal que regulamenta a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	**KG**	**170**	**R$ 11,73**	**R$ 1.993,68**
72	**Tomate Extrato:** produto de boa qualidade, elaborado com polpa de tomate maduro, escolhido e são concentradas e sem condimentos. Isento de sujidades, possui textura cremosa suave e coloração avermelhada própria. Acondicionado em embalagem plástica reforçado ou vidro atóxicos, de 300g.	**KG**	**111**	**R$ 8,75**	**R$ 971,25**
73	**Trigo para Quibe:** Composição: Grãos De Trigo Selecionados e moídos, Tipo: Cru.	**KG**	**27**	**R$ 1407**	**R$ 379,82**
TOTAL					**R$ 192.872,79**

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

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

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

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

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

O prazo de entrega dos bens é de 05(cinco) dias, mediante a solicitação da Unidade Escolar, para suprir a demanda gerada para a execução dos cardápios do Programa.

Caso não seja possível a entrega na data, 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.

Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão, Nº 1.302, Centro, Pequizeiro/TO.

5.1.1 *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

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

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.

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.

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.

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

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

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

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

6.1.1 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.

6.1.2 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.

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

6.1.4 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.

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

Fiscalização Técnica

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.

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

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

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

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.

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

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.

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.

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

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.

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

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

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

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

7.1.4 Multa:

7.1.4.1. 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.

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

7.1.4.3. 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.

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

7.1.4.5. 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.

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

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

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

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

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.

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.

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

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

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

7.1.6 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.

Na aplicação das sanções serão considerados:

7.1.7 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.1.8 as peculiaridades do caso concreto;

7.1.9 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.1.10 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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.

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.

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.

7.1.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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.

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

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.

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 uteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.1.1 o prazo de validade;

8.1.2 a data da emissão;

8.1.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.1.4 o período respectivo de execução do contrato;

8.1.5 o valor a pagar; e

8.1.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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;

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.

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.1.7 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.1.8 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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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

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

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

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.

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

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

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.

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

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).

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

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.

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.

O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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;

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

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;

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;

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;

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

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;

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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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;

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

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;

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;

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

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

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.

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

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;

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

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:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

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

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

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.

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

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;

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.

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.

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

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões

ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

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

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

9.1.4 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

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.

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.

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

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.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 192.872,79 (CENTO E NOVENTA E DOIS MIL, E OITOCENTOS E SETENTA E DOIS REAIS E SETENTA E NOVE CENTAVOS) conforme custos unitários apostos na tabela contida no item acima.

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Associação de Apoio do Colégio Estadual Bernardo Sayão
Av. Salgado Filho, nº 1.302 – Centro, CEP: 77730-000
Pequizeiro -TO - (63)3427-1186
bernardosayao-pzr@ue.seduc.to.gov.br

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do recurso do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE – FNDE e TESOURO ESTADUAL.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Pequizeiro/TO, 19 de outubro de 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
LOURIVAL MENDES DE SOUZA
Data: 06/11/2026 16:56:31-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

LOURIVAL MENDES DE SOUZA
Presidente da Associação de Apoio