

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO

**Unidade Orçamentária:** Secretaria Municipal de Educação

**Unidade Administrativa:** Prefeitura Municipal de Manicoré

**Unidade Solicitante:** Setor de Merenda Escolar

### 2. OBJETO E OBJETIVO

**2.1. Do Objeto:** Constitui objeto do presente Termo de Referência a **eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à Merenda Escolar do município de Manicoré/AM**, para atender às necessidades do Setor de Merenda Escolar (SME), em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

**2.2. Do Critério de Julgamento:** O critério de julgamento será o **Menor Preço por Item**, sob o regime de **Registro de Preços**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas pertinentes.

**2.3. Do Objetivo:** O objetivo desta contratação é garantir a oferta de alimentação escolar saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, que respeitem a cultura e as tradições locais, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento e o rendimento escolar dos alunos da rede municipal de ensino, conforme previsto no ETP.

### 3. JUSTIFICATIVA/MOTIVAÇÃO

**3.1.** A presente contratação fundamenta-se na necessidade primordial de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Manicoré/AM. O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional e um dever do Estado, operacionalizado por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**3.2.** A aquisição de gêneros alimentícios variados e de qualidade é essencial para atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período em que permanecem na escola, contribuindo diretamente para o seu crescimento, desenvolvimento e rendimento escolar.

**3.3.** Justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preços pela natureza do objeto, cujas entregas devem ser parceladas ao longo do ano letivo, conforme o cronograma de consumo das unidades

escolares, evitando estoques excessivos e garantindo o fornecimento de alimentos frescos (perecíveis e não perecíveis).

**3.4.** A descontinuidade ou falha no fornecimento desses gêneros alimentícios compromete severamente o calendário escolar e a saúde dos discentes, podendo gerar prejuízos ao desenvolvimento educacional e a responsabilização do município perante os órgãos de controle, como o FNDE e o Tribunal de Contas.

**3.5.** Esclarecemos que a especificação dos itens segue as diretrizes nutricionais estabelecidas pela Nutricionista Responsável Técnica, conforme Portaria nº 96/2025, garantindo o atendimento às modalidades: AEE, Creche, EJA, Indígena, Pré-Escola e Fundamental.

#### **4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/QUANTIDADES ESTIMADAS**

| <b>Item</b> | <b>Descrição</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Unid.</b> | <b>Qtd</b> |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>01</b>   | <b>AÇÚCAR</b> - cristal. Características adicionais: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peneirado, embalagem primária plástica atóxica e termos selado, isento de substâncias estranhas e/ou nociva, na cor branca transparente. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, ingredientes e informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: FARDOS COM 30 KG (separados em pacotes de 01 (UM) KG). | <b>FD</b>    | <b>700</b> |
| <b>02</b>   | <b>ALHO</b> – GRUPO BRANCO. Tipo extra. Características adicionais: isento de substâncias estranhas e/ou nociva, sabor, cor e aroma próprios do                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>CX</b>    | <b>210</b> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |             |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
|           | produto, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: CAIXA COM 10 KG.                                                                                                                                                                               |           |             |
| <b>03</b> | <b>ARROZ</b> - Grupo: AGULHINHA. Tipo: 01. Subgrupo polido. Classe longo fino. Características adicionais: sabor, cor e aroma próprios do produto, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 30 KG (separados em pacotes de 01 (UM) KG. | <b>FD</b> | <b>1110</b> |
| <b>04</b> | <b>AVEIA</b> - Grupo: EM FLOCOS FINO. Características adicionais: sabor, cor e aroma próprios do produto, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: CAIXA DE 28 caixinhas DE 170G.                                                                | <b>CX</b> | <b>690</b>  |
| <b>05</b> | <b>BOLACHA CREAM CRACK</b> - embalagem com 400 g, com identificação do produto, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Caixa c/ 20 pacotes de 400g.                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>CX</b> | <b>1600</b> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 06 | <b>CAFÉ</b> - Café torrado e moído de primeira qualidade, selo da ABIC, embalagem de 500 g. Cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 10 PACOTES DE 500 G.                                                                                                                               | <b>FD</b> | <b>180</b>   |
| 07 | <b>CARNE BOVINA ARTESANAL MOÍDA</b> - De primeira qualidade. Características adicionais: isento de toda e qualquer evidência de decomposição, acondicionado em embalagem apropriada, peso líquido, cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, ingredientes e informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: separados em pacotes de 05 (CINCO) KG. | <b>KG</b> | <b>19830</b> |
| 08 | <b>CARNE BOVINA ARTESANAL SEM OSSO</b> - De primeira qualidade. Cortada em cubos. Características adicionais: isento de toda e qualquer evidência de decomposição, acondicionado em embalagem apropriada, peso líquido, cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, ingredientes e informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega.                                  | <b>KG</b> | <b>19830</b> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |      |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    | Apresentação: (separados em pacotes de 05 (CINCO) KG.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |
| 09 | <b>CEBOLA</b> - Tipo: extra. Espécie: branco. Características adicionais: acondicionado em embalagem apropriada, isento de substâncias estranhas e/ou nociva. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 15 (QUINZE) dias a partir do ato da entrega. Apresentação: KG                                                                                                                                                                                                                                                               | KG | 6240 |
| 10 | <b>CHARQUE BOVINO</b> - Tipo: DIANTEIRO. Características adicionais: sadio, devendo apresentar coloração e odor característico. Isento de: coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, vestígios de decomposição, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 03 (TRÊS) meses, a contar da data de entrega. Apresentação: SEPARADOS EM PACOTES DE 1 KG. | KG | 6300 |
| 11 | <b>COLORAU COLORÍFICO</b> - Tipo: condimento. Características adicionais: ingredientes básicos (fubá de milho, sal, urucum como corante natural e óleo vegetal). Aspecto: pó fino, homogêneo. Cor: vermelho intenso, cheiro e sabor próprios. Isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis)                                                                                                                                                   | FD | 4320 |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|           | meses a partir do ato da entrega. Apresentação: FARDO DE 10 KG (SEPARADOS EM PACOTES DE 100G).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |             |
| <b>12</b> | <b>FARINHA AMARELA TORRADA</b> - Grupo: seca; Subgrupo: grossa; Tipo 1; Classe: Amarela; Unidade de Fornecimento: pacote de 1 kg; Apresentação: isentas de materiais terrosas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Características Adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.                                                                                                                                                                                                                                | <b>PCT</b> | <b>8400</b> |
| <b>13</b> | <b>FARINHA DE MILHO</b> - Grupo: flocão. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo: 01. Características adicionais: sabor, cor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 24 PACOTES DE 400g                                                   | <b>FD</b>  | <b>700</b>  |
| <b>14</b> | <b>FARINHA DE TRIGO</b> - Tipo: COM FERMENTO. Características adicionais: enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de 4sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico). Sabor, cor e aroma característico. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir do ato da entrega. Apresentação: PACOTE DE 01 kg. | <b>PCT</b> | <b>7000</b> |
| <b>15</b> | <b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b> - Farinha de trigo, especial ou de primeira, obtida a partir do cereal limpo, isenta de sujidades, parasitas, gorgulhos e larvas. A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>PCT</b> | <b>7000</b> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |              |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|           | <p>rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Unidade de medida pacotes de 1 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alimento com o prazo de validade vencido, embalagens danificadas e quaisquer outras alterações que prejudique a qualidade do produto. PACOTE DE 01 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |              |
| <b>16</b> | <p><b>FRANGO</b> - Tipo: CONGELADO. Características adicionais: inteiro, com vísceras, sem pé e sem cabeça, congelado, isento de toda e qualquer evidência de decomposição e descongelamento, acondicionado em embalagem apropriada, cor, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer material estranho, sem danos físicos ou mecânico, com certificação de classificação. Embalagem: primária plástico atóxico. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: KG (SEPARADOS EM CAIXA DE 20 KG)</p> | <b>CX</b> | <b>25030</b> |
| <b>17</b> | <p><b>FILÉ DE PEIXE</b> - Espécie: Pirarucu; Apresentação: cortado em filé, sem espinha, sem pele, congelado. Unidade de fornecimento: KG; Apresentação: isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor , assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>KG</b> | <b>6670</b>  |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| <b>18</b> | <b>FORMULA INFANTIL SEM LACTOSE</b> - Tipo: Em Pó. - Formula infantil para lactentes com intolerância à lactose, isenta de lactose à base de leite de vaca óleos vegetais e maltodextrina enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Apresentação: LATA COM 280                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>LT</b> | <b>230</b>  |
| <b>19</b> | <b>FEIJÃO</b> - Tipo: CARIOCA. Apresentação: seco. Coloração: marrom. Grupo: I. Tipo: 01, cru. Características adicionais: primeira qualidade, grãos novos, inteiros e são, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer material estranho, sem danos físicos ou mecânico, com certificação de classificação. Embalagem: primária plástico atóxico. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 30 KG | <b>FD</b> | <b>700</b>  |
| <b>20</b> | <b>LEITE DE COCO</b> - Características adicionais: ingrediente a base do fruto coco. Cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: CAIXA COM 24 GARRAFAS DE 200ML.                                                                                                                                                                                                                   | <b>CX</b> | <b>900</b>  |
| <b>21</b> | <b>LEITE INTEGRAL</b> - Tipo: EM PÓ. Características adicionais: de origem animal (vaca), enriquecido com no mínimo vitaminas A, C, D, E, FERRO e CÁLCIO. Isento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>FD</b> | <b>4780</b> |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |             |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|           | de gorduras trans e glúten. Embalado em embalagem aluminizada. Cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 25 PACOTES DE 400.                                                                          |            |             |
| <b>22</b> | <b>LEITE DESNATADO</b> – Tipo: EM PÓ. Leite de vaca desnatado, padronizado, com 0 (zero) % de gordura. Embalado em embalagem aluminizada de 200 g. Cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: PACOTES DE 200 G. | <b>PCT</b> | <b>900</b>  |
| <b>23</b> | <b>AMIDO DE MILHO</b> - Características adicionais: sabor, cor e aroma próprios do produto, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: CAIXA COM 24 UNIDADES DE 400 G.                                                                             | <b>CX</b>  | <b>600</b>  |
| <b>24</b> | <b>MAÇÃ FUGI NACIONAL</b> - in natura, extra, procedente de espécie genuína e sã, com grau de maturação adequada para o consumo, sem apresentar avarias na casca, isenta de lesões de origem física e mecânica ou biológica, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos na superfície                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>CX</b>  | <b>2000</b> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |             |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
|    | externa, livre de enfermidades, isentas de parasitas e larvas. entrega fracionada e o produto será devolvido caso não corresponda as características acima. CAIXA COM 18 KG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |             |
| 25 | <b>MACARRÃO - Tipo: ESPAGUETE.</b> Características adicionais: deve conter sêmola de trigo, ovos e corantes naturais de urucum, origem vegetal, enriquecido com vitaminas e minerais. Cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 20 PACOTES DE 400G. | <b>FD</b>  | <b>3240</b> |
| 26 | <b>MACARRÃO - Tipo: PARAFUSO.</b> Características adicionais: deve conter sêmola de trigo, ovos e corantes naturais de urucum, origem vegetal, enriquecido com vitaminas e minerais. Cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 20 PACOTES DE 200G.  | <b>FD</b>  | <b>3600</b> |
| 27 | <b>MANTEIGA</b> - Com sal, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem contendo 500 g. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente sobre a embalagem em que o produto esta acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, normas vigêntes e                                                                                                                                                                                                                          | <b>UND</b> | <b>3340</b> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |             |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
|           | registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data da fabricação ou lote, impressa na embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |             |
| <b>28</b> | <b>MILHO. Tipo do milho: BRANCO</b> - Grupo: PARA MUNGUZÁ. Tipo: 01. Cor: branco. Características adicionais: sabor, cor e aroma próprios da espécie, livres de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 20 PACOTES DE 500g | <b>FD</b> | <b>1450</b> |
| <b>29</b> | <b>MILHO DE PIPOCA</b> - Especificação: MILHO GRÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, Milho grão de primeira qualidade, duro, beneficiado, polido, limpo, isento de matérias terrosas. Isento de matérias terrosas. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme a legislação. Pacote com 500 g. Deverá ser entregue com no mínimo com 6 meses de validade a partir da data de entrega . Apresentação : FARDO COM 24 PACOTES DE 500 G                                                                                   | <b>FD</b> | <b>960</b>  |
| <b>30</b> | <b>ÓLEO DE SOJA</b> - Características adicionais: composto a base de grãos de soja. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e livre de corpos estranhos. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: CAIXA                         | <b>CX</b> | <b>260</b>  |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |              |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
|           | COM 20 GARRAFAS DE 900ML.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |              |
| <b>31</b> | <p><b>OVO DE GALINHA</b> - Cor: branco. Tipo: extra. Classe: A. Características adicionais: produto fresco de ave galinácea, tipo extra (90g), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor portador de Selo de inspeção dos órgão competentes. Produto deve apresentar cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade (mínimo de 20 dias a contar do ato da entrega). O transporte dar-se-a em caixas apropriadas para garantir a integridade do produto até a entrega. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. CAIXA COM 12 formas de 30 UNIDADES.</p>                                                                             | <b>CX</b>  | <b>9000</b>  |
| <b>32</b> | <p><b>PÃO</b> - TIPO: FRANCÊS OU HAMBURGUER. Características adicionais: feito no dia da entrega, peso de 80g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão inferior ao peso recomendado queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados, embatumados (aspecto massa pesada) e de característica organolépticas anormais. Validade mínima de 02 (dois) dias a contar da data de fabricação. Apresentação:</p> | <b>PCT</b> | <b>19770</b> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |              |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|           | PACOTE COM 20 UNIDADES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |              |
| <b>33</b> | <p><b>PIMENTA DO REINO</b> - Tipo: condimento. Características adicionais: ingredientes básicos são grãos da sementes de pimenta do reino, natural, sem condimentos ou corantes. Aspecto: pó. Cor: característico, cheiro e sabor próprios. Isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, informações nutricionais. Assim como os selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: KG (SEPARADOS EM PACOTES DE 100G).</p> | <b>KG</b> | <b>2580</b>  |
| <b>34</b> | <p><b>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA CARNE</b> - Proteína texturizada de soja escura, fina, tipo moída, desidratada, elaboradas com ingredientes totalmente vegetais, com ingredientes geneticamente não modificados, baixo teor de gordura, sem adição de conservantes, aromas, nem intensificadores de sabor, embalados em pacotes, selados e etiquetados com informações nutricionais e data de validade, ingredientes, conforme legislação vigente: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA PCT 400 g – EMBAL. FD . PROPOSTA 90 DIAS EVAL. PRODUTO 18 MESES</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>FD</b> | <b>15000</b> |
| <b>35</b> | <p><b>POLPA DE FRUTAS</b> - (CAJU, GOIABA, ABACAXI E ACEROLA), Sem conservantes ,acidulante e/ ou agentes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>KG</b> | <b>5650</b>  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|    | químicos composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada , obtida da fruta madura e sã , isento de fragmentos das partes comestíveis e sem açúcar , com aspecto , cor, cheiro e sabor próprios ,desde que mantidos congelados a - 18 ° C , com VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA , acondicionando em sacos plásticos atóxicos pesando 1 kg e suas condições específicas deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelegível : registro do fabricante e fantasia , CNPJ ,nº do lote e data de fabricação , validade , peso e selo de inspeção do órgão competente |    |     |
| 36 | <b>SALSICHA</b> - Salsicha em lata – Especificação: Salsicha em lata. Embalagem: Recipiente hermético, sem ferrugem, sem amassados e sujidades. Acondicionado em latas de 180 g. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, carimbo de inspeção sanitária e carimbo do SIF. Validade: Mínima de 18 (dezoito) meses e no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior à 80% do prazo da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Caixa c/ 24 unidades de 180 g                                                                                                                                                                                                                                               | CX | 700 |
| 37 | <b>SARDINHA EM LATA</b> - Características: Pescado em conserva, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com aspecto característico do produto, não deverá ser cheiro ardido ou rançoso, envasado em óleo comestível. Embalagem: Recipiente hermético, sem ferrugem e sem amassados, com tampa tipo abre fácil; acondicionado em latas de 130g de peso líquido e mínimo 80g de peso drenado. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, carimbo de inspeção sanitária e carimbo do SIF. Validade: Mínima de 18 (dezoito) meses e no ato da entrega, a                                                                                                                                                                              | CX | 750 |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|           | validade mínima deverá ser igual ou superior à 80% do prazo da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Caixa c/ 50 unidades de 130g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |            |
| <b>38</b> | <b>SAL MARINHO IODADO</b> - Tipo: refinado. Características adicionais: a rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, ingredientes e informações nutricionais. Assim como o selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade mínima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: FARDO COM 30 KG (separados em pacotes de 01 (UM) KG.                                            | <b>FD</b> | <b>160</b> |
| <b>39</b> | <b>VINAGRE</b> - Características adicionais: produzido a partir da fermentação do sumo de cana-de-açúcar. Fermentado acético de álcool. A rotulagem deve conter identificação do produto, lote, nome, marca do fabricante, ingredientes e informações nutricionais. Assim como o selos de inspeções de órgãos competentes e registro no Ministério da Saúde. Próprio para consumo humano. Validade minima de 06 (seis) meses apartir do ato da entrega. Apresentação: CAIXA COM 12 GARRAFAS DE 500ML. | <b>CX</b> | <b>550</b> |
| <b>40</b> | <b>LINGUIÇA de peixe (tambaqui)</b> - Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.                                                                                            | <b>KG</b> | <b>335</b> |

**4.1.** Ressalte-se que o quantitativo foi dimensionado pelo Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com base no número de alunos matriculados e no per capita nutricional estabelecido pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020.



**4.1.1.** O planejamento desta aquisição levou em conta o consumo histórico das unidades escolares e as diretrizes da Nutricionista Responsável Técnica, garantindo o fornecimento para as modalidades: AEE, Creche, EJA, Indígena, Pré-Escola e Fundamental.

**4.1.2.** As especificações dos produtos buscam garantir a qualidade nutricional e a segurança alimentar, obedecendo aos padrões da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**4.1.3.** A aquisição deverá obedecer ao princípio da economicidade e ao critério da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, visando a eficiência no uso dos recursos do PNAE.

## 5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

**5.1.** O julgamento da proposta será realizado pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme estabelecido no **art. 33, inciso I**, da Lei nº 14.133/2021.

**5.2.** A escolha deste critério justifica-se por se tratar de objetos cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado (bens comuns), nos termos do **art. 6º, inciso XLI**.

**5.3.** A licitante vencedora será aquela que, além de ofertar o menor preço, atender a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas descritas neste Termo de Referência e seus anexos.

## 6. DO LOCAL/PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

**6.1. PRAZO DE ENTREGA:** O objeto será entregue de forma **PARCELADA**, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento/Requisição, devidamente assinada pelo ordenador de despesas ou servidor autorizado.

**6.1.1.** Caso não haja expediente na data marcada para a entrega, esta ficará automaticamente adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.

**6.2. LOCAL DE ENTREGA:** A CONTRATADA deverá efetuar a entrega dos materiais no **Almoxarifado Central da Merenda Escolar** ou em locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação de Manicoré/AM, durante o horário de expediente (07h00 às 17h00).

**6.3. FORMA DE ENTREGA:** O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser feito em veículo limpo, em boas condições de conservação e, quando necessário (para carnes e perecíveis), com sistema de refrigeração que garanta a temperatura adequada, atendendo às normas da Vigilância Sanitária.

**6.4. DA GARANTIA E QUALIDADE:**



- 6.4.1.** Os produtos deverão apresentar, na data da entrega, prazo de validade não inferior a **06 (seis) meses** (para itens estocáveis) ou conforme a natureza do produto (para perecíveis);
- 6.4.2.** No caso de vícios, produtos amassados, embalagens rompidas ou qualidade inferior ao especificado, a Secretaria de Educação notificará a Contratada para substituição imediata, no prazo máximo de **24 horas**, sem ônus para o Município.
- 6.4.3.** Aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor e as normas da ANVISA e MAPA.

## 7. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E RESPONSÁVEL

**7.1.** O recebimento do objeto se efetivará em conformidade com o **Art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021**, mediante recibo, nos seguintes termos:

**7.1.1. PROVISORIAMENTE:** No ato da entrega, para posterior verificação de conformidade com as especificações (qualidade, quantidade, embalagem e prazos de validade). Neste momento, o servidor responsável realizará a verificação macroscópica e conferência da Nota Fiscal.

**7.1.2. DEFINITIVAMENTE:** Após a verificação detalhada da conformidade com as exigências deste Termo de Referência e consequente aceitação, que se dará em até 02 (dois) dias úteis após o recebimento provisório.

**7.2.** O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo fornecimento de produtos em desacordo com as normas técnicas ou com vícios de qualidade identificados posteriormente.

**7.3. RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:** O recebimento e a fiscalização ficarão a cargo do Setor de Merenda Escolar (SME), através de servidor(es) ou comissão designada pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as atribuições da Nutricionista Responsável Técnica mencionada no ETP.

## 8. DA PROPOSTA

**8.1.** A proposta deverá conter, obrigatoriamente, a especificação detalhada do objeto, indicando a marca e o fabricante de cada item ofertado, em conformidade com as exigências deste Termo de Referência.

**8.2.** Os gêneros alimentícios deverão seguir estritamente as especificações técnicas, observando-se:

- a) **Qualidade:** Produtos de primeira linha, em perfeitas condições de consumo;

- b) **Embalagem:** Integras, limpas, dentro das normas de higiene e com rotulagem que contenha data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão oficial (SIF, SIE, SIM ou ANVISA);
- c) **Conservação:** Atendimento às normas sanitárias vigentes para transporte e armazenamento.

**8.3.** Os preços propostos deverão ser fixos e irrevogáveis, neles estando incluídos todos os custos diretos e indiretos (tributos, fretes, cargas/descargas, seguros e demais despesas) para entrega no local indicado em Manicoré/AM.

**8.4.** O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a **90 (noventa) dias**, contados da data de sua apresentação.

**8.5.** A licitante deverá declarar que os produtos fornecidos estão livres de substâncias tóxicas ou contaminantes em níveis acima dos permitidos pela legislação.

## **9. DA APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE AMOSTRAS**

**9.1.** Após a fase de lances, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar, quando solicitado pelo Pregoeiro, amostras dos produtos no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para fins de verificação da conformidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência.

**9.2.** As amostras deverão ser entregues em suas embalagens originais, no **Setor de Merenda Escolar (SME)**, acompanhadas de suas respectivas fichas técnicas e laudos, quando couber.

**9.3.** A análise será realizada pela **Nutricionista Responsável Técnica (RT)** da Secretaria Municipal de Educação, que emitirá parecer técnico considerando:

- a) Integridade das embalagens e rotulagem (conforme normas da ANVISA/MAPA);
- b) Características organolépticas (aspecto, cor, odor e sabor);
- c) Padrões de identidade e qualidade do produto.

**9.4.** No caso de produtos perecíveis ou de agricultura familiar que exijam prova de conceito, a análise poderá incluir testes de rendimento e aceitabilidade.

**9.5.** Se a amostra for reprovada, o licitante será desclassificado, e o Pregoeiro convocará o próximo licitante da ordem de classificação para apresentar sua amostra, sucessivamente.

**9.6.** Após a análise, as amostras aprovadas ficarão retidas na Administração para servir de padrão de comparação no momento da entrega definitiva do objeto.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

### **10.1. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

**10.1.1.** Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**10.1.2.** Prova de Certidão de regularidade com a Fazenda Nacional, efetuada 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) inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 7 da Lei Nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU (Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União CND ou CPEND);

**10.1.3.** Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

**10.1.4.** Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

**10.1.5.** Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

### **10.2. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**10.2.1.** Certidão Negativa de Recuperação Judicial – Lei nº 11.101/05 (falência e concordata) emitida pelo órgão competente, expedida **nos últimos 30 (trinta) dias** caso não conste o prazo de validade;

**10.2.2.** Cópia do Balanço Patrimonial, referente ao último exercício social já exigível na forma da lei, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado na Junta Comercial do Estado, para que a Comissão possa aferir se essa possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social Integralizado (licitantes constituídas a menos de um ano), de no mínimo 5% (cinco por cento) do valor estimado para a contratação.

**10.2.2.1.** Quando **autenticado**, a empresa deverá apresentar junto com o Balanço Patrimonial a cópia do Termo de Abertura do Livro Diário com a autenticação da Junta Comercial. Quando **registrado**, a empresa deverá apresentar o Balanço Patrimonial com o registro do arquivamento da Junta Comercial.

**10.2.2.2.** Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (Sociedades anônimas):

a.1. Publicados em Diário Oficial; e

a.2. Publicados em jornal de grande circulação; e

a.3. Por fotocópia registrada ou autenticada na junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

b) Sociedade por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

b.1. Por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

**10.2.3.** A comprovação da boa situação de liquidez será feita através da demonstração, com base no balanço e através de memória de cálculo assinada por profissional devidamente habilitado em contabilidade, de que atende aos seguintes índices financeiros:

a) **Índice de Liquidez Geral (ILG)  $\geq 1,00$  (um inteiro)**, obtido pela aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1,00$$

b) **Índice de Liquidez Corrente (ILC)  $\geq 1,00$  (um inteiro)**, obtido pela aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1,00$$

c) **Grau de Endividamento Geral (GEG)  $\leq 0,50$  (cinquenta centésimos)**, obtido pela aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{GEG} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{Exigível A LONGO PRAZO}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO} + \text{RESULTADO EXERCÍCIO FUTURO}} \leq 0,50$$

d) **Grau de Endividamento Corrente (GEC)  $\leq 0,50$  (cinquenta centésimos)**, obtido pela aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{GEC} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO} + \text{RESULTADO EXERCÍCIO FUTURO}} \leq 0,50$$

**10.2.4.** As demonstrações referidas acima, deverão ser assinadas pelo representante legal da empresa e por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade - CRC. Caso tal demonstração seja assinada por contador que não tenha sido o autor do balanço, este deverá também autenticar o documento através do selo do contador competente (Declaração de Habilitação Profissional - DHP).

### **10.3. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO JURÍDICA:**

**10.3.1.** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, com todas as suas alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

### **10.4. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**10.4.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica** (declaração ou certidão) fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o desempenho da licitante em contrato pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, conforme delimitado abaixo.

**10.4.1.1.** Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o objeto principal desta licitação, entendendo-se como parcela de maior relevância na aquisição, ou seja, o próprio objeto;

**10.4.1.2.** Entende-se por pertinente e compatível em quantidade e prazo o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os serviços/fornecimentos dos atestados prestado no mesmo período);

**10.4.1.3.** Não cabem, portanto, para soma de atestado(s) para quantidades e prazos, a execução do objeto que tenha sido realizada em períodos distintos, ou não concomitantes;

**10.4.1.4.** O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto, quantidades e prazos de prestação dos serviços. E, na ausência dos dados indicados, antecipa-se a diligência prevista no art. 63 parágrafo 3º da Lei Federal 14.133/2021, para que sejam encaminhados em conjunto os documentos comprobatórios de atendimentos, quais sejam cópias de contratos, notas de empenho, acompanhados de editais de licitação, dentre outros. Caso não sejam encaminhados, o Pregoeiro os solicitará no decorrer do certame para certificar a veracidade das informações e atendimento da finalidade do Atestado;

**10.4.1.5.** A Administração, por meio da Comissão ou servidor(es) designado(s), poderá, ainda, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações acima, ou quaisquer outras prestadas pela empresa licitante durante o certame, sujeitando o emissor as penalidades previstas em lei caso haja ateste informações inverídicas;

## **10.5. RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:**

**10.5.1.** Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

## **11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Secretaria Municipal de Educação de Manicoré/AM, para o exercício de 2026.

**11.2.** A fonte de recursos utilizada será proveniente do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, especificamente vinculada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sob as seguintes classificações (exemplificativas):

- a) **Projeto Atividade:** Manutenção e Desenvolvimento da Merenda Escolar;

- b) **Elemento de Despesa:** 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

## 12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**12.1.** O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir da apresentação formal da respectiva documentação, respeitada a ordem cronológica das exigibilidades, depois da liquidação da despesa:

- a) Nota fiscal;
- b) Termo de Recebimento Definitivo do objeto;
- c) Certidão Regularidade perante a Fazenda Federal (conforme PGFN/RFB Nº 1751, de 02/10/2014);
- d) Certidão Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- e) Certidão de Regularidade perante a Fazenda Municipal;
- f) Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) Certidão de Regularidade perante a Justiça do Trabalho – CNDT (Lei Federal nº 12.440/2011, de 07/07/2011).

**12.2.** As Notas Fiscais/Faturas, emitidas em 2 (duas) vias, devendo conter no corpo da Nota Fiscal/Fatura, a descrição do objeto, o número do empenho e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento.

**12.3.** O pagamento será efetuado através de Ordem Bancária - OB e depósito em conta corrente, indicada pela Contratada.

**12.4.** A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da **Prefeitura Municipal de Manicoré, ou no CNPJ dos Fundos que compõem esta administração.**

**12.5.** Na hipótese das Notas Fiscais/Faturas apresentarem erros ou dúvidas quanto à exatidão ou documentação, a CONTRATANTE poderá pagar apenas a parcela não controvertida no prazo fixado para pagamento, ressalvado o direito da CONTRATADA de reapresentar, para cobrança as partes controvertidas com as devidas justificativas, nestes casos a CONTRATANTE terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento, para efetuar uma análise e o respectivo pagamento no mesmo prazo estipulado.

## 13. CONDIÇÕES CONTRATUAIS



**13.1.** A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo, conforme disposto no Art. 95 da Lei nº. 14.133/21.

**13.2.** Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Edital de licitação sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, § 5º da Lei n.º 14.133/21.

**13.3.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**13.4.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo obedecida a ordem de classificação e examinada a aceitabilidade da proposta classificada quanto ao objeto, valor ofertado e habilitação, podendo inclusive negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, independentemente da cominação prevista no art. 90, §4º, I, da Lei n.º 14.133/21.

**13.5.** A recusa injustificada do licitante vencedor em receber o documento de contratação, ou aceitar/retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas na Lei. 14.133/21, art. 90, § 5º).

**13.6.** Toda e qualquer modificação, redução ou acréscimo nas disposições do Contrato será formalizada através de Termo Aditivo, exceto as previstas no art. 130 da Lei 14.133/21.

**13.7.** O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**13.8.** É obrigação do contratado de manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

#### **14. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**14.1.** O contrato terá vigência por um período de 12 (doze) meses, ou ainda, até a entrega total do material, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos,



até o limite previsto no art. 106 da Lei nº 14.133/21, de acordo com a necessidade da Contratante, e desde que permaneçam as condições legais de prerrogativa;

**14.2.** Durante a vigência contratual os preços serão fixos e irrevogáveis. Havendo prorrogação contratual, será permitida a repactuação de preços somente em casos excepcionais, devidamente justificados, cabendo análise e posterior aprovação do órgão contratante, obedecendo os trâmites legais.

## **15. GARANTIA CONTRATUAL**

**15.1.** Não será exigida a prestação de garantia contratual para esta contratação, conforme facultado pelo **Art. 96 da Lei nº 14.133/2021**, uma vez que o objeto não apresenta riscos de grande complexidade, baixa liquidez ou valores que justifiquem tal exigência para a segurança da Administração.

**15.2.** A ausência de garantia contratual não exime a Contratada de suas responsabilidades civis e administrativas por eventuais faltas, atrasos ou entregas de produtos em desconformidade com este Termo de Referência.

## **16. REAJUSTE CONTRATUAL**

**16.1.** Os valores contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com o art. 2º, da Lei Federal nº 10.192/01.

## **17. RESCISÃO CONTRATUAL**

**17.1.** O contrato poderá ser rescindido e a Contratada penalizada em conformidade com o art. 137 e seus incisos, da Lei nº. 14.133/21, sem que caiba à contratada direito de qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

**17.2.** O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, no todo ou em parte, por conveniência administrativa, mediante notificação, através de ofício diretamente ou via postal com prova de recebimento, através de parecer fundamentado, assegurado, todavia os direitos adquiridos pela CONTRATADA.

**17.2.1.** O inadimplemento de quaisquer das cláusulas e disposições deste instrumento, implicará na sua rescisão ou na suspensão do pagamento relativo às entregas já efetuados, a critério da Contratante, independentemente de qualquer procedimento judicial;

**17.2.2.** A CONTRATANTE poderá valer-se das disposições constantes deste Projeto Básico para rescindir o Contrato, se a CONTRATADA contrair obrigações para com terceiros que possa de alguma

forma, prejudicar a execução do objeto ora Contratado, bem como se:

- a) Retardar injustificadamente o início da entrega dos materiais, por mais de cinco dias corridos;
- b) Interromper a entrega dos materiais, sem justo motivo;
- c) Ocasionar atraso ou embaraço na entrega do objeto do presente instrumento;

## **18. SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA**

**18.1.** Como regra geral, é **vedada a subcontratação** total ou parcial do objeto deste Termo de Referência, bem como a sua cessão ou transferência, no todo ou em parte, a fim de preservar a responsabilidade direta da Contratada pela qualidade e procedência dos gêneros alimentícios.

## **19. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

**19.1.** A Secretaria Municipal de Educação de Manicoré/AM, conforme os termos do art. 117 da Lei nº 14.133/21, designará representantes para acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos decorrentes, anotando em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização de eventuais faltas ou defeitos.

**19.2.** O exercício da fiscalização pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade e segurança sanitária dos alimentos entregues.

**19.3.** A Secretaria Municipal de Educação será a Unidade Contratante responsável pela identificação da demanda, requisição (Ordem de Fornecimento) e atesto da despesa, contando com o apoio do Setor de Merenda Escolar (SME) para a conferência física dos produtos.

**19.4.** A fiscalização técnica será exercida pela Nutricionista Responsável Técnica (RT), nos termos das resoluções do FNDE, para garantir que os gêneros alimentícios entregues correspondam exatamente às especificações nutricionais e padrões de qualidade exigidos.

**19.5.** A Administração nomeará, por meio de Portaria, o Gestor e o Fiscal do Contrato, bem como a Comissão de Recebimento, que se responsabilizarão por:

- a) Verificar a conformidade das marcas e embalagens;
- b) Conferir os prazos de validade e selos de inspeção (SIF/SIE/SIM/ANVISA);
- c) Atestar as Notas Fiscais após o recebimento definitivo;
- d) Comunicar à autoridade superior qualquer irregularidade que possa comprometer a alimentação dos alunos.

**19.6.** A Fiscalização terá livre acesso aos locais de entrega e aos veículos de transporte da Contratada para verificar as condições de higiene e conservação dos produtos no momento da descarga.

## **20. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

**20.1.** Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 14.133/21, art. 15 e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas.

**20.2.** Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, sendo que neste caso o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços.

## **21. OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**21.1. Da Contratada:** A Contratada, além da entrega definitiva definida neste documento, sem prejuízo de todas as obrigações inerentes **a aquisição definidas neste Termo de Referência**, obriga-se a:

**21.1.1.** Responsabilizar-se integralmente pela entrega dos materiais, nos termos da legislação vigente;

**21.1.2.** Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão efetuar a entrega dos materiais, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

**21.1.3.** Manter disciplina nos locais de entrega, retirando no prazo máximo de uma hora após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;

**21.1.4.** Comunicar a empresa vencedora, verbalmente no prazo de 12 (doze) horas e, por escrito, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações ou acontecimento que impeçam mesmo temporariamente, de cumprir seus deveres e responsabilidade relativos à execução do Termo Contratual, total ou parcialmente, por motivo de caso fortuito ou força maior;

**21.1.5.** Retirar a Autorização de Fornecimento no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal;

**21.1.6.** Entregar os objetos neste pleiteados conforme descrito no item Prazo de Entrega deste Termo;

- 21.1.7. Responsabilizar-se, integralmente pelas despesas com manuseio, embalagem e transporte dos materiais, desde a fábrica até o local de entrega;
- 21.1.8. Responsabilizar-se, integralmente, por todos os tributos, taxas e contribuições (inclusive para fiscais), que direta ou indiretamente, incidam ou vierem a incidir sobre a presente aquisição;
- 21.1.9. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas no total ou em parte, dos materiais e equipamentos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes de execução ou de materiais empregados;
- 21.1.10. Responsabilizar-se por danos causados diretamente a administração ou a terceiros decorrente de sua culpa, ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo desta responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento do contratante;
- 21.1.11. A empresa vencedora do certame se obriga a manter durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigida;
- 21.1.12. Responsabilizar-se, integralmente, pela entrega dos materiais não podendo repassar nenhum dos itens a outra empresa;
- 21.1.13. Prestarem todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização da contratante, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;
- 21.1.14. Na data de retirada da Autorização de Fornecimento, a CONTRATADA, vencedora deverá estar com a documentação de habilitação dentro do período de validade.

**21.2. Da Contratante:** A Administração obriga-se a:

- 21.2.1. Exercer a fiscalização da entrega dos materiais, por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133/21;
- 21.2.2. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da entrega;
- 21.2.3. Expedir as Autorizações das Ordens de Fornecimentos;
- 21.2.4. Providenciar o pagamento das faturas, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos neste documento, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato, salvo justificativa fundamentada e aprovada pelo Ordenador de Despesas;
- 21.2.5. Efetuar o pagamento/cobrança de multas aplicadas, nos termos deste **Termo de Referência**, no mês seguinte ao de sua ocorrência e na mesma data de vencimento da fatura mensal, salvo no caso de atraso justificado;

- 21.2.6. Permitir o livre acesso dos empregados da contratada às dependências do contratante para tratar de assuntos somente pertinentes as entregas;
- 21.2.7. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais entregues em desacordo com o contrato;
- 21.2.8. Conferir, receber e atestar, por intermédio dos funcionários previamente indicados, documentos apresentados pela Contratada para a entrega dos materiais;
- 21.2.9. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à entrega, em especial, aplicação de sanções e alterações do mesmo;
- 21.2.10. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias.

## 22. SANÇÕES

22.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, a CONTRATADA estará sujeita as sanções definidas neste Termo de Referência.

22.2. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156, I, III e IV, da Lei nº 14.133/21, pela inexecução total ou parcial do instrumento de contrato, a Contratante poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa, sobre a parcela inadimplida do contrato.

22.3. Se a adjudicatária se recusar a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada **multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado**.

22.4. A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, **ficará impedida de licitar e contratar com o Município, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFOR (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

22.5. A multa, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão

deduzidos da garantia, **caso houver**. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

**22.6.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.

**22.7.** De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

**22.8.** A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

**22.9.** As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da Contratada, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou a terceiros;

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso: **\* Incidente sobre o valor mensal do contrato.**

| TABELA DE MULTAS |                                                                                                                               |      |               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------|
| ITEM             | DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO                                                                                                         | GRAU | MULTA*        |
| 1                | Permitir situação que cria possibilidade ou cause danos físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência;       | 06   | 4,0% por dia  |
| 2                | Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, as entregas por dia e por unidade de atendimento; | 05   | 3,2 % por dia |
| 3                | Recusar-se a entrega determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;                                   | 04   | 1,6 % por dia |

|                                           |                                                                                                                                                                                    |    |               |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------|
| 4                                         | Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência;                                                                                                | 05 | 3,2 % por dia |
| 5                                         | Entregar o objeto incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência;                             | 02 | 0,4 % por dia |
| 6                                         | Inexecução total do contrato;                                                                                                                                                      | 10 | 10 %          |
| <b>Para os Itens a seguir, deixar de:</b> |                                                                                                                                                                                    |    |               |
| 7                                         | Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência; | 05 | 3,2 % por dia |
| 8                                         | Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência;    | 03 | 0,8 % por dia |
| 9                                         | Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;                                                                                             | 03 | 0,8 % por dia |
| 10                                        | Iniciar a entrega nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimo estabelecidos por este contrato; por serviço, por ocorrência;                                             | 02 | 0,4 % por dia |
| 11                                        | Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa;                                                                                                                      | 02 | 0,4 % por dia |
| 12                                        | Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência;                                                                                                         | 01 | 0,2 % por dia |
| 13                                        | Substituir funcionários que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do órgão, por funcionário, por dia;                                                     | 01 | 0,2 % por dia |
| 14                                        | Apresentar veículos para transporte dos participantes, com a idade de fabricação superior ao exigido no Termo de Referência, por ocorrência                                        | 05 | 3,2 % por dia |
| 15                                        | Apresentar veículos para transporte dos participantes, com características inferiores as estipuladas no Termo de Referência, por ocorrência.                                       | 05 | 3,2 % por dia |

**22.10.** As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



**22.11.** Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

**22.12.** As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**22.13.** As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.

**22.14.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**22.15.** A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

**22.16.** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a)** tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b)** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c)** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**22.17.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, (Nota de Empenho) dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades aqui estabelecidas, além das previstas no Termo de Referência.

**22.18.** Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante poderá sofrer sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente.

**22.19.** Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

## **23. CONDIÇÕES GERAIS**

**23.1.** Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21, e alterações, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de direito privado;

**23.2.** As omissões, dúvidas e casos não previstos neste instrumento, serão resolvidos e decididos aplicando as regras contratuais e a Lei nº 14.133/21 e suas alterações, se houver;

**23.3.** Ocorrendo fato novo decorrente de força maior ou caso fortuito, nos termos previstos na legislação vigente, que obste o cumprimento pela CONTRATADA dos prazos e demais obrigações estatuídas neste instrumento e no termo contratual, ficará a mesma isenta das multas e penalidades pertinentes;

## 23. ESTIMATIVA DA DESPESA

**23.1.** A estimativa de preços será realizada com levantamento e pesquisa no Banco de Preços, assim especificados:

**Método Matemático Aplicado:** Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item. Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado..

§ 1º O termo de referência simplificado ou o projeto básico simplificado a que se refere o caput conterá:

I - declaração do objeto;

II - fundamentação simplificada da contratação;

III - descrição resumida da solução apresentada;

IV - requisitos da contratação;

V - critérios de medição e pagamento;

VI - estimativas dos preços obtidos por meio de, no mínimo, um dos seguintes parâmetros:

a) Portal de Compras do Governo Federal;

b) pesquisa publicada em mídia especializada;

c) sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo;

d) contratações similares de outros entes públicos; ou

e) pesquisa realizada com os potenciais fornecedores; e

VII - adequação orçamentária.

**§ 2º. Excepcionalmente, mediante justificativa da autoridade competente, será dispensada a estimativa de preços de que trata o inciso VI do caput.**

§ 3º. Os preços obtidos a partir da estimativa de que trata o inciso VI do caput não impedem a contratação pelo Poder Público por valores superiores decorrentes de oscilações ocasionadas pela variação de preços, hipótese em que deverá haver justificativa nos autos.

*Na forma do que dispõe o (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021, autorizo, aprovo, declaro e dou fé as laudas do presente Termo de Referência e Anexos.*

***Assinatura e carimbo do Ordenador de Despesas:***

Manicoré - Amazonas, 12 de janeiro de 2026.

**MICHELE RODRIGUES PAIXÃO**

Nutricionista Responsável Técnico da Alimentação e Nutrição Escolar

Portaria nº 96/2025 | 09 de janeiro de 2026