



TERMO DE REFERÊNCIA

1. **NOTA EXPLICATIVA:** Considerações iniciais: o objeto desta Licitação é composto por itens. Os quais são reservadas cotas de até 25% (vinte e cinco por cento) as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme o disposto no Art. 48, Inc. III, da Lei Complementar nº 123/06 com nova redação dada pela LC 147/2014.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Seleção de proposta de preços mais vantajosa visando a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Esperantinópolis/MA. Conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	V. UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Pacotes de 400g. Deve constar data de fabricação e de validade. COTA PRINCIPAL	PACOTE	6120	10,36	63.403,20
2	ACHOCOLATADO EM PÓ. Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Pacotes de 400g. Deve constar data de fabricação e de validade. COTA RESERVADA	PACOTE	2040	10,36	21.134,40
3	AÇÚCAR CRISTAL. Produto processado de cana de açúcar com moagem cristal. Embalagem de 1kg. Deve constar data de fabricação e de validade, com registro no Ministério da Agricultura.	KG	1400	5,15	7.210,00
4	ALHO. Bulbo de tamanho médio, com características integrais e de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas, larvas, mofo e corpos estranhos aderidos a casca. Embalagem integral com rotulo contendo a procedência, fabricação e validade.	KG	300	27,48	8.244,00
5	ARROZ POLIDO. Arroz tipo 1 branco, classe longo fino, beneficiado, polido e da safra corrente. Embalagem de 1 kg. Deve constar data de fabricação e de validade, com registro no Ministério da agricultura.	KG	1000	6,54	6.540,00
6	BATATA INGLESA. Lavada, lisa, de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	1400	7,37	10.318,00
7	BISCOITO DOCE TIPO "MARIA". Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hydrogenada e sal. Contém glúten. Pacote de 400 g. Sabor tradicional, chocolate e baunilha. Deve constar data de fabricação e de validade de acordo com a legislação vigente.	PACOTE	4200	6,01	25.242,00
8	BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRAKER". Ingredientes: farinha de trigo, extrato de malte, açúcar e sal refinados, gordura vegetal hydrogenada, fermento	PACOTE	4200	7,15	30.030,00



	biológico, bicarbonato de amônia, lecitina de soja. Pacote de 400g. Deve constar data de fabricação e de validade de acordo com a legislação vigente.				
9	Carne Bovina Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. COTA PRINCIPAL	KG	4080	22,90	93.432,00
10	Carne Bovina Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. COTA RESERVADA	KG	1360	22,90	31.144,00
11	CEBOLA. De primeira, sem ramo, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	600	7,00	4.200,00
12	CENOURA. Primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada de forma apropriada.	KG	700	7,97	5.579,00
13	CORANTE. Calorífico em pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica com 100g, rótulo e validade de acordo com a legislação vigente.	PACOTE	600	9,79	5.874,00



14	EXTRATO DE TOMATE. Massa de polpa de tomate. Isento de sujeiras e fermentação, acondicionada em copos de 3g, integra, resistente, reforçada e lacrada, e embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e número de registro.	COPO	400	4,18	1.672,00
15	FARINHA BRANCA DE MANDIOCA. Farinha de mandioca branca. Embalagem de 1kg. Deve constar data de fabricação e de validade.	KG	7000	9,88	69.160,00
16	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1. Variado. Safra corrente. Os grãos deverão ser limos, isentos de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Embalagens de 1 kg. Deve constar data de fabricação e de validade, com registro no ministério da agricultura.	KG	3000	9,85	29.550,00
17	FLOCOS DE MILHO PRE-COZIDO. Flocos de milho enriquecido com ferro e ácido fólico. Não contém glúten. Embalagem de 500g. Deve constar data de fabricação e de validade.	PACOTE	9000	2,79	25.110,00
18	FRANGO INTEIRO CONGELADO. Resfriado ou congelado sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com o nome da empresa ou associação na embalagem, e registro do órgãos de inspeção sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem agua dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As especificações de qualidade do produto seguem a legislação da vigilância sanitária. COTA PRINCIPAL	KG	6000	11,73	70.380,00
19	FRANGO INTEIRO CONGELADO. Resfriado ou congelado sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com o nome da empresa ou associação na embalagem, e registro do órgãos de inspeção sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem agua dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As especificações de qualidade do produto seguem a legislação da vigilância sanitária. COTA RESERVADA	KG	2000	11,73	23.460,00
20	LEITE INTEGRAL EM PÓ. Leite integral, vitaminas (c, a e d) e pirofosfato férrico. Não contém glúten. Embalagem de 200g. Deve constar data de fabricação e de validade, seguindo as recomendações do Ministério da Agricultura. Deve constar data de fabricação	PACOTE	3000	9,36	28.080,00



	e de validade.				
21	MACARRÃO ESPAGUETE. Massa de sêmola no3 de primeira qualidade. Pacote de 500 g. Deve constar data de fabricação e de validade.	PACOTE	5000	4,97	24.850,00
22	MARGARINA COM SAL. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos hidrogenados e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado ou soro do leite, vit. A, emulsificantes, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: EDTA e BHT e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g. Deve constar data de fabricação e de validade.	UNID	1500	10,87	16.305,00
23	MOLHO DE TOMATE. Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. Sachê de 340g. Deve constar data de fabricação e de validade.	UNID	400	2,59	1.036,00
24	OVOS DE GALINHA - ovos limpos, com casca lisa, resistente e sem rachaduras ou deformações, com calcificação uniforme e formato característico. O transporte deve ocorrer em bandejas, com 12 ovos, e embalagem com dados de identificação do produto contendo no mínimo: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e dados de identificação do fabricante.	DUZIA	1000	10,15	10.150,00
25	PIMENTÃO. Formato cônico casca verde-escuro. Deverão ser acondicionados em embalagem secas e limpas, isentas de odores estranhos e que não sejam abrasivas, atóxicas.	KG	400	7,19	2.876,00
26	POLPA DE FRUTA. Natural, sabores diversos: cajá, caju, bacuri, maracujá, acerola, goiaba, murici, acondicionada em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais, data de processamento e validade, e registro no Ministério da Agricultura. Pacote de 1kg. Deve constar data de fabricação e de validade. COTA PRINCIPAL	KG	6000	13,87	83.220,00
27	POLPA DE FRUTA. Natural, sabores diversos: cajá, caju, bacuri, maracujá, acerola, goiaba, murici, acondicionada em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais, data de processamento e validade, e registro no Ministério da Agricultura. Pacote de 1kg. Deve constar data de fabricação e de validade. COTA RESERVADA		2000	13,87	27.740,00
28	SARDINHA EM LATA: Ingredientes: sardinha, água, polpa de tomate, óleo comestível, mostarda, açúcar, sal, amido	LATA	5440	6,69	36.393,60



	modificado, glutamato monossódico, aroma de aipo, pimentão, cebola e alho. Lata de 125g. Deve constar data de fabricação e de validade.				
29	VINAGRE BRANCO. Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frascos plásticos com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com data de fabricação e validade.	FRASCO	300	7,11	2.133,00

- 1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.
- 1.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 004/2024.
- 1.6. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.
- 1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Constituição Federal determina que, é dever do Poder Público atender ao educando em todas as etapas da educação básica, através de programas suplementares que incluem o fornecimento de merenda escolar, objetivando melhorar a nutrição da criança e do adolescente em fase de crescimento, diminuir a carência alimentar dos alunos, e, conseqüentemente, diminuir o índice de evasão escolar e melhorar a qualidade do ensino.
- 2.2. A contratação de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para a alimentação escolar é necessária pois visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.
- 2.3. Essa contratação permitirá a elaboração de uma merenda escolar de qualidade.



- 2.4. A presente aquisição é necessária pois objetiva contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- 2.5. Considerando que o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais antigo programa social do Governo Federal na área da Educação e repassa recursos para alimentar estudantes de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas durante os 200 dias do ano letivo (calendário escolar).
- 2.6. Considerando o intuito de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.
- 2.7. Considerando que a presente aquisição visa ainda o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Esperantinópolis, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.
- 2.8. Considerando a relevância da aquisição dos gêneros alimentícios, tanto os perecíveis quanto os não perecíveis, tendo em vista que a falha ou a descontinuidade do seu fornecimento gerará consequências negativas que poderão implicar no desempenho dos alunos em suas atividades educacionais.
- 2.9. A contratação acima está sendo solicitada, nos termos das especificações técnicas e informações complementares que a acompanham, atendendo a um quantitativo aproximado de alunos devidamente matriculados na rede municipal.
- 2.10. Para a obtenção da estimativa ora apresentada, a Secretaria de Educação de Esperantinópolis, realizou um levantamento do quantitativo de alunos matriculados durante o ano letivo de 2024, atualizando as informações, conforme detalhamento.
- 2.11. Os gêneros alimentícios foram estabelecidos de acordo com um cardápio elaborado pela nutricionista, visando proporcionar refeições nutritivas e dentro das necessidades de cada aluno, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas, conforme percentuais mínimos estabelecidos no artigo 14 da Resolução nº 26/2013.
- 2.12. Informamos que existe disponibilidade de dotação orçamentária específica no orçamento vigente para o exercício de 2025 para a execução do objeto a ser licitado, consoante consulta efetuada ao setor contábil, bem como previsão no Plano Plurianual – PPA.



- 2.13. Diante do exposto faz-se necessário a aquisição dos produtos, para supri as necessidades das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação de Esperantinópolis.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 3.1.1. Será dada prioridade as contratações através de microempresas e empresas de pequeno porte;
- 3.1.2. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”;
- 3.1.3. “Nas embalagens dos produtos deverão constar impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso) “.

Indicação de marcas ou modelos:

- 3.2. Na presente contratação será admitida a indicação de marcas, objetivando garantir que os produtos ofertados sejam de boa qualidade.

Da vedação de contratação de marca do produto:

- 3.3. Não haverá vedação de marcas para os produtos, desde que as mesmas sejam de boa qualidade e atendam as descrições dos itens.

Da exigência de amostra

- 3.4. Só serão exigidos a apresentação de amostras para os produtos que apresentarem marcas desconhecidas no mercado e ou que haja a dúvida de que não atendem aos requisitos da contratação.
- 3.5. Caso seja solicitada a apresentação de amostra para os produtos, as mesmas deverão ser apresentadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas contadas da solicitação, no local e horário designados.
- 3.6. É facultada a prorrogação do prazo ora estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
- 3.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 3.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:
- 3.8.1. O atendimento as especificações técnicas do edital;
- 3.8.2. A qualidade, integralidade, sabor do produto;



- 3.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 3.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s), caso necessário, e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 3.11. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 3.12. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 3.13. Havendo necessidade de análise de amostra, esta será realizada pela nutricionista designada pela Secretaria de Educação, responsável pela elaboração do cardápio nutricional.

Subcontratação

- 3.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 3.15. Não será exigida a garantia da contratação

4. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Condição de Entrega

- 4.1. O objeto do presente certame será executado parceladamente, ao longo da vigência contratual, de acordo com as necessidades da Administração, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pelo Departamento de Compras, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.
- 4.2. A contratada deverá entregar o objeto licitado e ao final contratado conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento de Compras (para os produtos não perecíveis);
- 4.2.1. Será considerado o prazo de validade dos produtos no ato da entrega, admitindo-se um limite máximo de até 1/3 (ou 33%) do tempo transcorrido entre a entrega e a data de fabricação impresso na embalagem de cada produto.
- 4.2.2. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues com prazos de validades apropriados para consumo e armazenamento.
- 4.2.3. O prazo de entrega de gêneros alimentícios, perecíveis será de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da respectiva Autorização de Entrega de Alimentação Escolar



- 4.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias úteis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 4.4. O fornecedor está sujeito à fiscalização dos itens no ato da entrega reservando-se o responsável pelo recebimento o direito de não receber, caso não se encontre em condições satisfatórias.

Local de entrega dos produtos

- 4.5. Os itens deverão ser entregues no endereço indicado pela Secretaria solicitante, constante na ordem de compra, no Município de Esperantinópolis/MA.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

- 4.6. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

Fiscalização

- 5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

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



- 5.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 5.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 5.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 5.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização administrativa

- 5.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 5.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

- 5.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 5.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais



- 5.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 5.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração
- 5.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato

6. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

- 6.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.3. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis
- 6.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 6.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais
- 6.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.



- 6.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 6.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 6.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 6.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 6.11. O prazo de validade;
- 6.11.1. A data da emissão;
- 6.11.2. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 6.11.3. O período respectivo de execução do contrato;
- 6.11.4. O valor a pagar; e
- 6.11.5. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 6.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).



- 6.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 6.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 6.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de Pagamento

- 6.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 6.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC/IBGE de correção monetária.

Forma de Pagamento

- 6.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.23.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.24. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor por preço por item.

Forma de fornecimento

- 7.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 764.466,20 (setecentos e sessenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta e seis reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima. (item 1.1.).

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento geral do município para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

0205 – Sec. Mun. de Educação,
12 361 0011 2.031 – Manut. do Prog. Nac. de Alimentação Escolar Fund - PNAE
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

0205 – Sec. Mun. de Educação,
12 365 0011 2.032 – Manut. do Prog. Nac. de Alimentação Escolar Eja - PNAE
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

0205 – Sec. Mun. de Educação,
12 365 0011 2.037 – Manut. do Prog. Nac. de Alimentação Escolar Creche - PNAE
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

0205 – Sec. Mun. de Educação,
12 365 0011 2.038 – Manut. do Prog. Nac. de Alimentação Escolar Pré-Escola - PNAE
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Esperantinópolis - MA, 22 de janeiro de 2025.

Leiliana de Sousa Carneiro
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 008/2025



DESPACHO DA AUTORIDADE COMPETENTE

APROVO o Termo de Referência, bem como **AUTORIZO** a realização da licitação para contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Esperantinópolis/MA, com observância aos dispositivos da Lei 14.133/2021, Decreto Municipal nº 004/2024, de 05/03/2024.

Em: ____/____/2025.

Leiliana de Sousa Carneiro
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 008/2025