TERMO DE REFERÊNCIA

SOLICITAÇÃO PARA AQUSIÇÃO DE BENS E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS
(ART. 6º DA LEI 14.133/2021)

1. **DEMANDANTE:** Secretaria Municipal de Educação de Cristalândia

2. OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios (Alimentação Merenda - Escolar), para atender os estudantes da rede Municipal de educação de Cristalândia – TO.

3. OBJETIVO: O presente Termo de Referência tem por objetivo definir o conjunto de elementos que norteiam a contratação de empresa especializada para o fornecimento de Gêneros Alimentícios (Alimentação Escolar - Merenda), para o Município de Cristalândia - TO, durante o exercício de 2026, conforme descrito neste termo de referência, com vistas a manutenção dos serviços da merenda escolar municipal.

4. JUSTIFICATIVA:
4.1 – Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de Alimentação Escolar (Merenda) ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, para o ano letivo de 2026, conforme preceitua a legislação vigente.
4.2 – A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos estudantes matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Cristalândia -TO, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.
4.3 – Conforme estimativa mensal chegou-se aos quantitativos relacionados no TERMO DE REFERÊNCIA. Assim, poderemos continuar atendendo satisfatoriamente as necessidades de nossa clientela.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO:
5.1. As especificações constam no Anexo I deste Termo.
5.2. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMEC, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 03 (três) dias contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.
5.3. Os gêneros alimentícios deverão **SER DE PRIMEIRA QUALIDADE**, atendendo ao disposto na legislação. De alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.4 – O prazo de entrega dos produtos será de 03 (três) dias contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, ou conforme o cronograma de fornecimento estabelecido pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar (Merenda).
5.6 – Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.
- Produtos de PRIMEIRA QUALIDADE

5.7 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo e assinatura e as encaminhará a Prefeitura para pagamento.

6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
6.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O modelo de execução do objeto tem por finalidade assegurar que o fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar produza os resultados esperados pela Administração, garantindo regularidade, qualidade, segurança alimentar, atendimento nutricional adequado e continuidade do serviço público educacional.
7.2. A execução do contrato ocorrerá de forma parcelada e contínua, conforme cronograma de fornecimento previamente definido pela Secretaria Municipal de Educação – SEMEC, observadas as seguintes diretrizes:
I – O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado mediante Ordem de Fornecimento, emitida pela SEMEC, contendo a especificação dos itens, quantidades, unidades escolares destinatárias, datas e prazos de entrega;
II – As entregas deverão obedecer rigorosamente à periodicidade definida no Termo de Referência, respeitando a natureza dos produtos (perecíveis e não perecíveis), bem como as condições de armazenamento e transporte adequadas;
III – Os produtos entregues deverão atender integralmente às especificações técnicas, padrões de qualidade, prazos de validade, rotulagem, condições sanitárias e exigências legais previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente;

IV – O fornecimento será considerado corretamente executado quando os produtos forem entregues no local indicado, dentro do prazo estabelecido, em conformidade com as especificações técnicas e devidamente aceitos pela fiscalização;
V – Eventuais inconformidades identificadas no momento da entrega deverão ser sanadas pela contratada, mediante substituição dos produtos, no prazo estipulado neste Termo, sem ônus adicional para a Administração;
VI – O fornecimento deverá atender integralmente ao cardápio escolar elaborado pela equipe técnica de nutrição da SEMEC, garantindo segurança alimentar, valor nutricional adequado e regularidade no atendimento aos estudantes da rede municipal de ensino.

8 – DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A gestão e fiscalização do contrato serão exercidas pela Secretaria Municipal de Educação de Cristalândia – TO, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

8.1.1 – Papéis e Responsabilidades

I – Gestor do Contrato

Será designado servidor responsável pela gestão do contrato, competindo-lhe:
a) acompanhar a execução contratual de forma global;
b) adotar providências administrativas necessárias à boa execução do contrato;
c) solicitar aplicação de penalidades, quando cabível;
d) autorizar alterações contratuais, dentro dos limites legais;
e) registrar ocorrências relevantes relacionadas à execução contratual.

II – Fiscal do Contrato

A fiscalização ficará a cargo da equipe técnica da SEMEC, especialmente das nutricionistas responsáveis pelas unidades escolares, competindo-lhes:
a) verificar a conformidade dos produtos entregues quanto à qualidade, quantidade, validade, marca e especificações técnicas;
b) acompanhar as condições de transporte, acondicionamento e armazenamento dos gêneros alimentícios;
c) registrar eventuais inconformidades e comunicar formalmente à contratada;
d) atestar o recebimento definitivo dos produtos, quando em conformidade;
e) emitir parecer técnico para subsidiar o pagamento das notas fiscais.

8.1.2 – Rotinas de Acompanhamento e Fiscalização

A fiscalização será realizada de forma preventiva, contínua e documental, por meio das seguintes rotinas:
I – Conferência dos produtos no ato da entrega, mediante checklist de recebimento;
II – Registro das entregas em formulário próprio ou sistema administrativo da SEMEC;
III – Realização de visitas técnicas periódicas ao local de armazenamento e/ou produção da contratada, quando necessário;
IV – Emissão de relatórios de fiscalização, sempre que identificadas não conformidades ou ocorrências relevantes;
V – Acompanhamento dos relatórios trimestrais de fornecimento apresentados pela contratada.

8.1.3 – Instrumentos de Controle e Registros

Para assegurar a rastreabilidade e transparência da execução contratual, serão utilizados, entre outros, os seguintes instrumentos de controle:

I – Ordens de Fornecimento;
II – Termos de Recebimento Provisório e Definitivo;
III – Relatórios de Fiscalização;
IV – Registros fotográficos, quando necessário;
V – Notificações formais à contratada;
VI – Relatórios trimestrais de fornecimento por unidade escolar.

Todos os registros deverão ser mantidos nos autos do processo administrativo, servindo de subsídio para pagamento, auditorias, controle interno e órgãos de fiscalização externa.

9. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

9.1. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as Regiões Administrativas do Município conforme relação de endereço Anexo II.

9.2. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

9.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

• Hortifrutigranjeiros - semanalmente,
• Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
• Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
• Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
• Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

9.4. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

10. DO PAGAMENTO

10.1. Da Medição e Condição para Pagamento

O pagamento será realizado por medição, considerando exclusivamente as entregas efetivamente realizadas e aceitas, por unidade escolar, em conformidade com as Ordens de Fornecimento emitidas pela Secretaria Municipal de Educação – SEMEC.

Para fins de medição, somente serão considerados os produtos que:

I – tenham sido entregues no local indicado;
II – estejam em conformidade com as quantidades, especificações técnicas, marcas, prazos de validade e condições sanitárias exigidas neste Termo de Referência;
III – tenham sido formalmente aceitos pela fiscalização, mediante ateste.

10.2. Dos Documentos Habilitadores do Pagamento

O pagamento ficará condicionado à apresentação, pela contratada, dos seguintes documentos hábeis:

I – Nota Fiscal Eletrônica, emitida em conformidade com os dados da contratação;
II – Ordem de Fornecimento correspondente, devidamente emitida pela SEMEC;

III – Ateste de recebimento definitivo, emitido pelo fiscal do contrato e/ou nutricionista responsável pela unidade escolar, confirmando a regularidade da entrega.
A ausência de qualquer dos documentos acima impedirá a liquidação da despesa até sua regularização.

10.3. Do Prazo de Pagamento

Após a entrega regular dos documentos hábeis e o ateste definitivo do fornecimento, o pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, observada a ordem cronológica de exigibilidade das despesas, conforme a legislação vigente.

10.4. Das Regras de Glosa Parcial

Será admitida a glosa parcial do pagamento, de forma proporcional, nos seguintes casos:
I – entrega de quantitativo inferior ao solicitado na Ordem de Fornecimento;
II – fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade, marca aprovada, prazo de validade ou condições sanitárias exigidas;
III – entrega parcial por unidade escolar, sem prejuízo da aceitação dos itens regulares.
Nessas hipóteses:
a) o pagamento ficará restrito apenas aos itens efetivamente entregues e aceitos;
b) os itens glosados deverão ser substituídos ou complementados pela contratada, no prazo estabelecido neste Termo de Referência, sem ônus adicional para a Administração;
c) a reincidência poderá ensejar a aplicação das penalidades contratuais cabíveis.

10.5. Das Disposições Complementares

Não será efetuado pagamento antecipado.
É vedado o pagamento de produtos não entregues, recusados ou não atestados pela fiscalização.
Eventuais divergências deverão ser sanadas previamente à liquidação da despesa.

11 -DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

11.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, por se tratar de fornecimento contínuos na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
a) Os fornecimentos tenham sido regularmente;
b) A administração mantenha interesse na continuação dos fornecimento;
c) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
d) A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.
e) Os produtos a serem contratados NÃO serão permitidos a subcontratação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Tomar conhecimento do Contrato, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
12.2. Efetuar a fiscalização e acompanhamento da execução do contrato através de um fiscal, que fará o acompanhamento e emitirá um relatório sobre a execução do objeto contratado, atestará, a(s) Nota(s) Fiscal (is) emitidas pela Contratada, referentes às suas aquisições e anotará em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano

e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma da Lei 14.133/21;
12.3. Designar o departamento responsável pela gestão do contrato e acompanhamento do fornecimento, disponibilizando os respectivos telefones de contato à CONTRATADA;
12.4. Fiscalizar as instalações da contratada, equipamentos, espaço físico e qualidade no atendimento prestado pelo quadro de pessoal da contratada, verificando se persistem as mesmas condições técnicas básicas comprovadas na ocasião da assinatura do contrato;
12.5. Emitir requisição/solicitação/ autorização de fornecimento, conforme a necessidade, para o fornecimento dos materiais contratados;
12.6. Prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários à execução do Contrato, inclusive as informações sobre local e horários para a entrega dos materiais, quando o mesmo for alterado;
12.7. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada desde que não haja impedimento legal para o fato;
12.8. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
12.9. Zelar pela execução integral do contrato, conforme especificações e determinações do contrato, do edital e seus anexos, especialmente do Termo de Referência;
12.10. Notificar, formal e tempestivamente a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato, fixando-lhe prazo para correção de tais irregularidades;
12.11. Notificar a Contratada por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
12.12. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Município de Cristalândia- TO;
12.13. Aplicar as sanções administrativas previstas na Lei 14.133/21 em caso de descumprimento dos termos contratuais, conforme verificação e avaliação do gestor do contrato.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
13.1. Fornecer os produtos conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, na qualidade e quantidade, durante o prazo de vigência do contrato respeitando suas Cláusulas;
13.2. Permitir a fiscalização dos materiais fornecidos ao Município de Cristalândia- TO, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
13.3. Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da execução do contrato;
13.4. Dar garantias e cumprir rigorosamente os prazos estipulados no contrato;

13.5. Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, número de telefone, conta bancária, e em quaisquer outros julgados necessários para o correto contato ou recebimento de correspondências.
13.6. Reparar, corrigir, remover, substituir os produtos fornecidos fora do estabelecido nesse termo, nos prazos de 02(dois) dias após a notificação do Município de Cristalândia- TO, devendo a contratada responder formalmente no mesmo prazo, sobre as medidas tomadas. A não observância poderá acarretar a contratada a suspensão temporária do fornecimento, e a reincidência poderá incidir na rescisão contratual.
13.7. Dar imediata ciência à Contratante de qualquer anormalidade ocorrida em qualquer fase da execução do contrato, de modo particular daquelas que envolvam direta ou indiretamente a qualidade e segurança dos alimentos.
13.8. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza e conservação a empresa fornecedora, bem como todos os alvarás de licenças em dias, conforme a legislação;
13.9. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido.
13.10. Não permitir a participação de funcionários não qualificados no exercício da profissão para executar os serviços contratados;
13.11. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados ou materiais decorrentes do cumprimento deste Contrato;
13.12. Notificar a Contratante, imediatamente e por escrito de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da execução do contrato ou impedimento deste;
13.13. Não transferir a outrem o objeto do Contrato;
13.14. Prestar esclarecimentos por escrito sempre que solicitados pela Contratante, quando da ocorrência de reclamações para o que se obrigam a atender prontamente.
13.15. Apresentar declaração que se responsabiliza por toda e qualquer despesa que a Contratante venha a sofrer em processo judicial ou administrativo, promovido por terceiros que reclamam contra o fornecimento ora contratados, pelo que fica à ciência do processo.

14. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
14.1. Modalidade de Licitação
A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e da legislação regulamentar aplicável, considerando tratar-se de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência.
14.2. Critério de Julgamento
O critério de julgamento a ser adotado será o de MENOR PREÇO, observado o atendimento integral às especificações técnicas, quantitativas e às demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.
14.3. Forma de Disputa – Item ou Lote
A disputa ocorrerá por item, considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a diversidade de produtos, a necessidade de ampliar a competitividade e assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Parágrafo único. A Administração poderá, de forma motivada no Edital, agrupar itens em lotes, desde que demonstrada a viabilidade técnica, econômica e operacional, sem prejuízo da competitividade.

14.4. Critérios de Aceitabilidade de Preços

Serão considerados aceitáveis os preços que:

I – estejam compatíveis com os valores estimados no levantamento de mercado e no mapa de preços que instrui o processo;

II – não ultrapassem os valores máximos unitários e totais fixados no Edital;

III – sejam exequíveis, considerando os custos de fornecimento, transporte, encargos tributários, trabalhistas, logísticos e demais despesas inerentes à execução do objeto.

A Administração poderá promover diligências para verificar a exequibilidade da proposta, nos termos da Lei nº 14.133/2021, podendo solicitar planilhas, composições de custos ou outros elementos que demonstrem a viabilidade do preço ofertado.

14.5. Condições de Aceitação da Proposta

Somente serão aceitas as propostas que:

I – atendam integralmente às especificações técnicas dos produtos;

II – observem as condições de fornecimento, prazos de entrega e padrões sanitários exigidos;

III – estejam acompanhadas da documentação exigida no Edital;

IV – apresentem preços compatíveis com o mercado e com o interesse público.

14.6. Vinculação ao Edital

Os critérios detalhados de julgamento, lances, desempate, aplicação de benefícios legais, tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, bem como demais regras procedimentais, serão disciplinados no Edital do Pregão, observadas as diretrizes fixadas neste Termo de Referência.

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

15.1. Na licitação a ser realizada para Registro de Preços, não haverá prévia reserva orçamentária e o quantitativo do objeto pretendido será indicado em termos estimativos, em função do consumo mensal ou anual, sendo a dotação orçamentária indicada somente no momento da efetiva aquisição e/ou contratação dos serviços.

15.2. As despesas correrão por conta ente da gestão municipal, sendo os processos empenhados de acordo com sua dotação orçamentária.

16. DISPOSIÇÕES

16.1. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

17 – DA PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO-PERECÍVEIS)

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUAT	V. UNIT	V. TOTAL

01	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) – Pacato 1 kg: Nome científico: Curcuma longa. Forma: Pó amarelo-alaranjado. Embalagem: Variável, podendo ser encontrada em pacotes de diferentes pesos, incluindo 1kg. Uso recomendado: Culinária, corante natural e potencial uso medicinal. Conservação: Mantenha em recipiente bem fechado, em local seco e protegido da luz. Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. DE BOA QUALIDADE	UND	**100**		
02	AÇÚCAR CRISTALINO BRANCO: Embalagem plástica de 2 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias.	PCT	**800**		
03	AVEIA EM FLOCOS FINO: Embalagem de 170 g. Industrializada, com informações nutricionais na embalagem. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias.	PCT	**200**		
04	ARROZ BRANCO TIPO DE 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. DE BOA QUALIDADE	PCT	**2.000**		
05	BISCOITO CREAM CRACKER: Embalagem plástica de PVC de até 800 g acondicionadas em caixa de papelão de até 8 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 90 dias.	PCT	**400**		
06	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA 800GR. Biscoito doce SABOR LEITE, contendo basicamente farinha de trigo, amido e açúcar; caso tenha algum outro ingrediente, o mesmo deve ser mencionado. Deve ser isento (0%) de gordura tipo trans. A embalagem do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado. O prazo de validade não deve ser inferior a 90 dias.	PCT	**400**		
07	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70%: Embalagem plástica de 400 g acondicionadas em caixas de papelão ou fardo. Ingredientes podem ser: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12), minerais (ferro e zinco), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias.	PCT	**650**		
08	CORANTE (COLORAU): Colorau regional, sem sal, de boa qualidade para o consumo. Embalagem de 1Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 90 dias.	Kg	**100**		
09	CREME DE LEITE LIGHT 200G - tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, sendo em lata.	UND	**500**		
10	EXTRATO DE TOMATE 500G – Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos,	UND	**150**		

	sãos, sem pele e sementes. Embalagem Primaria: lata oubags pesando 500gr.				
11	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	**500**		
12	FEIJÃO CARIOCA TIPO I DE PRIMEIRA: Embalagem plástica de 1 Kg acondicionada em fardos plásticos de até 30 Kg. O prazo de validade não pode ser inferior a 180 dias.	PCT	**450**		
13	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO 500 G, Para Pães, Pizzas, Massas Doces e Salgadas, Receitas Fofas e Macias. Fermento biológico desidratado (saccharomyces cerevisiae) e emulsificante monoestearato de sorbitana. Alérgicos: pode conter trigo, centeio, cevada e aveia. Contém glúten. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	**200**		
14	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250G, O Fermento Químico em Pó Royal é muito usado em receitas de bolos, tortas, muffins, panquecas e outros produtos de panificação. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	**200**		
15	FLOCÃO DE MILHO 500G - Pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados.	PCT	**1400**		
16	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.	PCT	**200**		

	Embalagem primária: EMBALAGEM DE 400 G. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente.				
17	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G, Leite em pó integral, ideal para uma alimentação rica em nutrientes. (Sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	**400**		
18	LEITE INTEGRAL (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	LITRO	**4.000**		
19	MACARRÃO ESPAGUETE 500G. TIPO DE 1. INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais: cúrcuma e urucum. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA. CONSERVAÇÃO: Mantenha em local seco, fresco e sem cheiro. DESCRIÇÃO: Macarrão Semolado Espaguete - Pacote 500g. Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	**900**		
20	MACARRÃO PADRE NOSSO 500G INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais: cúrcuma e urucum. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVOS E SOJA. CONSERVAÇÃO: Mantenha em local seco, fresco e sem cheiro. DESCRIÇÃO: Macarrão Semolado Padre Nosso - Pacote 500g. Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	**1.500**		
21	MACARRÃO PARAFUSO 500G - Macarrão parafuso, com sêmola, não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo com água adicionada de ovos, contendo vitaminas “A”, completo “B”, nicotinamida (PP) e ferro. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias.	PCT	**1800**		

22	MILHO PARA PIPOCA - 500 GR – de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco filme bopp, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.	PCT	**250**		
23	MILHO PARA PREPARO DE CANJICA AMARELO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UND	**450**		
24	MILHO VERDE EM CONSERVA LATA 02KG -a base de: milho / água / sal / açúcar. Sem conservantes. Lata de 2 kg peso drenado. Prazo mínimo de validade de 06 meses da data de entrega.	PCT	**300**		
25	MOLHO DE TOMATE 02KG EM SACHE Molho de tomate refogado, em embalagem sache de 1,020 kg Descrição: produto feito de tomates selecionados, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo de girassol, extrato de levedura, alho, especiarias e realçador de sabor glutamato monossódico, feito por processo tecnológico; isento de sujidades e fermentação; pesando 1,020 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (Decreto 12.486 de 20/10/78), com a seguinte tabela nutricional por porção de 60g: Valor calórico 30KCAL; Carboidratos 5,8g; Proteínas0,6, Gorduras totais 0 g; Gorduras saturadas 0 g; Fibra alimentar 0,7g; Sódio 311 mg. Embalagem: sache de 2 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	**500**		
26	ÓLEO DE SOJA DE PRIMEIRA: Embalagem PET de 900 ml acondicionados em fardos plásticos ou caixas de papelão de até 20 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias.	LITRO	**1500**		
27	ORÉGANO - Pacote 1 Kg: é utilizada em diversas cozinhas ao redor do mundo. Ele é ideal para temperar pizzas, molhos, marinadas, recheios e pratos à base de frango ou peixe1.Nome científico: Origanum vulgare Forma: Flocos desidratados Embalagem: Pacote de 1kg Uso recomendado: Culinária. Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	**100**		
28	POLVILHO DOCE PCT 01 KG- Polvilho doce 1 Kg contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias.	PCT	**600**		

29	SAL REFINADO IODADO: Embalagem plástica de 1 Kg acondicionadas em fardos plásticos de até 30 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias.	PCT	**300**		
30	VINAGRE, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Litro	**250**		

LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES E DERIVADOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUAT	V. UNIT	V. TOTAL
01	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA- de frango congelada com no máximo 6% de água de primeira qualidade, embalagem intacta informando o prazo de validade, a carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades ou qualquer substancia que possa alterar a carne.	Kg	**2.500**		
	CARNE DE GADO DE 2ª (MÚSCULO E PEIXINHO, ACÉM,) Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até – 12ºC), resfriada (0º a 7ºC) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em pedaços ou peça inteira, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	Kg	**2.000**		
03	CARNE DE SOL DE 1ª (COLCHÃO MOLE, ALCATRA) - curada, seca, a base de: carne bovina e sal, limpa sem ossos, sem pele com pouca gordura, acondicionada em embalagem de 1 kg. Produto com selo de inspeção marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde e ou Agricultura. Produto Inspecionado. Transportado em carroceria fechada, isotérmica e certificado de vistoria da autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do decreto estadual n° 12.342/78).	Kg	**600**		

04	CARNE MOÍDA: (Carne moída dianteira (1° qualidade), 11% de lipídeos. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro SIE, SIF e SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo mantido sob congelamento a –18°C.	Kg	**3.500**		
05	LINGUIÇA DE FRANGO - Elaborada com carne suína, carne bovina, toucinho, condimentos e especiarias. Embalada em PCTs de aproximadamente 5 kg. Validade de 45 dias sob refrigeração de 0º à +7º. Transporte: devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração, devidamente rotulada de acordo com a Legislação vigente. Embalagem primária plástico atóxico.	Kg	**1.500**		
06	PEITO DE FRANGO: Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Kg	**2.000**		

LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E SUCOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUAT	V. UNIT	V. TOTAL
01	MARGARINA COM SAL, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Kg	**350**		
02	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – 1kg: Água, fécula de mandioca, polvilho azedo, margarina*, amido modificado, queijos, ovo em pó, cobertura cremosa sabor requeijão (creme de leite e emulsificante), sal, soro de leite e aromatizantes.	PCT	**400**		
03	POLPA DE FRUTAS 1 KG (SABORES: MORANGO, MARACUJÁ, CAJA E CUPUAÇU) - produto obtido a	PCT	**900**		

	partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem com 01 Kg.				
04	QUEIJO, TIPO MUÇARELA 1kg com registro no SIF ou SISP, produto elaborado e unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado.	Kg	**100**		

LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUAT	V. UNIT	V. TOTAL
01	ABACAXI (produto deve apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte).	Kg	**200**		
02	ALHO: Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, amanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	**380**		
03	BATATA DOCE - Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda	Kg	**300**		
04	BATATA INGLESA - batatinha de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	**500**		
05	BETERRABA - de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	**150**		
06	CEBOLA: Lavada, com casca, tamanho grande e de boa qualidade.	Kg	**650**		
07	CEBOLINHA - em maço, folhas verdes, sem presença de folhas amareladas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de sujicidade, parasitas e larvas.	Maço	**100**		
08	CENOURA - (sem rama, fresca, de primeira qualidade, regional, in natura, com tamanho e coloração uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.)	Kg	**500**		

09	CHUCHU - de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	**300**		
10	COENTRO - em maço, folhas verdes, sem presença de folhas amareladas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de sujicidade, parasitas e larvas.	Maço	**50**		
11	COUVE - tipo manteiga de tamanho, médio, talo verde, inteiros, coloração Uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maço com no mínimo 7 folhas	PCT	**200**		
12	INHAME –(CARA) - Extra, selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente	Kg	**300**		
13	LARANJA in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	**450**		
14	MAÇA NACIONAL - (tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte)	Kg	**600**		
15	MELANCIA NACIONAL - redonda, casca lisa, de primeira, livre de sujidades, tamanho e coloração Uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, Com polpa firme e intacta. Com ausência de sujidades de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Kg	**350**		
16	MELÃO NACIONAL- amarelo, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões Anvisa.	Kg	**200**		
17	OVOS BRANCO/VERMELHO MÉDIOS - ovos brancos/vermelhos médios de galinha manipulado em	Duz	**450**		

	condições higiênicas e provenientes de animais sadios isentos de sujidades, trincos e quebraduras na casca de produção recentes e embalados em cartelas de 12 UNs, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento.				
18	REPOLHO VERDE- de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração Uniformes, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	**700**		
19	TOMATE NACIONAL- in natura de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	**700**		

LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	QUAT	V. UNIT	V. TOTAL
01	PÃO DE FORMA TRADICIONAL 400G é a melhor opção para o café da manhã ou lanche a qualquer hora do dia. Farinha de trigo integral produzido com ingredientes selecionados de qualidade. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, açúcar, fermento biológico, pois é fonte de fibras e zero gorduras trans. Contem glúten	PCT	**500**		
02	PÃO DOCE, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão 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. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	PCT	**1.000**		
03	PÃO FRANCÊS, peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Kg	**1.000**		

18. DO PREÇO, RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO.

18.1. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de produto e de pessoal, alimentação, hospedagem e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada necessária.

18.2. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor licitado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

18.3. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

18.4. Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas, sem prejuízo das sanções previstas.

18.5. O Município de Cristalândia- TO reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com o previsto, podendo aplicar o disposto no art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.6 Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Município de Cristalândia- TO.

19. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

19.1. Das Infrações Administrativas

Comete infração administrativa, nos termos da legislação vigente, o licitante, adjudicatário ou contratado que, com dolo ou culpa, praticar qualquer das condutas abaixo relacionadas:

19.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro, Agente de Contratação ou Comissão de Contratação durante o procedimento licitatório;

19.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, especialmente quando:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta, quando exigível;

c) solicitar desclassificação após o encerramento da etapa competitiva;

d) deixar de apresentar amostra, quando exigida;

e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital ou do Termo de Referência;

19.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

19.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

19.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame, ou prestar declaração falsa durante o procedimento licitatório;
19.1.6. Fraudar a licitação;
19.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, especialmente quando:
a) agir em conluio ou em desconformidade com a legislação;
b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
c) apresentar amostra falsificada, adulterada ou deteriorada;
19.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
19.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

19.2. Das Sanções Administrativas

Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários ou contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
I – advertência;
II – multa;
III – impedimento de licitar e contratar;
IV – 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 autoridade competente.

19.3. Dos Critérios para Aplicação das Sanções

Na aplicação das sanções serão considerados, entre outros, os seguintes critérios:
I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
II – as peculiaridades do caso concreto;
III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;
V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.4. Da Multa

A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da comunicação oficial.
19.4.1. Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.
19.4.2. Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7, 19.1.8 e 19.1.9, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

19.5. Da Cumulação de Sanções

As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente ou não com a penalidade de multa.

19.6. Do Direito de Defesa

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

19.7. Do Impedimento de Licitar e Contratar

A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada em decorrência das infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2, 19.1.3 e 19.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do ente federativo ao qual pertença o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

19.8. Da Declaração de Inidoneidade

Poderá ser aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública nas hipóteses previstas nos itens 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7, 19.1.8 e 19.1.9, bem como nas infrações descritas nos itens 19.1.1, 19.1.2, 19.1.3 e 19.1.4, quando a gravidade justificar penalidade superior ao impedimento de licitar e contratar, observando-se o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

19.9. Da Recusa Injustificada

A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades cabíveis e à imediata perda da garantia de proposta, quando exigida, nos termos da legislação vigente.

19.10. Do Processo de Responsabilização

A apuração das infrações que possam ensejar as sanções de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade demandará a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, assegurado o direito de defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

19.11. Dos Recursos

Caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, dirigido à autoridade que proferiu a decisão.

19.12. Do Pedido de Reconsideração

Caberá pedido de reconsideração da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação, a ser decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis.

19.13. Do Efeito Suspensivo

O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente.

19.14. Da Reparação de Danos

A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração.

19.15. Das Comunicações e Notificações

Para fins de garantia do contraditório e da ampla defesa, as notificações serão encaminhadas preferencialmente por meio eletrônico aos endereços de e-mail informados na proposta comercial e aos cadastrados no SICAF.

19.15.1. Os endereços eletrônicos informados serão considerados de uso contínuo da empresa, não sendo admitida alegação de desconhecimento das comunicações comprovadamente enviadas.

20. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA CONTRATAÇÃO

20.1. Os requisitos necessários para a contratação, bem como as condições de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, declarações e demais documentos exigíveis serão aqueles definidos no Edital da licitação, em estrita observância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e à legislação correlata.

21. DO VALOR ESTIMADO:

21.1. O valor total estimado para fornecimento destes serviços, foram obtidos através de pesquisa de mercado, conforme mapa de preço estimado em anexo.

Cristalândia - TO, 17 de novembro de 2025.

Responsável pela Elaboração:

Aline Figueira Aguiar
Coordenadora da Merenda Escolar

Aprovo o termo de referência e a despesa, observada as normas legais:

Wesley Portugal Lima
Gestor e Ordenador de Despesas do Fundo Municipal de Educação
Secretário Municipal de Educação