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 Monte do Carmo-TO.

2. OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios (Alimentação Merenda - Escolar), para atender os estudantes da rede Municipal de educação de Monte do Carmo – 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 Monte Do Carmo-TO, 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, 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 Monte Do Carmo -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 Monte do Carmo – 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 na Sede da Secretaria Municipal de Educação.

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 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 de 12 meses, prorrogável por igual período, com base no art. 84 da Lei 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 fornecimentos;
c) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso o 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 horário 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 Monte do Carmo- 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 Monte do Carmo- 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 Monte do Carmo- 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

ITEN	UNIDADE	QTD	DESCRIÇÃO
1	KG	1200	Abacaxi fruta in natura, 1ª qualidade, livre de sujidades em perfeito estado de consumo.
2	KG	300	Abacate fruta in natura, 1ª qualidade, livre de sujidades em perfeito estado de conservação.
3	UN	180	Açafrão- corante em pó, embalagem com no mínimo 1kg, de primeira qualidade
4	PCT	2.500	Açúcar, branco embalados em sacos plásticos íntegros fechados contendo 2 kg.
5	KG	450	Alho tipo 1 de primeira qualidade, grupo comum, roxo, tipo especial. Devem estar consistentes, firmes e sem lesões
6	PCT	10.000	Arroz tipo 1- 5KG classe longo fino. O produto não deve apresentar mofo, embalagem deve estar intacta.
7	KG	22	Aveia em flocos isenta de sujidades, parasitas e larvas.
8	KG	15	Bacon de primeira qualidade, peça embalada a vácuo, acondicionada.
9	KG	250	Batata doce de 1ª qualidade, o produto deverá apresentar-se com casca íntegra, consistente firme.
10	KG	1500	Batata inglesa lisa de tamanho uniforme, livre de sujidades, mofos e sem brotos.
11	KG	320	Beterraba in natura, livre de sujidade e mofos, sem brotos.
12	KG	23	Cacau em pó 100%, embalagem de 1kg, sem aditivo químico
13	UN	300	Café torrado e moído conforme termo de referência, embalagem a vácuo. 500G

14	KG	3.000	Carne de 1ª, De primeira qualidade, em pedaço, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade 500G
15	KG	3500	Carne de 2ª, De qualidade, em pedaço, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validad
16	KG	3.800	Carne Moída- A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg.
17	KG	1000	Carne Seca- De primeira qualidade, em pedaço, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.
18	KG	400	Costela - De primeira qualidade, em pedaço, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.
19	KG	850	Cebola amarela- De 1° qualidade, tamanho médio. O produto deverá apresentar-se com a casca íntegra, livres de parasitas, fungos, pontos estragados, murchos

20	KG	2.708	Cenoura- Especial de primeira qualidade, sem rama, cor laranja-vivo, firme sem lesões, sem sujidades, ou larvas
21	KG	420	Coco Ralado- desidratado e parcialmente desengordurado, embalagem de 500g ou 1 kg, contendo todas as informações necessárias.
22	UN	40	Colorau- Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente atóxico transparente, contendo 1KG
23	KG	200	Chuchu- De boa qualidade e livre de sujidades in natura.
24	UN	3500	Farinha de Trigo Tradicional- Tipo I em embalagem polietileno atóxico, resistente.
25	UN	1.540	Farinha de Trigo com Fermento- Tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente,
26	PCT	2.800	Feijão Carioca- Tipo 1 limpo e seco, de primeira qualidade, na cor e característica correspondente.
27	PCT	220	Feijão Fradinho- Tipo 1 limpo e seco, de primeira qualidade, na cor e característica correspondente. Embalagem de 1 kg.
28	PCT	500	Fermento Biológico em pó- em embalagem atóxica, contendo 1kg

29	PCT	550	Fermento em Pó Químico, embalagem de 1kg
30	PCT	4.500	Flocos de milho- Pré-cozido, enriquecido com ácido fólico e com ferro
31	PCT	154	Fubá de milho- enriquecido com ácido fólico e com ferro.
32	KG	3.200	Frango coxa e sobrecoxa- Com pele e sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento, embalagem saco plástico atóxico contendo 1kg. Produto: O rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.
33	KG	3.800	Frango Peito - Congelado sem tempero, embalagem saco plástico atóxico
34	KG	3.200	Laranja Pêra a granel referência preço por quilograma.
35	LTS	50	Leite de caixinha- zero lactose.
36	KG	175	Linguiça calabresa-Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA. Com cor, odor e sabor característicos.
37	KG	1.500	Linguiça mista- Acondicionada em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA. Com cor, odor e sabor característicos.
38	KG	3.500	Maçã Tipo Fuji a granel referência preço por quilograma.

39	UN	1.200	Macarrão trigo- tipo espaguete de primeira qualidade, embalagem em perfeito estado de conservação.
40	KG	60	Margarina com sal- Não contém glúten. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias.
41	PCT	150	Milho Canjica- O produto deverá ter identificação, marca do fabricante, pacote de 1 kg.
42	KG	1.200	Mexerica- in natura de primeira qualidade e livre de sujidade.
43	LT	2.000	Óleo - de soja refinado, 1° qualidade, espécie vegetal, acondicionado em embalagem original no frasco de 900 ml, não deve apresentar amassado.
44	KG	1.200	Pão francês-tradicional, 70 gramas: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.
45	KG	300	Pepino- Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento.
46	PCT	1.800	Polvilho doce- peso líquido de 1 kg. Embalagem plástica, resistente, com solda reforçada original de fábrica com identificação do produto.

47	KG	220	Queijo Muçarela- De 1ª qualidade a embalagem original deve ser a vácuo em barra em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do como, acondicionado em caixas lacradas. O produto deverá Apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
48	KG	750	Repolho branco- in natura, firme de 1° qualidade, sem rupturas ou qualquer tipo de defeito, embalagem resistente e transparente.
49	UN	450	Sal-refinado, iodado, acondicionado em saco atóxico, resistente, vedado. Contendo 1kg de peso.
50	KG	1.800	Tomate-de 1° qualidade, apresentado com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniforme, dentro do estado de conservação
51	KG	1.200	Manga - in natura de primeira qualidade e livre de sujidade
52	KG	2.200	Filé de Tilápia - produto congelado, in natura, de primeira qualidade, sem pele, sem espinhas e sem vísceras, livre de sujidades e impurezas, com cor, odor e sabor característicos, embalado e identificado conforme normas da ANVISA
53	PCT	350	Flocos de arroz - Pré-cozido, enriquecido com ácido fólico e com ferro
54	KG	150	Inhame - in natura de primeira qualidade e livre de sujidade

55	KG	320	Proteína de soja -farinha de soja desengordurada, submetido a processo de texturização. Deve apresentar-se in natura, de primeira qualidade, livre de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou fragmentos, com cor, odor e sabor característicos, sem presença de umidade excessiva ou deterioração.
56	LT	1500	Iogurte - produto pasteurizado e fermentado com culturas lácteas vivas, de primeira qualidade, homogêneo, cremoso, livre de sujidades, conservantes e corantes, com sabor e odor característicos, embalado e identificado conforme normas da ANVISA.
57	KG	120	Abobrinha paulista, livre de sujidade e de 1ª qualidade.
58	KG	120	Abobrinha verde, livre de sujidade e de 1ª qualidade.
59	KG	300	Abobrinha cabotia, livre de sujidade e de 1ª qualidade.
60	LTS	10.000	Leite de UHT integral - homogeneizado e esterilizado, pronto para consumo, embalado em caixa de 1 L
61	KG	350	Queijo frescal - com textura firme e úmida, sabor suave, fabricado com leite pasteurizado e dentro do prazo de validade
62	UN	3.000	Ovos - branco de galinha, acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Cartela com 30 ovos

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 Monte do Carmo- 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 Monte do Carmo- 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. A estimativa de preços foi elaborada mediante levantamento realizado no https://bnccompras.com/Home/Login , considerando valores homologados em procedimentos licitatórios de objetos semelhantes, promovidos por órgãos públicos de diferentes esferas da Administração, observando-se as disposições do art. 23 da Lei nº 14.133/202, conforme mapa de preço estimado em anexo.

Monte do Carmo - TO, 05 de junho de 2026.

Responsável pela Elaboração:

ADEMAR PEREIRA ALVES
COORDENADOR DA MERENDA ESCOLAR

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

NELMARA RUTH NERES DO AMARAL
GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO