

TERMO DE REFERÊNCIA 036/2025/SECITECI

PROCESSO ADMINISTRATIVO: SECITECI-PRO-2025/0428

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (DISPENSA DE LICITAÇÃO)

ÓRGÃO: SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 26101

UNIDADE ADMINISTRATIVA DEMANDANTE:

SETOR REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	EDERSON ANDRADE
SECITECI – CUIABÁ/MT	SUPERINTENDENTE DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

SUMÁRIO

1. DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO.....	3
2. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO	7
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	7
4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO	7
5. FUNDAMENTAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO DIRETA (DISPENSA DE LICITAÇÃO)	8
6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO	8
7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO	9
8. MATERIAIS E SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS.....	9
9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO	9
10. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL.....	9
11. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (RECEBIMENTO)	10
12. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO	11
13. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO (SIMPLIFICADOS PARA DISPENSA)	13
14. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE	14
15. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS	14
17. PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO	14
18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	14

19. CRITÉRIO DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO	15
20. REAJUSTE	15
21. CONTRATO (INSTRUMENTO).....	16
22. PREPOSTO	16
23. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	16
24. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.....	17
25. GARANTIA CONTRATUAL DA EXECUÇÃO	17
26. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS	17
27. SANÇÕES	17
28. LEGISLAÇÃO APLICADA	17
29. PÚBLICO ALVO	18
30. DISPOSIÇÕES FINAIS	18

1. DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

1.1. DO OBJETO

1.1.1.A presente contratação tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS TURMAS FORA DE SEDE DA ETEC CUIABÁ, NA ESCOLA ESTADUAL HERMES RODRIGUES DE ALCÂNTARA E ESCOLA ESTADUAL NAGIB SAAD, LOCALIZADAS EM SANTO ANTÔNIO DE LEVERGER-MT E NA AGROVILA DAS PALMEIRAS.**

1.2. DO QUANTITATIVO E DA PERIODICIDADE

1.2.1.O quantitativo a ser contratado, constante no quadro apresentado no Item 1.4, foi dimensionado com base na análise das necessidades específicas das ETECs em funcionamento junto às Escolas Estaduais Hermes Rodrigues de Alcântara e Nagib Saad, considerando o quantitativo total de 58 alunos, bem como considerando o período de 11 meses referente ao calendário letivo.

1.2.2.A periodicidade foi estabelecida em consideração ao tempo de armazenamento e perecimento de cada tipo de alimento.

1.3. DO VALOR ESTIMADO

1.3.1.O valor estimado não ultrapassa o disposto no art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021 e foram determinados conforme pesquisa de preços realizada na forma do art. 23 da mesma lei e do Decreto Estadual nº 1.525/22, e juntada a este processo administrativo.

1.4. Quadro de detalhamento de quantitativo, periodicidade e valor estimado:

ITEM	CÓD. SIAG	DESCRIÇÃO	QTD.	UNIDADE	PERIODICIDADE
1	0015573	ALHO BRANCO, BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE ÓTIMA QUALIDADE FRESCO, SEM LESÕES DE ORIGEM, LIVRE DE RESÍDUOS, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE: SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA – KG	44	kg	2/quinzena
2	8965086 500001	ARROZ BRANCO AGULHINHA, TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA – PCT 5KG	66	pcte	6/mês
3	1079437	BANANA DA TERRA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, APRESENTANDO GRAU	264	kg	12/quinzena

		DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE: SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE – KG			
4	1079403	BANANA NANICA , EM PENCAS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE: SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE – KG	264	kg	12/quinzena
5	1079395	BATATA INGLESA LISA , COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTO, RACHADURAS, BOLORES, MANCHAS, CORTES NA CASCA OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA QUALIDADE – KG	462	kg	21/quinzena
6	1079398	BETERRABA , DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA: DE ENFERMIDADES MATERIALTERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ENTREGA – KG	330	kg	15/quinzena
7	1030576	CARNE BOVINA TIPO ACÉM , CONGELADA/RESFRIADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESCURA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ANORMAL – KG	440	kg	20/quinzena
8	1026530	CARNE SUÍNA TIPO PALETA , CONGELADA/RESFRIADA, MAGRA E SEM GORDURA APARENTE, SEM OSSO, SADIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE	550	kg	25/quinzena

		ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ANORMAL – KG			
9	8915087 300001	CEBOLA BRANCA , EM CABEÇA, DE PRIMEIRA, COMPACTA E FIRME, TAMANHO MÉDIO/GRANDE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO – KG	220	kg	10/quinzena
10	0001111	COUVE TIPO FOLHA , FRESCA, COM FOLHAS INTACTAS DE PRIMEIRA. ÓTIMA QUALIDADE E TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE: ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, SEM PARASITAS E LARVAS SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA EM MAÇOS – KG	88	kg	4/quinzena
11	1079426	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO , CONGELADO/RESFRIADO, FRANGO SEMI-PROCESSADO - PEÇAS, RESFRIADO, COXA C/ SOBRECOXA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR INCOMUM, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ANORMAL – KG	990	kg	45/quinzena
12	0001062	EXTRATO DE TOMATE , SIMPLES, CONCENTRADO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS ELECIONADOS, SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO – KG	220	kg	10/quinzena
13	0001118	FARINHA DE MANDIOCA , TORRADA, SECA, FINA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO – KG	330	kg	30/mês
14	1102092	FEIJÃO CARIOCA , TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES – PCT 1 KG	440	kg	40/mês

15	45927	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS – KG	440	kg	40/mês
16	1079578	MILHO VERDE EM CONSERVA , LATA OU PACOTE DE MILHO EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE CORANTES E COM ADIÇÃO DE CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 170 G. – UN.	275	unidade	25/mês
17	0001075	ÓLEO DE CANOLA , ÓLEO COMESTÍVEL DE CANOLA, OBTIDO DA MISTURA DE ÓLEOS DE ESPÉCIE VEGETAL, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE – LT	22	litro	2/mês
18	0001123	ÓLEO DE SOJA , ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE – LT	88	litro	8/mês
19	0001028	POLPA DE FRUTAS , SABORES VARIADOS (CAJU, ACEROLA, GOIABA, ABACAXI), PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOOLICO, SEM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO. ACONDICIONAMENTO: PACOTE DE 1 KG OU DEZ PACOTES DE 100GR AGRUPADOS – KG	220	kg	10/quinzena
20	8915095 800001	REPOLHO BRANCO , FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, COM AUSÊNCIA DE: SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE – KG	176	kg	8/quinzena
21	1079506	SAL REFINADO , IODADO COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO – PCT 1KG	22	kg	2/mês
22	1079482	TOMATE , FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU DE MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE	440	kg	20/quinzena

		MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE: SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE – KG			
--	--	---	--	--	--

2. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O prazo de vigência desta contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura do instrumento contratual ou da emissão da nota de empenho.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A ETEC Cuiabá, em parceria com escolas do município de Santo Antônio de Leverger, realiza a oferta de cursos fora de sede, atendendo atualmente 25 alunos no curso Técnico em Agronegócio, desenvolvido na **Escola Estadual Hermes Rodrigues de Alcântara**, e 33 alunos no curso Técnico em Agricultura, ministrado no distrito da Agrovila das Palmeiras, na **Escola Estadual Nagib Saad**.

Para viabilizar essa oferta, a SECITECI assume a responsabilidade de apoiar as escolas parceiras com o fornecimento de recursos e insumos necessários à alimentação escolar dos estudantes matriculados. Em contrapartida, as escolas parceiras disponibilizam a estrutura física para as aulas, organizam os espaços e se encarregam do preparo e distribuição das refeições.

Dessa forma, a aquisição dos recursos destinados à alimentação escolar torna-se essencial para garantir condições adequadas de permanência e aprendizagem aos alunos, assegurando qualidade no atendimento e fortalecimento da política educacional desenvolvida pela instituição.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios** destinados ao atendimento da demanda de alimentação escolar dos estudantes matriculados nos cursos ofertados pela ETEC Cuiabá em parceria com escolas do município de Santo Antônio de Leverger.

A solução proposta contempla o fornecimento regular, em quantidade e qualidade adequadas, de insumos alimentícios necessários à preparação das refeições servidas diariamente aos alunos. Os gêneros a serem adquiridos compreendem itens básicos e perecíveis, respeitando padrões nutricionais e de segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, assegurando condições apropriadas à permanência dos estudantes em sala de aula e ao desenvolvimento de suas

atividades acadêmicas.

A execução da solução ocorrerá de forma articulada entre a SECITECI e as escolas parceiras, sendo que a **SECITECI** será responsável pela aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios, garantindo a disponibilização de recursos financeiros e materiais e as escolas parceiras disponibilizarão suas instalações, organizarão os espaços adequados e realizarão o preparo e a distribuição das refeições.

A solução contribui diretamente para garantir condições de permanência dos estudantes durante a jornada escolar, com fornecimento de alimentação saudável e adequada; favorecer o desempenho acadêmico, ao proporcionar segurança alimentar e melhores condições de aprendizagem; fortalecer a política educacional implementada pela SECITECI, promovendo a inclusão, a equidade e o acesso ao ensino técnico-profissionalizante no interior do estado; e consolidar parcerias institucionais, mediante a corresponsabilidade no uso da estrutura física, preparo e distribuição das refeições, alinhando esforços em prol da formação profissional e cidadã dos alunos.

Assim, a solução como um todo configura-se como um instrumento estratégico para a efetividade das políticas públicas de educação profissional e tecnológica, assegurando a continuidade e qualidade do atendimento prestado aos estudantes.

5. FUNDAMENTAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO DIRETA (DISPENSA DE LICITAÇÃO)

5.1. A presente contratação será realizada por Dispensa de Licitação, com fulcro no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, e no art. 182, inciso II, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, em razão do valor da contratação ser inferior ao limite estabelecido para serviços em geral.

5.2. A escolha do fornecedor observará o disposto no art. 72 da Lei nº 14.133/2021, buscando-se a proposta mais vantajosa para a Administração, após cotação de preços com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, sempre que possível.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os itens especificados no Item 1.4 deste Termo de Referência deverão ser fornecidos de acordo com o quantitativo e periodicidade também constantes na tabela apresentada no referido item.

6.2. A entrega dos produtos deverá ser realizada diretamente nas unidades escolares que atendem as referidas turmas:

- **Escola Estadual Hermes Rodrigues de Alcântara – Santo Antônio do Leverger,** Rua Quinze de Novembro, Centro, CEP 78628-007; e
- **Escola Estadual Nagib Saad – Agrovila das Palmeiras,** Avenida Faustino Dias Neto, Sto. Antônio do Leverger, CEP 78628-008.

6.3. A frequência das entregas deverá ocorrer de forma quinzenal para alguns produtos e mensal para outros, conforme periodicidade especificada no Item 1.4 deste documento.

6.4. Condições sanitárias: o fornecedor deverá garantir o armazenamento e transporte adequados, em atendimento às normas da Anvisa, bem como o prazo de validade mínimo deve ser de pelo menos 2/3 do prazo total de validade.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Prazo de execução: O fornecimento dos produtos se dará conforme especificado no título anterior, por meio de ordem de serviço ou instrumento equivalente.

7.2. Forma de execução: A execução contratual se dará conforme a periodicidade de fornecimento dos produtos já especificada, considerando o valor de cada entrega.

8. MATERIAIS E SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Todos os materiais e serviços eventualmente necessários para a prestação do serviço objeto deste Termo de Referência são de responsabilidade da contratada.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato será gerido pelo fiscal designado, que acompanhará a conformidade dos serviços prestados com o especificado neste Termo de Referência e nas ordens de serviço ou instrumento contratual.

10. FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

10.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) formalmente designado (s) pelo Contratante, conforme art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e disposições do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

10.2. Participarão das atividades de acompanhamento e fiscalização os servidores abaixo designados para as respectivas funções:

a) GESTOR DO CONTRATO: DIMORVAN ALENCAR BRESCANCIM, **MATRÍCULA:** 109608, **CARGO:** Secretário Adjunto de Educação Profissional e Superior, **LOTAÇÃO:** Gabinete do Secretária Adjunto de Educação Profissional e Superior, **E-MAIL:** dimorvanbrescancim@secitec.mt.gov.br, **TELEFONE:** (65) 3613-3900.

b) GESTOR SUPLENTE: EDERSON ANDRADE, **MATRÍCULA:** 130339, **CARGO:** Superintendente Educação Profissional e Tecnológica, **LOTAÇÃO:** Superintendência de Educação Profissional e Superior - SEPT, **E-MAIL:** edersonandrade@secitec.mt.gov.br, **TELEFONE:** (65) 3613-3900.

c) FISCAL DO CONTRATO: MATEUS DE SOUZA ROCHA, **MATRÍCULA:** 295078, **CARGO:** Diretor da ETEC Cuiabá, **LOTAÇÃO:** SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO, **E-MAIL:** mateusrocha@secitec.mt.gov.br, **TELEFONE:** (16) 9930-59277.

d) FISCAL SUPLENTE: ALBÉRIA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE, **MATRÍCULA:** 344471, **CARGO:** Superintendente de Regulação e Supervisão da Educação Profissional e Superior, **LOTAÇÃO:** SECITECI, **E-MAIL:** alberiaalbuquerque@secitec.mt.gov.br, **TELEFONE:** (65) 3613-3900.

10.3. Ao fiscal do contrato, entre outras atribuições constantes no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e na Lei nº 14.133/2021, compete:

- a)** Verificar a conformidade da prestação dos serviços com as especificações da Ordem de Serviço e deste Termo de Referência;
- b)** Atestar as notas fiscais/faturas referentes aos serviços efetivamente prestados e aprovados;
- c)** Propor a aplicação de sanções, se verificadas irregularidades;
- d)** Manter registro de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato.

11. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (RECEBIMENTO)

11.1. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:

11.1.1. O produto deve estar de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

11.1.2. O prazo de **validade mínimo** deve ser de pelo menos 2/3 do prazo total de validade.

11.1.3. Os produtos devem apresentar embalagens íntegras, sem violação, ferrugem, umidade, sujidades ou presença de insetos.

11.1.4. Produtos perecíveis devem ser entregues em **temperatura adequada** de transporte e armazenamento, conforme normas da Anvisa.

11.1.5. Itens de origem animal devem estar acompanhados das **certificações e inspeções sanitárias competentes**.

11.2. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO:

11.2.1. O Recebimento dar-se-á por servidores designados ou comissão de servidores indicados pelo CONTRATANTE.

11.2.2. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade das aquisições com as especificações, devendo ser feito por pessoa designada pela contratante, conforme dito anteriormente, ou, pela comissão de servidores.

11.2.3. Definitivamente, o recebimento dos equipamentos será realizado por representante da Secretaria, mediante **Termo Circunstanciado**, após verificação da qualidade, assinado pelas partes e, encontrando alguma irregularidade, fixará prazo para correção, ou, se aprovado, emitirá recibo.

11.2.4. O servidor responsável emitirá **Termo Circunstanciado** para efeito de Recebimento Definitivo dos equipamentos, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

11.2.5. O **Recebimento Provisório** ou **Definitivo** do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

11.2.6. Na hipótese de irregularidade não sanada pelo contratado, a fiscalização reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade superior, para procedimentos inerentes à apuração dos fatos e à aplicação das penalidades cabíveis.

12. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

12.1. Não haverá pagamento antecipado.

12.2. O PAGAMENTO será realizado em até 30 (trinta) dias úteis após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato e após a verificação da regularidade fiscal e trabalhista do contratado.

12.3. O contratado deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número do Contrato/Nota de Empenho, a descrição do objeto, o número e nome do banco, agência e número da conta na qual deverá ser feito o pagamento. De modo que deverá constar na Nota Fiscal/Fatura algumas informações básicas como:

- a) Razão Social;
- b) Número da Nota Fiscal/Fatura;
- c) Data de emissão;
- d) Nome da Secretaria Solicitante/Diretoria;
- e) Descrição do material;
- f) Quantidade, preço unitário, preço total;
- g) Dados Bancários (nome e número do banco, número da agência, número da conta corrente);
- h) Número do Contrato;
- i) Número da Nota de Empenho;
- j) Não deverá possuir rasuras.

12.4. Além das exigências constantes nos subitens acima, a contratada deverá apresentar, ainda, com vistas ao regular pagamento:

- a) **Certidão de Regularidade de Débitos para com a Fazenda Estadual**, expedida pela Secretaria de Fazenda Estadual da sede ou domicílio da contratada;
- b) **Certidão de Regularidade de Dívida Ativa do Estado**, expedida pela Procuradoria Geral do Estado da sede ou domicílio da contratada;
- c) Serão aceitas as **Certidões Conjuntas de Regularidade Estadual – Fazenda Estadual e Dívida Ativa** – emitidas pelos órgãos competentes nos Estados onde a contratada tenha sede ou domicílio;
- d) Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS) e ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**;
- e) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**.

12.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras.

12.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

12.7. Nenhum pagamento isentará a Contratada das suas responsabilidades e obrigações contratuais, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

13. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO (SIMPLIFICADOS PARA DISPENSA)

13.1. Conforme art. 70, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021, para esta contratação direta, será exigida do proponente a comprovação de regularidade trabalhista e, quando couber, regularidade fiscal e previdenciária, além da qualificação técnica mínima.

13.2. Habilitação Jurídica:

- a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- b)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- c)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- d)** Registro comercial, no caso de empresa individual.

13.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- b)** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei.
- c)** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- d)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- e)** Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

13.4. Qualificação Técnica:

- a)** Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da contratação (ex: inscrição em cadastro de prestadores de serviços turísticos – CADASTUR, se aplicável; alvará de funcionamento como meio de hospedagem).

13.5. Qualificação Econômico-Financeira: Dispensada, dada a natureza e o valor da contratação, e por não envolver riscos significativos à execução.

13.6. A documentação poderá ser substituída ou complementada pelo registro cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou sistema equivalente mantido pelo Estado de Mato Grosso, no que couber

14. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

14.1. Sempre que possível, e havendo pluralidade de interessados, a contratação será direcionada a Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedores Individuais (MEI), desde que apresentem proposta mais vantajosa e atendam aos requisitos de habilitação, em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar Estadual nº 605/2018.

15. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

15.1. Não será permitida a participação de consórcios.

16. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

16.1. Não será permitida a participação de cooperativas.

17. PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO

17.1. A seleção do fornecedor se dará de forma eletrônica pelo critério de menor preço por lote (lote único) entre as propostas obtidas e que atendam a todos os requisitos deste Termo de Referência.

17.2. As propostas deverão ser apresentadas em papel timbrado do proponente, contendo valor unitário dos itens e valor total, prazo de validade da proposta (mínimo 60 dias), dados bancários para pagamento, e demais informações pertinentes.

17.3. As propostas deverão incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos, taxas, frete, e quaisquer outros que incidam sobre o objeto.

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 26101
PROJETO/ATIVIDADE (AÇÃO): 2782
PROGRAMA: 345
NATUREZA DA DESPESA: 33.90.30
FONTE: 2500.0192
PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA PARA O EXERCÍCIO: 2025
ÓRGÃO/ENTIDADE: SECITECI

19. CRITÉRIO DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

19.1. A aferição e medição dos serviços para fins de faturamento serão realizadas com base no efetivo fornecimento do serviço e confirmadas pela Ordem de Serviço, atestadas pelo fiscal do contrato.

20. REAJUSTE

20.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de **1 (um) ano** contado da data do orçamento estimado, nos termos do art. 266 do Decreto Estadual nº 1.525/2022.

20.1.2. Nos casos de contratações diretas, à data base será a da assinatura do contrato, ordem de fornecimento.

20.1.3. Poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado, bem como, da especificidade dos equipamentos a serem fornecidos.

20.1.4. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação do contratado, acompanhada de memorial do cálculo.

20.1.5. Independentemente do requerimento de reajuste formulado pelo contratado, o contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

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

20.1.7. No caso de atraso ou não divulgação dos índices de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo sejam divulgados os índices definitivos.

20.1.8. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados, em substituição, os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.

20.1.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

21. CONTRATO (INSTRUMENTO)

21.1. A formalização da contratação poderá ocorrer por meio de instrumento contratual simplificado (Carta Contrato, Ordem de Compra/Serviço) ou pela emissão de Nota de Empenho, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021, que substituirá o termo de contrato para todos os fins.

22. PREPOSTO

22.1. Dispensável a indicação formal de preposto para esta contratação, devendo o Contratado indicar um responsável para contato e resolução de eventuais questões durante a prestação dos serviços.

23. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1. Cumprir fielmente o objeto, entregando os produtos em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e das Ordens de Serviço.

23.2. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas.

23.3. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato.

23.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

23.5. Emitir Nota Fiscal/Fatura correspondente aos serviços prestados, em conformidade com a legislação vigente.

23.6. Atender prontamente às solicitações do fiscal do contrato.

23.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor do contrato.

23.8.

24. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

24.1. Emitir Ordem de Serviço ou instrumento equivalente, contendo quantidades e especificações.

24.2. Fornecer ao Contratado as informações necessárias para o fornecimento dos produtos.

24.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto.

24.4. Efetuar o pagamento ao Contratado, nas condições e prazos estabelecidos.

24.5. Notificar o Contratado sobre eventuais irregularidades ou imperfeições observadas.

25. GARANTIA CONTRATUAL DA EXECUÇÃO

25.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, em conformidade com o art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto, o baixo valor e o risco reduzido para a Administração, cujos pagamentos serão efetuados após a efetiva prestação dos serviços.

26. MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

26.1. A matriz de alocação de riscos será dispensada do contrato, nos termos do art. 247, §4º, I, do Decreto Estadual nº 1.525/2022, tendo em vista a natureza comum do objeto e da execução.

27. SANÇÕES

27.1. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, o Contratado estará sujeito às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Estadual nº 1.525/2022 e no instrumento contratual, garantido o contraditório e a ampla defesa.

27.2. A minuta do instrumento contratual ou a Nota de Empenho detalhará as regras, procedimentos e parâmetros do sancionamento administrativo.

28. LEGISLAÇÃO APLICADA

28.1. Lei nº 14.133/2021 e alterações – Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

28.2. Lei Estadual nº 7.692/2002 - Regula o processo administrativo.

28.3. Decreto Estadual nº 1.525/2022 – Regulamenta a Lei nº 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública estadual direta, autárquica e fundacional do Estado de Mato Grosso.

28.4. Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Estadual Complementar nº 605/2018 – normas para ME, EPP e MEI.

28.5. Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor.

28.6. Demais normas aplicáveis à espécie.

29. PÚBLICO ALVO

29.1. Os serviços a serem contratados destinam-se ao atendimento de servidores e colaboradores, da Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação (SECITECI) de Mato Grosso, conforme necessidade institucional

30. DISPOSIÇÕES FINAIS

30.1. A contratada obriga-se a cumprir fielmente as cláusulas ora avençadas e manter-se em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de Habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como as normas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual 1.525/2022, durante a vigência deste instrumento.

30.2. A contratada é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e ou documentos apresentados.

30.3. A demanda foi quantificada e detalhada conforme Item 1 deste Termo de Referência.

30.4. O presente encontra-se vinculado ao ato que autorizou a contratação direta e à respectiva proposta.

30.5. Aos casos omissos devem ser aplicadas as normas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual 1.525/2022.

Cuiabá/MT, 16 de setembro de 2025

Elaborado por:

TALIARA TEIXEIRA SGUAREZI
Assessora Técnica
Coordenadoria de Aquisições – COAQUI
SECITECI/MT

De acordo:

DIMORVAN ALENCAR BRESCANCIM
Secretário Adjunto de Educação Profissional e Superior
SECITECI/MT

TERMO DE ANÁLISE, APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

ANÁLISE E APROVAÇÃO:

Após minuciosa análise, declaramos a aprovação do **Termo de Referência nº 036/2025/SECITECI** e seus anexos, constatando a conformidade dos documentos apresentados.

AUTORIZAÇÃO:

Após análise criteriosa e aprovação do **Termo de Referência nº 036/2025/SECITECI**, concedemos a devida autorização para dar prosseguimento ao processo de aquisição, de acordo com as diretrizes estabelecidas no referido Termo de Referência, no processo administrativo e em conformidade com a legislação vigente.

ANDERSON RODRIGO DO NASCIMENTO SILVA

Secretário Adjunto de Administração Sistêmica

Ordenador de Despesas - Ato Governamental nº 865/2023

Portaria Nº. 21/2023/SECITECI/MT