

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis para composição da merenda escolar para as escolas e secretarias participante deste registro de preço da rede municipal de Ministro Andreazza/RO.

2. **DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS:**

CÓDIGO	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
50447	01	Abacaxi pérola madura , primeira qualidade, variedade pérola, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, bem desenvolvidos, retirados "coroa", livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	370	R\$ 9,55	R\$ 3.533,50
43846	02	Abobrinha verde in natura de aparência fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	710	R\$ 7,47	R\$ 5.303,70
44892	03	Alface selecionada 1ª qualidade. Isento de lesões de origem física/ mecânica/ biológica, matéria terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.	MAÇO	520	R\$ 9,06	R\$ 4.711,20
43852	04	Alho Nacional Branco . Os dentes devem estar firmes, bem definido, sem manchas. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	990	R\$ 32,69	R\$ 32.363,10
53605	05	Banana nanica in natura , apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos	KG	1120	R\$ 7,69	R\$ 8.612,80

		aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.				
56053	06	BATATA DOCE in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânico-biológica, material terrosa, sujidades ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.	KG	740	R\$ 7,00	R\$ 5.180,00
44895	07	Batata inglesa in natura de aparência fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	1740	R\$ 7,93	R\$ 13.798,20
41233	08	Beterraba in natura de aparência fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	360	R\$ 7,77	R\$ 2.797,20
57096	09	BOLO SIMPLES , tipo caseiro, Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, margarina vegetal ou óleo vegetal, leite ou água potável, fermento químico e sal. Produto assado, de textura macia, fofa e uniforme, com coloração dourada, superfície regular e aroma característico de bolo tradicional. Sabores permitidos: baunilha, fubá ou chocolate. Deverá ser fornecido em porções individuais ou em bolo inteiro fatiado, acondicionado em embalagem plástica transparente própria para alimentos, selada e resistente e deve conter a validade do produto na embalagem.	UND	215	R\$ 15,59	R\$ 3.351,85

43865	10	Brócolis in natura, de cor verde, tamanho médio, firme e fresca. Isento de enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderidos à superfície, insetos, parasitas e larvas. Não pode estar amarelado.	KG	175	R\$ 26,48	R\$ 4.634,00
56054	11	CARNE BOVINA BIFE resfriada, tipo patinho, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto. Em substituto alcatrinha ou coxão mole.	KG	2020	R\$ 37,33	R\$ 75.406,60
50055	12	Carne bovina costela com osso resfriada, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto.	KG	2400	R\$ 22,98	R\$ 55.152,00
50425	13	Carne bovina cubo , resfriada, tipo acém, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto. Em substituto paleta, peixinho, ponta de peito, ponta de agulha sem osso.	KG	2930	R\$ 34,16	R\$ 100.088,80
50488	14	Carne bovina moída , resfriada, tipo acém, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto. substituto alcatrinha ou coxão mole.	KG	5230	R\$ 34,76	R\$ 181.794,80
56056	15	Carne suína resfriada, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico	KG	950	R\$ 29,34	R\$ 27.873,00

		transparente , contendo identificação e peso do produto.				
43870	16	Cebola branca , fresca, com extremidade firme, cor brilhante e haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem físico-mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	1690	R\$ 7,75	R\$ 13.097,50
43871	17	Cenoura in natura, cor laranja vivo. De aparência fresca, firme e lisa, sem rugas. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	1570	R\$ 7,80	R\$ 12.246,00
43874	18	Chuchu in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, fresca e firme. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física/ mecânica/ biológica, substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	600	R\$ 6,87	R\$ 4.122,00
56057	19	Couve de 1ª qualidade, não apresentar manchas pretas e imperfeições. Substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	615	R\$ 14,15	R\$ 8.702,25
44903	20	Couve-flor in natura – de 1ª qualidade, cabeça media, não apresentar manchas pretas e imperfeições. Substância terrosa, sujidade ou corpo estranho aderido à superfície, insetos, parasitas e larvas.	KG	275	R\$ 33,29	R\$ 9.154,75
44904	21	Coxa da asa de frango , com osso, sem tempero, congelada, aspecto e cor própria de primeira qualidade, não amolecida, procedência de inspeção sanitária. Embalagem a vácuo, pacote 1 kg.	KG	2530	R\$ 22,58	R\$ 57.127,40

50428	22	Coxa e sobre coxa de frango com osso - Coxa e sobre coxa de frango com osso, acondicionada em embalagens intactas, do tipo sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Características Técnicas: ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	1540	R\$ 18,29	R\$ 28.166,60
56058	23	File do peito do frango sem osso congelado sem tempero. Cor e aspecto característico. Com dados e identificação do produto, marca do fabricante com data fabricação/ vencimento	KG	3370	R\$ 24,37	R\$ 82.126,90
41242	24	Laranja; pera; com diâmetro menor que 64mm; formato esférico, casca com coloração verde alaranjado; textura levemente áspera e ausência de umbigo não apresentar os defeitos como; ferimento, podridão, dano por praga; devendo ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	330	R\$ 7,80	R\$ 2.574,00
57098	25	Linguiça Calabresa Defumada Produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne suína e/ou bovina, adicionada de condimentos, sal, conservantes permitidos por legislação vigente e submetida a processo de defumação. Deve apresentar coloração uniforme, odor característico, sabor levemente picante e textura firme. Embalagem de 1KG, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto.	KG	920	R\$ 36,34	R\$ 33.432,80
44910	26	Linguiça de frango , tipo pura, aspecto e cor própria de primeira qualidade, não amolecida,	KG	940	R\$ 26,66	R\$ 25.060,40

		congelada, procedência de inspeção sanitária. Embalagem a vácuo, pacote 1 kg.				
57099	27	Lombo suíno resfriada, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto.	KG	900	R\$ 26,96	R\$ 24.264,00
44932	28	Maçã nacional in natura, sem apresentar avarias de casca. Fresca com grau de maturação adequada para consumo. Isento de lesões de origem física/ mecânica/ biológica, material terroso, sujidades ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.	KG	2715	R\$ 15,33	R\$ 41.620,95
41243	29	Mamão de 1ª qualidade , madura frutos do tamanho médio, no grau máximo de evolução aroma e sabor da espécie uniformes, não apresentar os defeitos como; fermento, podridão, dano por praga; devendo ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	360	R\$ 4,83	R\$ 1.738,80
43896	30	Mandioca in natura, tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	620	R\$ 3,93	R\$ 2.436,60
41227	31	Manga , espécie Tommy. Embalada em sacos plástico de 1 kg cada.	KG	250	R\$ 7,93	R\$ 1.982,50
50410	32	Manteiga pura com sal . Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso			R\$ 32,88	R\$ 36.990,00

		<p>líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas</p> <p>Ingredientes: Creme de soro, creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum.</p>	UND	1125		
57100	33	<p>Massa de mini pizza, preparada com farinha de trigo refinada, água, óleo vegetal, sal e fermento biológico. Produto pré-assado, fresco ou congelado, com textura macia e uniforme, formato redondo, bordas regulares e superfície lisa. Diâmetro aproximado de 10 a 15cm. Massa própria para receber cobertura e finalizar no forno. Embalagem higiênica e resistente, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e validade.</p>	UND	2350	R\$ 12,32	R\$ 28.952,00
41244	34	<p>Melancia de 1ª qualidade, graúda, isenta de fungos, manchas, perfurações, livres de sujidades e objetos estranhos, parasitas e larvas tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida madura, sem rachadura, casca íntegra, consistente e firme, com polpa firme e íntacta, sem danos físicos.</p>	KG	360	R\$ 3,95	R\$ 1.422,00
44914	35	<p>Melão - amarelo, a casca deve ser firme de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade. Isento de lesões de origem física/ mecânica/ biológica, material terroso, sujidades ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas. Isento de lesões de origem física/ mecânica/ biológica, material terroso, sujidades ou corpo estranho</p>	KG	265	R\$ 13,85	R\$ 3.670,25

		aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.				
57101	36	Moela de frango Refrigerada ou congelada Descrição técnica: Moela de frango limpa, selecionada e inspecionada, composta exclusivamente pelo músculo gástrico do frango. Deve estar totalmente higienizada, sem resíduos de conteúdo gástrico, sem penas, sem restos de pele, sem fragmentos ósseos e sem presença de odores ou sabores estranhos. Coloração amarelada a rosada, própria do produto fresco. Embalagem De 1kg	KG	920	R\$ 26,76	R\$ 24.619,20
57102	37	PAO DE HAMBURGUE MINI peso 30g. 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.	KG	750	R\$ 27,09	R\$ 20.317,50
57103	38	PAO DE HAMBURGUE peso 80g. 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.	KG	1600	R\$ 27,09	R\$ 43.344,00
54104	39	PÃO DOCE TIPO MASSA FINA , peso 60g elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, margarina vegetal, fermento biológico, água potável e sal. Produto com massa leve, fina e macia, textura homogênea, coloração dourada uniforme e aroma característico de panificação doce. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	KG	270	R\$ 27,97	R\$ 7.551,90

57105	40	PÃO FRANCÊS MINI , peso 30g. 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.	KG	2460	R\$ 24,61	R\$ 60.540,60
44938	41	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.	KG	9960	R\$ 22,69	R\$ 225.992,40
48612	42	Pão integral. Ingredientes: farinha de trigo integral, glúten, óleo vegetal de soja, grão de trigo, inulina, flocos de aveia, vinagre, sal, semente de girassol, gergelim, semente de linhaça, farinha de linhaça e extrato de acerola. ALÉRGICOS: contém aveia, trigo e derivados e derivados de soja. Pode conter castanhas-do-pará, castanha-de-caju, nozes, leite, tritcale, centeio e cevada. Contém glúten. Embalagem 400g	PACOTE	300	R\$ 15,79	R\$ 4.737,00
56059	43	Peixe resfriada, com cor característica no máximo 5% de gordura e/ou sebo. Embalagem de no máximo 2 kg, a vácuo em saco plástico transparente , contendo identificação e peso do produto.	KG	450	R\$ 47,02	R\$ 21.159,00
50429	44	Pimentão verde , vegetal in natura, Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde intenso e uniforme tamanho médio. Isento de lesões de origem física/ mecânica/ biológica, material terroso,	KG	695	R\$ 18,66	R\$ 12.968,70

		sujidades ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.				
50431	45	Presunto sem capa de gordura - Presunto , A embalagem original deve conter no mínimo 1kg ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Presunto suíno Cozido, sem gordura, fatiado ou inteiro, conforme solicitação prévia, com identificação do produto e prazo de validade. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	KG	260	R\$ 35,28	R\$ 9.172,80
41255	46	Queijo mussarela - Embalagem de no mínimo 1kg, fatiado ou inteiro conforme solicitação prévia. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Validade não inferior a 15 dias a partir da data de entrega.	KG	390	R\$ 63,30	R\$ 24.687,00
50432	47	Repolho verde , in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânico-biológica, material terrosa, sujidades ou corpo estranho aderido à superfície	KG	1585	R\$ 7,68	R\$ 12.172,80

		externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.				
50436	48	Requeijão Copo , ingredientes Coalho, tipo cremoso Conservação 1 a 10 c Peso 180 gramas, tipo embalagem copo prazo validade 8 dias aberto.	UND	185	R\$ 14,04	R\$ 2.597,40
56060	49	RUCULA in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânico-biológica, material terrosa, sujidades ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.	MAÇO	290	R\$ 10,41	R\$ 3.018,90
44920	50	Salsicha frango tipo hot dog. Resfriada, em saco plástico à vácuo. Com dados e identificação do produto, marca do fabricante com data fabricação/ vencimento - kg	KG	580	R\$ 15,72	R\$ 9.117,60
44921	51	Tomate , in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física/ mecânica/ biológica, sujidades ou corpo estranho aderido à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitos e larvas.	KG	2220	R\$ 11,82	R\$ 26.240,40
50438	52	UVA PESO KG (FRUTA fresca em estado de conservação satisfatório, sabor adocicado, sem sementes).	KG	970	R\$ 26,47	R\$ 25.675,90

3. PRAZO DA CONTRATAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de um ano contados da assinatura contrato ou ata de registro de preços (ou da publicação) na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogada, no interesse da Administração, limitada a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 106, da Lei 14.133/21.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A contratação faz-se necessária para assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal e das Secretarias de Educação, Assistência Social e Saúde, garantindo a continuidade e o adequado funcionamento das atividades administrativas, educacionais, socioassistenciais e de saúde. No âmbito da Educação, a contratação é indispensável para garantir a oferta regular da merenda escolar, essencial ao desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos e à permanência escolar, bem como para apoiar a realização de formações, reuniões pedagógicas e atividades institucionais. Na Assistência Social, os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento de programas e ações voltadas a famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade social, promovendo a segurança alimentar e nutricional. Na área da Saúde, a contratação é necessária para apoiar as atividades das unidades de saúde, campanhas, capacitações e demais ações institucionais, observadas as normas sanitárias vigentes.

Desta forma, justifica-se a referida contratação, levando em consideração, inclusive, os fundamentos utilizados no Estudo Técnico Preliminar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

SUBCONTRATAÇÃO

6.1. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

6.2. É vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação

6.3. A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

6.4. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e

coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

6.5. A licitante vencedora deverá subcontratar Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, no percentual mínimo de 25% e máximo de 50%, atendidas as disposições dos subitens acima, bem como as seguintes regras:

6.6. As microempresas e as empresas de pequeno porte a serem subcontratadas deverão ser indicadas e qualificadas pelos licitantes no momento da apresentação das propostas, com a descrição dos bens e serviços a serem fornecidos e seus respectivos valores;

6.7. No momento da habilitação e ao longo da vigência contratual, será apresentada a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização

6.8. A empresa contratada se comprometerá a substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o órgão ou entidade contratante, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada;

6.9. A exigência de subcontratação não será aplicável quando o licitante for:

6.10. Microempresa ou empresa de pequeno porte;

6.10.1. Consórcio composto em sua totalidade por microempresas e empresas de pequeno porte.

6.10.2. Consórcio composto parcialmente por microempresas ou empresas de pequeno porte com participação igual ou superior ao percentual exigido de subcontratação.

6.10.3. Não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios.

6.10.4. Os empenhos e pagamentos referentes às parcelas subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.11. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.12. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.13. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.14. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.15. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.16. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.17. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.18. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.19. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.20. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.21. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA)

7.1. Os produtos licitados deverão ser entregues, e nos horários de 7h00 às 13h00

Escola Quintino Bocaiuva, Linha 02 km 18

Escola Cecília Meireles, Rua Bahia nº 5635

Balão Magico, Rua Bahia nº 5591

Escola Proinfância Pequeno Anjo, Rua Bahia nº 5701

Escola Amado Fontes, Linha 07 Gleba 07 lote 72

7.2. O prazo para a entrega do produto é de 15 (quinze) dias, a contar do envio da ordem de fornecimento.

7.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a (um terço) do prazo total recomendado pelo fabricante.

7.5. A Contratada se responsabilizará por todas as despesas referente a mão de obra, transporte/frete e encargos trabalhistas.

7.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto,

do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/21, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

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

8.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

8.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato comunicará ao fiscal administrativo a necessidade de emissão de notificação para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

8.8. O fiscal administrativo do contrato fará a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

8.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

8.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

8.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

8.11. Quando for o caso, o gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.13. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

9.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2(dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/21, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

9.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

9.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/21.

9.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.9.1. o prazo de validade;

9.9.2. a data da emissão;

9.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

9.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

9.9.5. o valor a pagar; e

9.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

Prazo de pagamento

9.11. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

9.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa exclusiva da CONTRATANTE, o pagamento será efetuado com atualização financeira, calculada de acordo com a taxa SELIC, após 60 (sessenta) dias do vencimento do documento fiscal.

Forma de pagamento

9.13. O pagamento será efetuado por meio de transferência eletrônica (TEV, TED ou DOC) para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.14. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, quando for o caso.

9.15.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.16. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

10.2. O fornecimento do objeto será [parcelado].

Exigências de habilitação

10.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

10.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

10.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento.

10.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

10.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

10.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

10.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (Cartão CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

10.14. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- 10.15.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional;
- 10.16.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor;
- 10.17.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor;
- 10.18.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 10.19.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- 10.20.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 10.21.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

- 10.22.** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 10.22.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 10.22.1.1.** Identificação da empresa ou órgão contratante, bem como da empresa contratada, ambas com sua razão social, número do CNPJ e endereço;
- 10.22.1.2.** Descrição dos serviços que foram realizados;
- 10.22.1.3.** Período de execução dos serviços;
- 10.22.1.4.** Assinatura do responsável legal.
- 10.23.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

10.24. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado desta contratação será de R\$ R\$ 1.477.401,55 (um milhão quatrocentos e setenta e sete mil quatrocentos e um reais e cinquenta e cinco centavos) conforme pesquisa prévia de preços anexa.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos previstos nas seguintes dotações orçamentárias:

SEMED	PROGRAMATICA	ELEMENTO DE DESPESA
	02.006.12.368.0062.2.070 Alimentação Saudável –Merenda Escolar	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo
	02.006.12.361.0061.2.064 Manutenção Do Ensino Fundamental Geral	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.

SEMAS	PROGRAMATICA	ELEMENTO DE DESPESA
	02.008.08.122.0027.2.022 Manutenção e Estruturação das unidades – SEMAS	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.008.08.122.0027.2.182 Manutenção Administrativa para o Conselho Tutelar	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.008.08.122.0027.2.220 Manutenção de Contrapartida de Convenio – SEMAS	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.008.08.122.0027.2.237 Apoio aos serviços de execução de medida socioeducativa em meio aberto	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.014.08.243.0056.2.188	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.

	Manutenção do programa da primeira infância no SUAS	
	02.014.08.244.0029.2.081 Manutenção das atividades do atendimento á família	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.014.08.244.0029.2.167 Manutenção das atividades dos serviços de convivência e fortalecimento de vínculos SDFV	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.014.08.244.0029.2.227 Atendimento a gestante em situação de vulnerabilidade social – programa mamãe cheguei – rec. estado	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.014.08.244.0029.2.228 Manutenção do programa criança feliz – recurso do estado	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.014.08.244.0029.2.229 Apoio as ações e serviços de proteção social básica – Recurso Estadual	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.
	02.014.08.244.0055.2.103 Manutenção do programa bolsa família – índice de gestão descentralizada – IGDBF	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo.

SEMSAU	PROGRAMATICA	ELEMENTO DE DESPESA
	02.007.10.122.0020.2.035 Atendimento aos Serviços Fundo Municipal de saúde	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo

SUMELC	PROGRAMATICA	ELEMENTO DE DESPESA
	02.011.27.812.0047.2.109 Atendimento aos serviços administrativo da SUMELC	3.3.90.30.00.00 Material de Consumo

13. As dúvidas quanto ao presente Registro de Preços poderão ser sanadas através do telefone 69 92262378, na SUPEL, no horário de 7:00 às 13:00 horas.

Elaborado por
Maria Eduarda Salazar Garcia
Matrícula 8367

Estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima do presente termo de referência.

Valdirene Inácio da Silva
Secretaria Municipal de Educação
Decreto nº 5.183/PMMA/2021

O Excelentíssimo Senhor Prefeito do Município de Ministro Andreazza, no uso de suas atribuições legalmente conferidas, autoriza a abertura da licitação pertinente e respectivas despesas em conformidade com a Lei.

Jose Alves Pereira
Prefeito

Ministro Andreazza/RO, 28 de janeiro de 2026.

