



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Associação de Apoio ao CMT0 Santa Terezinha

1. Introdução

1.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

1.2 Entende-se como alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo conforme Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;

1.3 As Diretrizes do Programa determinam que a alimentação saudável e adequada deva ser empregada compreendendo o uso de alimentos variados, de forma segura e que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares do aluno, levando em conta sua faixa etária e estado de saúde. A lei também determina que seja feita a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, a universalidade do atendimento aos alunos, a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. E ainda, a necessidade que sejam incluídos itens produzidos pela agricultura familiar (a lei estipula que ao menos 30% dos recursos sejam investidos em produtos locais ou fornecidos por agricultores familiares).

1.4 São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Vale destacar que o orçamento do PNAE beneficia milhões de estudantes brasileiros, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.



1.5 De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a Entidade Executora tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa.

1.6 Atualmente, o Estado do Tocantins trabalha com a gestão descentralizada, determinada pela lei nº 1.616, de 13 de outubro de 2005, onde os recursos são repassados diretamente às escolas, por intermédio das associações de pais e mestres, que fazem as compras dos gêneros alimentícios a serem utilizados na alimentação escolar.

1.7 Assim, o presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE, para os alunos matriculados na rede estadual de ensino do Tocantins, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e no termo de referência.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A aquisição de alimentos aos alunos matriculados na rede estadual de ensino se faz necessária conforme a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução.

2.2 Essa aquisição é justificada ainda pela alimentação ser um dos direitos sociais, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, sendo, de acordo com o inciso VII do Art. 208 (Emenda Constitucional nº 59, de 4 de fevereiro de 2009) é dever do estado o atendimento ao educando, em todas as etapas da Educação Básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

3. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO

3.1 A contratação pretendida está alinhada ao planejamento da alimentação escolar da unidade que é realizado com base nos



cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da Diretoria Regional de Educação local e aprovados pela equipe técnica da Gerência de Alimentação Escolar, em conformidade com o estabelecido pela legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e MANUAL PARA OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO NA UNIDADE ESCOLAR – MÓDULO I, disponível no endereço: <https://seduc.to.gov.br/programas-e-projetos/programa-de-alimentacao-escolar/manuais/>.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Do Critério de Julgamento: O critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço por item, conforme especificações e demais exigências que forem consideradas no termo de referência a ser elaborado, desde que comparável com os preços praticados no mercado na data da apresentação da proposta, em atenção ao art. 45, §1º, inciso I, da lei 8.666/1993. Deverão estar incluídos no valor do produto ofertado os custos operacionais, controle e administração, encargos trabalhistas, taxas, tributos e demais despesas diretas e indiretas que eventualmente possam incidir sobre o objeto.

4.2 A empresa deverá demonstrar experiência pertinente ao objeto e comprovar capacidade técnica para cumprir com o objeto pactuado.

5. JUSTIFICATIVA PARA DISPENSA DE LICITAÇÃO

5.1 Deve-se considerar a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, em seu art. 27 que dispõe que a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, dessa resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

5.2 Considerando **Instrução Normativa SEGES/ME Nº 67, DE 8 de julho de 2021**, que Dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e institui o Sistema de Dispensa Eletrônica;

5.3 Considerando o Art. 2º o qual menciona que “Os órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital ou municipal, direta ou indireta, quando executarem recursos da União decorrentes de

transferências voluntárias, deverão observar as regras desta Instrução Normativa".

5.4 Considerando as aulas presenciais estão em acontecendo e que o processo de licitação na modalidade pregão eletrônico encontra-se em andamento, não tendo prazo suficiente para finalizar sem prejuízo aos alunos;

5.5 Considerando a importância da Escola em fornecer o lanche para os alunos devidamente matriculados na unidade escolar para assim atender a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar;

5.6 Diante do exposto foi realizado um estudo para formalização de Dispensa Eletrônica com o fundamento no art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021, para aquisição dos produtos da alimentação escolar, equivalente um período de aproximadamente 30 (trinta) dias corridos, prazo até a finalização do Pregão Eletrônico, garantindo assim a alimentação para os Alunos do Colégio Militar do Estado do Tocantins Santa Terezinha, conforme informações a seguir.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

6.1 A unidade escolar atende uma quantidade 600 alunos atualmente, conforme modalidades apresentadas na tabela abaixo:

MODALIDADES	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS
Educação Infantil	-
Ensino Fundamental	278
Atendimento Educacional Especializado (AEE)	23
Ensino Médio	202
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	-
Total de matrículas	503

6.2 Com intuito de atender a todos os alunos matriculados na unidade escolar serão adquiridos gêneros alimentícios através da dispensa eletrônica, especificados abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Açafrão: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada.	KG	1
02	Achocolatado em pó: mistura de cacau em pó, açúcar podendo conter leite em pó ou não. Deve ser preparado com ingredientes de 1ª qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega, deverá ter na data fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes de 1 kg.	KG	12
03	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	KG	198
04	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	KG	18
05	Arroz : Características: classe: longo, fino, tipo I I. O produto não deve apresentar mofo, substancias nociva, prepara-o final. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	Kg	240
06	Biscoito rosquinha coco : Redondo , Sabor: Coco , Classificação: Doce , Características Adicionais: Sem Recheio , Tipo: Rosquinha , Aplicação: Alimentação Humana , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Glúten	KG	36
07	Biscoito cream crack Quadrado , Sabor: Cream Cracker , Classificação: Salgado , Características Adicionais: Sem Recheio , Aplicação: Alimentação Humana	KG	108
08	Carne moída de 2ª: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG	324
09	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem	KG	53



	formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.		
10	Cenoura in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	84
11	Colorau: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	1
12	Extrato de tomate: Extrato Concentrado , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	KG	24
13	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	198
14	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	162
15	Feijão carioca: tipo 1, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.	KG	51
16	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.	KG	17



17	Farinha de milho flocada: Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	72
18	Frango, coxa e sobrecoxa sem pele: de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	KG	99
19	Frango, peito, sem pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	Kg	270
20	Leite condensado: lata 395 gramas contendo data de fabricação e validade mínima de 12 meses	KG	9
21	Leite de vaca integral: uht homogeneizado e embalagem em caixa de 1 litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microrganismos, tipo tetra pack. 3% gordura. a embalagem deve conter ingredientes (leite integral, estabilizante cítrico de sódio e mistura de estabilizantes para leite uht - tripolifosfato de sódio, pirofosfato de sódio e fosfato monossódico), data de fabricação, data de validade e informações do fabricante. informação nutricional (porção de 200 ml): valor energético: 113 kcal, carboidratos 8,8g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 4g, sódio 138 mg e cálcio 230 mg. validade mínima de 03 meses no momento da entrega.	L	378
22	Leite em pó: Leite Em Pó Origem: De Vaca , Teor Gordura: Integral , Solubilidade: Instantâneo	KG	12
23	Linguiça mista: fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas.	KG	72



	Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.		
24	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	KG	72
25	Milho verde: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	KG	54
26	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	LT	176
27	Ovos de galinha: , brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	DZ	219
28	Pão de forma Integral , bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.		72
29	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	KG	90
30	Polpa de abacaxi: Abacaxi , Apresentação: Congelada	KG	150
31	Polpa de açaí: Açaí , Apresentação: Congelada	KG	51
32	Polpa de acerola: Acerola, Apresentação: Congelada	KG	300
33	Polvilho doce: embalagem de 1 kg com data de fabricação e validade, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação.	KG	180
34	Queijo tipo mussarela: fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. isento de estufamento, rachadura e mofo. devendo ser fatiado no dia anterior a pedido, deve conter na embalagem identificação do produto,	KG	15



	validade, data de embalagem, peso, líquido, marca do fabricante. o produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.		
35	Queijo ralado; Queijo Parmezon , Material Embalagem: Papel Metálico , Tipo Conservante: Ácido Sórbico , Aplicação: Culinária Industrial	KG	48
36	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	KG	17
37	Tomate in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	219

6.3 A seguir podemos observar um quadro demonstrativo dos dias de atendimento ao aluno com as recomendações nutricionais médias por modalidade atendida.

Demonstrativo dos dias de atendimento e a composição nutricional dos alimentos (Macronutrientes)						
Alunos por modalidade	Dias de atendimento	Recomendação de Calorias (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Fibra (g)
Alunos em período parcial	32	134,82	18,31	4,15	5,09	0,32
Alunos indígenas e quilombolas	-	-	-	-	-	-
Alunos em período integral	-	-	-	-	-	-

Demonstrativo dos dias de atendimento e a composição nutricional dos alimentos (Micronutrientes)							
Alunos por modalidade	Dias de atendimento	VitA (µg)	Vit C (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Fe (mg)	Ca (mg)
Alunos em período parcial	32	34,44	8,15	13,14	0,57	0,50	34,70
Alunos indígenas e quilombolas	-	-	-	-	-	-	-



Alunos em período integral	-	-	-	-	-	-	-
----------------------------	---	---	---	---	---	---	---

6.4 Nesse sentido, os gêneros alimentícios escolhidos, do ponto de vista nutricional, possuem macronutrientes e micronutrientes importantes para o desenvolvimento dos educandos e irão contribuir com a Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1 Na região onde a unidade escolar se encontra existem fornecedores dos gêneros alimentícios a serem adquiridos que já forneciam para o PNAE em anos anteriores por meio da licitação na modalidade carta convite ou Dispensa de Licitação.

8. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS:

8.1 A estimativa de preços será realizada junto a empresas que comercializam gêneros alimentícios, atas de registro de preços dentro do prazo de validade e contratos existentes, em observação as normas e legislação vigente.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

9.1 Conclui-se que a solução para a necessidade apresentada nesse estudo será a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar aos alunos do **Colégio Militar do Estado do Tocantins Santa Terezinha**, conforme planejamento elaborado com base nos cardápios aprovados, quantidade de dias letivos e número de alunos matriculados na unidade escolar.

10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO:

10.1 Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente para início das atividades.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:



11.1 Não há contratações correlatas ou interdependentes da almejada contratação.

12. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE:

12.1 Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada a unidade escolar.

Município de **Miracema do Tocantins /TO**, 22 de março de **2022**.

Técnico da Alimentação Escolar

Nutricionista DRE

Manoel Raifran da Silva Coelho

Presidente da Associação



TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados no **Colégio Militar do Estado do Tocantins Santa Terezinha** por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2 Da Especificação do Objeto:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	Açafrão: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada.	KG	1
02	Achocolatado em pó: mistura de cacau em pó, açúcar podendo conter leite em pó ou não. Deve ser preparado com ingredientes de 1ª qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega, deverá ter na data fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes de 1 kg.	KG	12
03	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	KG	198
04	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	KG	18
05	Arroz : Características: classe: longo, fino, tipo I I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nociva, prepara-o final. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	Kg	240
06	Biscoito rosquinha coco : Redondo , Sabor: Coco , Classificação: Doce , Características Adicionais: Sem Recheio , Tipo: Rosquinha , Aplicação: Alimentação Humana , Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo E Glúten	KG	36
07	Biscoito cream crack Quadrado , Sabor: Cream Cracker , Classificação: Salgado , Características Adicionais: Sem Recheio , Aplicação: Alimentação Humana	KG	108



08	Carne moída de 2ª: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG	324
09	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	KG	53
10	Cenoura in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	84
11	Colorau: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	1
12	Extrato de tomate: Extrato Concentrado , Composição: Tradicional , Apresentação: Creme	KG	24
13	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	198
14	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	162
15	Feijão carioca: tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.	KG	51



16	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.	KG	17
17	Farinha de milho flocada: Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	72
18	Frango, coxa e sobrecoxa sem pele: de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	KG	99
19	Frango, peito, sem pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	Kg	270
20	Leite condensado: lata 395 gramas contendo data de fabricação e validade mínima de 12 meses	KG	9
21	Leite de vaca integral: uht homogeneizado e embalagem em caixa de 1 litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microrganismos, tipo tetra pack. 3% gordura. a embalagem deve conter ingredientes (leite integral, estabilizante cítrico de sódio e mistura de estabilizantes para leite uht - tripolifosfato de sódio,	L	378



	pirofosfato de sódio e fosfato monossódico), data de fabricação, data de validade e informações do fabricante. informação nutricional (porção de 200 ml): valor energético: 113 kcal, carboidratos 8,8g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 4g, sódio 138 mg e cálcio 230 mg. validade mínima de 03 meses no momento da entrega.		
22	Leite em pó: Leite Em Pó Origem: De Vaca , Teor Gordura: Integral , Solubilidade: Instantâneo	KG	12
23	Linguixa mista: fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	KG	72
24	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	KG	72
25	Milho verde: Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	KG	54
26	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	LT	176
27	Ovos de galinha: , brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	DZ	219
28	Pão de forma Integral , bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.		72
29	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	KG	90
30	Polpa de abacaxi: Abacaxi , Apresentação: Congelada	KG	150
31	Polpa de açaí: Açaí, Apresentação: Congelada	KG	51
32	Polpa de acerola: Acerola , Apresentação: Congelada	KG	300



33	Polvilho doce: embalagem de 1 kg com data de fabricação e validade, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação.	KG	180
34	Queijo tipo mussarela: fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. isento de estufamento, rachadura e mofo. devendo ser fatiado no dia anterior a pedido, deve conter na embalagem identificação do produto, validade, data de embalagem, peso, líquido, marca do fabricante. o produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	KG	15
35	Queijo ralado: Queijo Parmezan , Material Embalagem: Papel Metálico , Tipo Conservante: Ácido Sórbico , Aplicação: Culinária Industrial	KG	48
36	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	KG	17
37	Tomate in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	219

1.2.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.2.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 76 da Lei nº 8.666/1993.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.



1.4 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Trata-se de bens comuns a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 O prazo de entrega dos bens é de **02 (dois) dias**, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade e horária definida pela CONTRATANTE, no seguinte endereço **Rua 13 de Maio nº 79, Setor Centro, Miracema do Tocantins.**

4.2 O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4 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.

4.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.



4.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 São obrigações da Contratante:

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

5.1.2 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;

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

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

5.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2 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.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



6.1 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:

6.1.1 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 validade;

6.1.2 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);

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

6.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de **72 (setenta e duas)** horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

6.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.2 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

6.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

6.3.1 Atender prontamente às solicitações da Associação de Apoio ao CMTO Santa Terezinha, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**;

6.3.2 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

6.3.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;



6.3.4 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;

6.3.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.3.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

6.3.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

6.3.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

7 DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios



redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10 DO PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a Associação de Apoio ao CMTO Santa Terezinha.

10.2 Os Gêneros Alimentícios deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

10.3 O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

10.4 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.5 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.6 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.6.1 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.7 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação



da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.9 Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.10 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.11 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.12 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.13 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.14 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

10.14.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada



inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.15 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.15.1 A Contratada 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.

10.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irredutíveis

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:



12.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

12.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5 Cometer fraude fiscal;

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2 Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.2.3 Multa compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.4 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.5 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.6 Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado do Tocantins com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;



12.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

12.2.7 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3 As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

12.4.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.4.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados;

12.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da **Associação de Apoio ao CMT0 Santa Terezinha**, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa do Estado do Tocantins e cobrados judicialmente.

12.6.1 Caso a contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (dias) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;



12.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.9 Se durante o processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

12.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultante de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1 Será utilizado o recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação Juventude e Esportes a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

13.2

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins - TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

Município de **Miracema do Tocantins/TO**, **24** de **Fevereiro** de **2022**.

MANOEL RAIFRAN DA SILVA COELHO

Presidente da Associação de A.A.C.M.T.S.T.



ESTADO DO TOCANTINS

ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CMT0 SANTA TEREZINHA

CNPJ Nº 01.085.211/0001-37

Rua 13 de maio Nº 79 CENTRO – Miracema do Tocantins –TO.

TELEFAX-(0XX63) 3366-2350

RELAÇÃO DOS ITENS COM AS EMPRESAS VENCEDORAS (COTAÇÃO DE MENOR PREÇO)

UNIDADE EXECUTORA: ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO CMT0SANTA TEREZINHA			
ENDEREÇO: Rua 13 de maio, 79		MUNICÍPIO: MIRACEMA DO TOCANTINS	UF: CNPJ Nº: TO 01.085.211/0001-37
IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
	FORNECEDOR	ITENS(Em conformidade com a relação cadastrados no Compras Net	VALOR TOTAL
01	Luiz Gomes da Silva – O Banana ME CNPJ 02.448.474/0001-26	06	10.688,76
02	Alexandro Ribeiro dos Santos CNPJ 29.179.404/0001-76	01, 02,03,04,05,07,08,09,10,11,12,13,14, 15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,31, 32,33,34,35,36 e 37	31.611,17
03	Douglas Wilgner Silva Soares CNPJ 21.674.708/0001-06	28,29 e30	5.070,00
04	Amanda de Souza Aguiar CNPJ 13.480.940/0001-77	27 e 37	2.223,90
	Valor total : 49.593,83		

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA
Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO
CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350
Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br
[Facebook: CMT0 Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA
Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO
CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350
Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br
[Facebook: CMT0 Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA

Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO

CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350

Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br

Facebook: [CMTO Santa Terezinha](#)

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS - SANTA TEREZINHA
Rua 13 de maio, nº 79, Centro - Miracema do Tocantins – TO
CEP: 77650-000 | FONE: (063) 3366 2350
Email: santaterezinha@ue.seduc.to.gov.br
[Facebook: CMT0 Santa Terezinha](#)