

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Escola Estadual São Francisco de Assis 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/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	Fruta Tipo: Abacaxi, Apresentação: Desidratada / Seca	46	XX	-
02	Condimento Tipo: Açafrão, Apresentação: Pó,	02	XX	-
03	Achocolatado Apresentação: Pó , Sabor: Tradicional, Prazo Validade Mínimo: 18 Meses, Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas	05	XX	-
04	Açúcar Tipo: Cristal, Prazo Validade Mínimo: 12 Meses,	30	XX	-
05	Condimento Condimento Tipo: Alho Poró, Apresentação: Natural	16	XX	-
06	Arroz beneficiado Tipo: Agulhinha, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1,	64	XX	-
07	Fruta Tipo: Banana Prata / Banana Branca, Apresentação: Natural,	140	XX	-
08	Legume in natura Tipo: Batata Inglesa,	05	XX	-
09	Legume In Natura Tipo: Beterraba,	10	XX	-
10	Biscoito Ingredientes: Açúcar, Farinha De Milho, Manteiga, Tipo: Rosquinha, Características Adicionais: Sem Recheio, Sabor: Amanteigado	06	XX	-
11	Biscoito Ingredientes: Arroz Integral, Sal , Tipo: Bolacha , Características Adicionais: Sem Recheio , Sabor: Salgado	03	XX	-
12	Carne Salgada Tipo Corte: Coxão Mole - Carne De Sol, Estado De Conservação: Seco(A), Apresentação: Pedaco, Origem: Bovina	88	XX	-
13	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Músculo Traseiro, Processamento: Sem Osso, Estado De Conservação:	37	XX	-

	Congelado(A), Apresentação: Peça Inteira,			
14	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Estado De Conservação: Congelado(A) , Apresentação: Moida	19	XX	-
15	Legume In Natura Tipo: Cebola Branca	30	XX	-
16	Legume In Natura Tipo: Cenoura,	28	XX	-
17	Côco Ralado Ingredientes: Amêndoa De Côco, Características Adicionais: Sem Açúcar, Apresentação: Triturado,	07	XX	-
18	Carne De Ave In Natura Tipo Corte: Coxa , Processamento: Sem Pele, Com Osso, Estado De Conservação: Congelado(A), Tipo Animal: Frango, Apresentação: Inteiro	28	XX	-
19	Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Apresentação: Creme, Composição: Tradicional,	45	XX	-
20	Farinha De Mandioca Aspecto Físico: Tipo 1, Acidez: Baixa Acidez, Classe: Fina, Grupo: Seca, Subgrupo: Amarela Torrada,	18	XX	-
21	Farinha De Trigo Grupo: Industrial, Ingrediente Adicional: Sem Fermento, Tipo: Tipo 1, Especial	05	XX	-
22	Leguminosa Variedade: Feijão Carioca, Tipo: Tipo 1	28	XX	-
23	Fermento Tipo: Químico , Apresentação: Pó	02	XX	-
24	Farinha De Milho Característica Adicional: Transgênico , Grão: Amarelo , Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico , Tipo: Flocada , Apresentação: Pré-Cozida	18	XX	-
25	Condimento Tipo: Urucum, Apresentação: Pó,	01	XX	-
26	Carne De Ave In Natura Tipo Corte: Com Miúdos, Processamento: Com Pele, Com Osso, Estado De Conservação: Congelado(A), Tipo Animal: Frango, Apresentação: Inteiro,	28	XX	-
27	Bebida Láctea Característica Adicionais: Com Polpa De Frutas, Apresentação: Saco Polietileno, Sabor: Morango	92	XX	-
28	Embutido Tipo Preparação: Fresca, Estado De Conservação: Resfriado(A), Tipo: Linguiça De Pernil, Tamanho: Grossa,	37	XX	-

29	Embutido Tipo Preparação: Fresca, Estado De Conservação: Congelado(A), Tipo: Linguiça Mista	19	XX	-
30	Macarrão Ingredientes Adicionais: Com Ovos, Teor De Umidade: Massa Pré-Cozida, Base Da Massa: De Farinha De Trigo, Tipo: Fresca, Apresentação: Espaguete,	37	XX	-
31	Gordura Vegetal Composição Básica: Mínimo De 80% De Gordura, Subtipo: Cremosa, Tipo: Margarina, Sabor: Com Sal	05	XX	-
32	Canjica Característica Adicional: Não Transgênico, Classe: Amarela, Grupo: Especial, Nº 3, Subgrupo: Despeliculada, Qualidade: Tipo 3	37	XX	-
33	Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	18	XX	-
34	Óleo Vegetal Comestível Tipo Qualidade: Tipo 1, Espécie Vegetal: Soja, Tipo: Puro	68	XX	-
35	Condimento Tipo: Orégano, Apresentação: Desidratado	01	XX	-
36	Ovo Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Médio, Origem: Galinha	46	XX	-
37	Pão Ingredientes Adicionais: De Coco, Base: De Farinha De Trigo Refinada , Tipo Adicional: Bisnaga, Tipo: Doce	46	XX	-
38	Pão Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo França/Branco/De Sal	46	XX	-
39	Queijo Variedade: Minas, Tipo: Fresco, Apresentação: Peça, Origem: De Vaca	14	XX	-
40	Queijo Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado, Origem: De Vaca	14	XX	-
41	Verdura In Natura Tipo: Repolho Branco / Verde	05	XX	-
42	Sal Teor Máximo Sódio: 390 MG/G, Aditivos: Iodato De Potássio E Antiumectante Ferrocianeto De, Aplicação: Alimentícia, Tipo: Refinado	05	XX	-
43	Legume In Natura Tipo: Tomate Salada	64	XX	-

1.2 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.

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

1.4 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.

1.5 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, eletrônica.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 O prazo de entrega dos bens é de três dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada com periodicidade (*semanal*) no seguinte endereço Rua 13 Maio, S/N, Centro – Axixá 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 8 (oito) 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 01 (um) 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 01 (um) 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;

5.1.6 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:

6.2 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;

6.3 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);

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

6.5 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;

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

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

6.8 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;

6.9 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

6.9.1 Atender prontamente às solicitações da Associação de Apoio, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.9.2 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;

6.9.3 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;

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

6.9.5 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

6.9.6 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

6.9.7 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 observadas.

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 à Associação de Apoio a Escola Estadual São Francisco de Assis.

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 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 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.

10.7 Será considerada data do pagamento o dia da transferência bancária para pagamento.

10.8 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:

$EM = I \times N \times VP$, 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.

$I = \text{Índice de compensação financeira} = 0,00016438$, assim apurado:

$$I = (TX) \quad \begin{array}{l} I \quad (6 / \\ = \quad 100) \\ \hline 365 \end{array} \quad \begin{array}{l} I = 0,00016438 \\ TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\% \end{array}$$

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 a entidade pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.3 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.

12.4 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Associação de Apoio a Escola Estadual São Francisco de Ass.

12.4.1 Caso a contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

12.5 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.

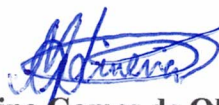
13 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

13.1 O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

14 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

14.1 Será utilizado o recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do Tesouro Estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a esta Associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

Município de Axiá do Tocantins/TO, 19 de maio de 2022.



Marcelino Gomes de Oliveira

Presidente da Associação de Apoio

Marcelino Gomes de Oliveira

Presidente da AAESFA

Port. SEDUC nº 623 de 13/03/2019

Ato nº 587 - NM

Axiá do Tocantins - TO

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	INTERVALO MINIMO DE LANCE
01	Abacaxi fruta inatura	KG	R\$ 0,10
02	Condimento – Açafrão	KG	R\$ 0,10
03	Achocolatado em pó	KG	R\$ 0,10
04	Açúcar cristal	2 KG	R\$ 0,10
05	Condimento – Alho	KG	R\$ 0,10
06	Arroz tipo 1	5 KG	R\$ 0,50
07	Fruta – Banana prata	KG	R\$ 0,10
08	Legume – Batata inglesa	KG	R\$ 0,10
09	Legume – Beterraba	KG	R\$ 0,10
10	Biscoito doce, rosquinha	6 KG	R\$ 0,10
11	Biscoito cream craker	6 KG	R\$ 0,10
12	Carne bovina, de sol	KG	R\$ 0,20
13	Carne bovina, músculo traseiro	KG	R\$ 0,20
14	Carne bovina 2ª, moída	KG	R\$ 0,20
15	Legume - Cebola	KG	R\$ 0,10
16	Legume – Cenoura	KG	R\$ 0,10
17	Coco ralado	KG	R\$ 0,10
18	Coxa de frango, sem pele	KG	R\$ 0,10
19	Extrato de tomate	KG	R\$ 0,10
20	Farinha de mandioca, amarela torrada	KG	R\$ 0,10
21	Farinha de trigo	KG	R\$ 0,10
22	Feijão carioca	KG	R\$ 0,10
23	Fermento em pó, químico	KG	R\$ 0,10
24	Flocos de milho	KG	R\$ 0,10
25	Condimento – Colorau	200 G	R\$ 0,10
26	Frango inteiro	KG	R\$ 0,10
27	Iogurte	KG	R\$ 0,10
28	Linguiça de porco	KG	R\$ 0,10
29	Linguiça mista	KG	R\$ 0,10
30	Macarrão espaguete	KG	R\$ 0,10
31	Margarina primor	KG	R\$ 0,10
32	Milho de canjica	KG	R\$ 0,10
33	Milho verde	KG	R\$ 0,10
34	Óleo de soja	900 ML	R\$ 0,10
35	Condimento - Orégano	KG	R\$ 0,10
36	Ovo de galinha	DZ	R\$ 0,10
37	Pão doce	KG	R\$ 0,10
38	Pão francês	KG	R\$ 0,10
39	Queijo minas	KG	R\$ 0,10
40	Queijo mussarela	KG	R\$ 0,10
41	Verdura – Repolho branco	KG	R\$ 0,10
42	Sal	KG	R\$ 0,10
43	Legume – Tomate	KG	R\$ 0,10