



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Escola Estadual Silvério Ribeiro de Matos, 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	Abacaxi: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	37
02	Abacaxi, polpa congelada: polpa congelada de abacaxi, 1ª qualidade, 100% natural, comestível; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	Kg	75
03	Abóbora cabotiá: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	Kg	33
04	Abobrinha, paulista: extra aa, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	Kg	15
05	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
06	Acerola, polpa congelada: polpa congelada de acerola, 1ª qualidade, 100% natural, comestível; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	Kg	60





07	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	131
08	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 embalado em sacos plásticos transparente de até 1 kg.	Kg	12
09	Arroz, tipo 1: o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, ou 05 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg	405
10	Aveia em flocos finos: produto acondicionado em embalagem resistente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho com identificação na embalagem de ingredientes, lote, valor nutricional, data de fabricação e validade. Embalagem de 200 g e/ou 500 g. Validade não inferior a 360 dias.	Kg	3
11	Banana prata: tipo especial, com grau médio de amadurecimento. 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	270
12	Batata doce: roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos de 05 kg ou 03 kg	Kg	30



13	Batata inglesa: de 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 05 kg ou 03 kg.	Kg	11
14	Biscoito salgado, cream cracker: tipo água e sal não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Sem leite ou soro de leite. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 g. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	Kg	18
15	Beterraba: de tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	15
16	Caju, polpa de frutas: produto não fermentado, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 01 kg, rotulada conforme legislação vigente.	Kg	30
17	Carne moída de 2ª: (paleta, acém, pexinho) embalada em saco plástico transparente de 5 kg, com coloração vermelha e sem odor, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Resfriadas ao máximo 4°C.	Kg	112





18	Carne, bovina, músculo: embalada em saco plástico transparente de 5 kg, com coloração vermelha e sem odor, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Resfriadas ao máximo 4°C.	Kg	37
19	Carne, bovina, acém: embalada em saco plástico transparente de 5 kg, com coloração vermelha e sem odor, embalada em saco plástico transparente, atóxico. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Resfriadas ao máximo 4°C.	Kg	206
20	Cebola: tipo branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	36
21	Cenoura: in natura de 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes de colheita recente, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	150
22	Chuchu: chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido. Acondicionado em caixas pesando aproximadamente 20 kg.	Kg	7
23	Coco seco ralado: especial de 1º qualidade, embalagem com no mínimo 50gr, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura.	Kg	3



24	Colorau: colorau em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intenso, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério	Kg	1
25	Creme de leite: cremoso, homogêneo, com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 200 gramas.	Kg	8
26	Farinha de mandioca branca, torrada: média, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo, acondicionados em fardos, contendo aproximadamente 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega.	Kg	67
27	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 01 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg	93
28	Feijão fradinho: tipo 1, novos grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalagem: polietileno transparente original com 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA.	Kg	7
29	Feijão carioca: tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no ministério da agricultura.	Kg	146





30	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 100 g ou 250 g cada.	Kg	3
31	Flocos de arroz: ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem de 500 g, não violada, resistente. Validade mínima: 3 meses.	Kg	18
32	Flocos de milho: enriquecido com ferro e ácido fólico, 100% natural. Pacote com 500 g em saco de plástico, inviolado, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	Kg	37
33	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele: 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: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. 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: mínimo de 10 meses.	Kg	90
34	Frango, peito, com pele: de 1ª qualidade, peito de frango, com pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	93



35	logurte, sabor morango: leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do sif ou sisp do fabricante. Garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 140 a 150 gramas.	Kg	45
36	Goiaba, polpa congelada: polpa congelada de goiaba, 1ª qualidade, 100% natural, comestível; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	Kg	60
37	Laranja pera: 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	262
38	Leite integral: UHT, líquido. Embalagem de 1 litro. Validade mínima: 3 meses.	LITRO	208
39	Linguiça mista: embalagem 05 kg com registro no sif ou sisp. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	Kg	37
40	Limão taiti: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	Kg	11
41	Maçã nacional fuji: maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada.	Kg	150





42	Macarrão c/ ovos: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, 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 500 g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	Kg	67
43	Manga, polpa congelada: polpa congelada de manga, 1ª qualidade, 100% natural, comestível; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	Kg	45
44	Maracujá, polpa congelada: polpa congelada de maracujá, 1ª qualidade, 100% natural, comestível; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	Kg	45
45	Mamão formosa: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	22
46	Melancia: melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	506





47	Milho verde em conserva: lata de 02 kg, não amassadas, sem ferrugem, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, vapor nutricional, peso drenado, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Kg	30
48	Mexerica: de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas de 20k	Kg	262
49	Milho canjica: 1, classe branca, subgrupo duro, despêliculado, novo, constituído de grãos inteiros, são e sem mofo. Embalagem plástica de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.	Kg	26
50	Pepino: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	15
51	Pão do tipo cachorro quente: de 45 gramas. Com prazo de validade do produto deverá ser de 05 dias contando a partir da data de entrega.	Kg	75
52	Queijo muçarela: fatiado, origem: leite de vaca, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	Kg	18
53	Rapadura: doce em forma de pequenos tijolos, com sabor e composição semelhantes ao açúcar mascavo.	Kg	37
54	Repolho branco: de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	Kg	60
55	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	12





56	Salsicha tipo hot dog, resfriada: 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com as especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente (a vácuo) com identificação do peso.	Kg	37
57	Tomate: 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	90
58	Tamarindo, polpa, congelada: polpa congelada de tamarindo, 1ª qualidade, 100% natural, comestível; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	Kg	45
59	Tomate, extrato: simples e concentrado embalado em latas ou tetrapak com peso líquido de 1 kg aproximadamente; o produto deverá estar de acordo com a nta 32 do decreto estadual 12.486 de 20/10/78; prazo mínimo de validade 6 meses; o produto não deve estar amassado; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna.	Kg	29
60	Óleo de soja: de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, peso líquido 900 ml.	EMB. 900 ML	86
61	Ovos de galinha: produtos sãos, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 12 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades.	DUZIA	50



- 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 O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato no art. 140, § 1º da Lei nº 14.133/21.
- 1.3 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/21.
- 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 dispensa de licitação, em sua forma eletrônica, no limite do disposto no inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133 de 2021, considerando a norma Estadual através do decreto nº 6299 de 13/08/2021.

## **4. DA HABILITAÇÃO**

- 4.1 A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

4.1.1 Jurídica;

4.1.2 Técnica;





4.1.3 Fiscal social e trabalhista;

4.1.4 Econômico-financeira.

4.2 Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

4.2.1 Poderá ser exigida dos licitantes a declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

4.2.2 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;

4.2.3 Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

4.2.4 Será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

## **5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

5.1 O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, com periodicidades semanais, quinzenais ou mensais dependendo do tipo de alimento (perecíveis, não perecíveis, refrigerados) no seguinte endereço: Escola Estadual Silvério Ribeiro de Matos, Povoado Mumbuca, Mateiros - TO.

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

5.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) 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, na proposta e mediante nota fiscal do produto.

5.4 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 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



5.5 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.

5.5.1 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.

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

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1 São obrigações da Contratante:

6.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

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

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

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

6.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de referência e seus anexos;

6.1.6 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.

## **7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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





- 7.1.2 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;
- 7.1.3 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);
- 7.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.5 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;
- 7.1.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.7 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 7.2 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;
- 7.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:
- 7.3.7 Atender prontamente às solicitações da Associação no prazo de 5 (cinco) dias, o fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 7.3.8 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;
- 7.3.9 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;



- 7.3.10 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;
- 7.3.11 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 7.3.12 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;
- 7.3.13 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;
- 7.3.14 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referentes à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

## **8 DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **9 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 9.1 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.

## **10 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 10.1 Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133 de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, o fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 10.2 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 corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. Art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3 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.

## **11 DO PAGAMENTO**

11.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a Associação no ato da entrega dos produtos.

11.2 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.

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

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 indicado pelo contratado, considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.4 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. 62 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.5 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.

11.6 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.

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

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

11.9 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.

11.10 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.

11.11 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.

11.12 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.

11.13 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.

11.13.1 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.





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

11.14.1 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.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 12 DO REAJUSTE

12.1 Os preços são fixos e irreajustáveis.

## 13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133 de 2021, o licitante ou o contratado que:

13.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;



- 13.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 13.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 13.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 13.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:
  - 13.2.1 Advertência;
  - 13.2.2 Multa;
  - 13.2.3 Impedimento de licitar e contratar;
  - 13.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
  - 13.2.5 A sanção prevista no 13.2.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no 13.1.1 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
  - 13.2.6 A sanção prevista no 13.2.2 será calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas nos 12.1.
  - 13.2.7 A sanção prevista 13.2.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos 13.1 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
  - 13.2.8 A sanção prevista 13.2.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos 13.1 que justifiquem a imposição de penalidade





mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

- 13.2.9 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 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 13.2.10 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Associação De Apoio À Escola Estadual Silvério Ribeiro De Matos, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa do Estado do Tocantins e cobrados judicialmente.
- 13.2.11 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.
- 13.2.12 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.
- 13.2.13 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 dos processos administrativos necessários 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.
- 13.2.14 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.



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

13.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

#### **14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

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

#### **15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

15.1 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.

Mateiros – TO, 02 de fevereiro de 2023.

**Sirlene Matos da Silva**  
**Presidente da Associação de Apoio da Escola Estadual Silvério Ribeiro De Matos**