



## 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/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	<b>Óleo De Soja:</b> 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 de 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	25LT	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$300,00</b>
02	<b>Ovo de galinha inteiro :</b> 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.	78DZ	<b>R\$13,00</b>	<b>R\$1.014,00</b>
3	<b>Abacaxi polpa congelada:</b> 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.	17 KG	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$204,00</b>
4	<b>Abacaxi, polpa congelada</b> polpa de fruta, sabor de abacaxi, produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e	9 KG	<b>R\$22,50</b>	<b>R\$202,5</b>



	transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas, e a embalagem deverá ser de 1 kg, rotulada conforme legislação vigente.			
5	<b>Abobora cabotiá:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	21 KG	R\$7,50	R\$157,50
6	<b>Acerola, Polpa Congelada:</b> polpa de fruta, sabor de acerola, produto não fermentado, não alcoólico, 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, e a embalagem deverá ser de 1 kg, rotulada conforme legislação vigente.	53 KG	R\$25,00	R\$1.325,00
7	<b>Açúcar cristal:</b> 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.	44 KG	R\$8,50	R\$374,00
8	<b>Alho:</b> 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 plásticos transparente de até 1 kg.	6 KG	R\$35,00	R\$210,00
9	<b>Arroz, Tipo 1:</b> Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empanamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	267 KG	R\$9,00	R\$2.403,00
10	<b>Banana Prata:</b> Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 kg.	76 KG	R\$12,00	R\$912,00



11	<b>BANANA DA TERRA</b> : in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>9 KG</b>	<b>R\$10,00</b>	<b>R\$90,00</b>
12	<b>BATATA INGLESA:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>23 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$276,00</b>
13	<b>Beterraba:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>9 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$108,00</b>
14	<b>Biscoito doce, maisena</b> tipo maisena, a base de: farinha de trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito maisena; sabor: característico. Pacote c/ 400 g, embalagem individual – quilo.	<b>16 KG</b>	<b>R\$25,00</b>	<b>R\$400,00</b>
15	<b>Biscoito salgado, cream crack</b> De 1º qualidade com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.	<b>8 KG</b>	<b>R\$25,00</b>	<b>R\$200,00</b>
16	<b>Biscoito, polvilho doce</b> Polvilho azedo, gordura vegetal, açúcar, ovo, sal, farinha de soja, corante natural de urucum. Não contém glúten. Não contém lactose. Alérgicos: Contém ovos e derivados de soja.	<b>11 KG</b>	<b>R\$48,00</b>	<b>R\$528,00</b>
17	<b>Café, infusão 10%</b> café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 250 g ou 500 g. validade mínima 6 (seis) meses.	<b>1 KG</b>	<b>R\$48,00</b>	<b>R\$48,00</b>
18	<b>Caju, polpa congelada</b> 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.	<b>18 KG</b>	<b>R\$22,50</b>	<b>R\$405,00</b>
19	<b>Carne Acém Moída De 2º Fresca:</b> 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.	<b>78 KG</b>	<b>R\$38,00</b>	<b>R\$2.964,00</b>
20	<b>Carne Bovina, Acém:</b> carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem	<b>97 KG</b>	<b>R\$38,00</b>	<b>R\$3.686,00</b>



	ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus célsius (-), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.			
21	<b>Carne bovina, coxão duro</b> 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.	<b>36 KG</b>	<b>R\$40,00</b>	<b>R\$1.440,00</b>
22	<b>Carne bovina</b> , musculo em 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	<b>18 KG</b>	<b>R\$35,00</b>	<b>R\$630,00</b>
23	<b>Carne Seca:</b> A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 02 ou 03 kg. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	<b>22 KG</b>	<b>R\$50,00</b>	<b>R\$1.100,00</b>
24	<b>Cebola:</b> 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.	<b>12 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$144,00</b>
25	<b> Cenoura:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>45 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$540,00</b>
26	<b>CHEIRO VERDE</b> Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas	<b>9 KG</b>	<b>R\$50,00</b>	<b>R\$450,00</b>



27	<b>CHUCHU:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	<b>7 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$84,00</b>
28	<b>Couve manteiga</b> 1ª qualidade, 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 transparente.	<b>6 KG</b>	<b>R\$50,00</b>	<b>R\$300,00</b>
29	<b>Coco ralado</b> Sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3 g em 100 g.	<b>34 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$408,00</b>
30	<b>Farinha de trigo:</b> 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 1 kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	<b>38 KG</b>	<b>R\$63,00</b>	<b>R\$2.394,00</b>
31	<b>Farinha de mandioca torrada</b> 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.	<b>29 KG</b>	<b>R\$13,50</b>	<b>R\$391,50</b>
32	<b>Fermento em pó químico</b> de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de	<b>32 KG</b>	<b>R\$48,00</b>	<b>R\$1.536,00</b>



	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.			
33	<b>Fermento biológico</b> tablete 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.	1	R\$89,00	R\$89,00
34	<b>Flocos de Milho</b> 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.	27	R\$9,00	R\$243,00
35	<b>Frango, coxa e sobrecoxa com pele:</b> 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	45	R\$18,00	R\$810,00



	estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses			
36	<b>Frango, peito, sem pele:</b> 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 d 10 meses	<b>80 KG</b>	<b>R\$29,00</b>	<b>R\$2.320,00</b>
37	<b>FEIJÃO CARIOCA:</b> 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.	<b>55 KG</b>	<b>R\$16,00</b>	<b>R\$880,00</b>
38	<b>FEIJÃO FRADINHO:</b> de 1ª qualidade, não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	<b>11 KG</b>	<b>R\$16,00</b>	<b>R\$176,00</b>
39	<b>FEIJÃO PRETO:</b> de 1ª qualidade, não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	<b>34 KG</b>	<b>R\$16,00</b>	<b>R\$544,00</b>
40	<b>Goiaba Vermelha, Polpa Congelada:</b> polpa de frutas, sabor de goiaba, produto não fermentado, não alcoólico, 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, e a embalagem deverá ser de 1 kg, rotulada conforme legislação vigente	<b>36 KG</b>	<b>R\$22,50</b>	<b>R\$810,00</b>
41	<b>Laranja Pera:</b> De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg.	<b>80 KG</b>	<b>R\$9,00</b>	<b>R\$720,00</b>



42	<b>Leite de vaca, integral</b> UHT, líquido. Embalagem de 1 litro. Validade mínima: 3 meses.	<b>27</b>	<b>R\$9,50</b>	<b>R\$256,50</b>
43	<b>Limão Tahiti;</b> FRUTA IN NATURA, em bom estado.	<b>1</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$525,00</b>
44	<b>Maça Fuji</b> 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.	<b>35</b>	<b>R\$15,00</b>	<b>R\$525,00</b>
45	<b>Mamão Formosa</b> deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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.	<b>11</b>	<b>R\$15,00</b>	<b>R\$165,00</b>
46	<b>Manga , polpa congelada</b> 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.	<b>18</b>	<b>R\$22,50</b>	<b>R\$405,00</b>
47	<b>Maracujá, polpa congelada</b> 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.	<b>9</b>	<b>R\$22,50</b>	<b>R\$202,50</b>
48	<b>Milho fubá</b> De primeira qualidade, degerminado ou não. Produto pré cozido, seco de aspecto fino amarelo, livre de umidade. Rotulagem de acordo com a legislação	<b>5</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$60,00</b>



	vigente, validade mínima de 05 (cinco) meses. Embalado em pacotes plásticos, limpos não violados, resistentes e transparentes com capacidade de 1Kg.			
49	<b>Milho verde</b> lata de 02 kg, não amassadas, sem ferrugem, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso drenado, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	<b>5 KG</b>	<b>R\$13,50</b>	<b>R\$67,50</b>
50	<b>Mexerica</b> de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas.	<b>36 KG</b>	<b>R\$15,00</b>	<b>R\$540,00</b>
51	<b>Mandioca a vácuo sem casca:</b> Descascada, limpa, de tamanho regular, de 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas.	<b>18 KG</b>	<b>R\$9,00</b>	<b>R\$162,00</b>
52	<b>Margarina, com sal</b> com 500 gr. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento.	<b>5 KG</b>	<b>R\$24,00</b>	<b>R\$120,00</b>
53	<b>Melancia:</b> de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 kg cada	<b>89 KG</b>	<b>R\$9,00</b>	<b>R\$801,00</b>
54	<b>Pão do tipo cachorro quente:</b> de 45 gramas. Com prazo de validade do produto deverá ser de 05 dias contando a partir da data de entrega.	<b>34 KG</b>	<b>R\$28,00</b>	<b>R\$952,00</b>
55	<b>PEPINO:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>7 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$84,00</b>
56	<b>Pimentão verde</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>2</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$24,00</b>
57	<b>Polvilho doce</b> Embalagem 01 kg, de qualidade, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	<b>34</b>	<b>R\$13,00</b>	<b>R\$442,00</b>
58	<b>Queijo Mussarela</b> fatiado, origem: leite de vaca, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	<b>15</b>	<b>R\$52,00</b>	<b>R\$780,00</b>
59	<b>Repolho branco:</b> de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e	<b>23 KG</b>	<b>R\$9,00</b>	<b>R\$207,00</b>



	formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5 kg ou 3 kg.			
60	<b>Sal:</b> 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.	<b>7 KG</b>	<b>R\$3,00</b>	<b>R\$21,00</b>
61	<b>Tamarindo, polpa congelada</b> : 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.	<b>9 KG</b>	<b>R\$28,00</b>	<b>R\$252,00</b>
62	<b>Tomate:</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	<b>47 KG</b>	<b>R\$12,00</b>	<b>R\$564,00</b>
63	<b>Extrato de tomate:</b> Simples e concentrado embalado em latas ou tetra pack 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. Validade: mínima de 01 ano a partir da data de entrega.	<b>9KG</b>	<b>R\$19,00</b>	<b>R\$171,00</b>
64	<b>Vinagre</b> limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	<b>1LT</b>	<b>R\$16,50</b>	<b>R\$16,50</b>



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.

1.1.1 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

1.1.2 O prazo de vigência é fixado com início na data de 01/01/2024 e encerramento em 31/12/2024, previsto no artigo 107, da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

1.3 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 de dispensa de licitação, em sua forma eletrônica.

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

4.1 O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, com periodicidades, quinzenais dependendo do tipo de alimento (perecíveis, não perecíveis, refrigerados) no seguinte endereço Povoado Mumbuca- Mateiros TO.

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 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 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 03 (três) 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 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 à Escola Estadual Silvério Ribeiro de Matos 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 DO CONTRATO**

9.1. Os fiscais/gestores do Contrato ou instrumento equivalente serão nomeados oportunamente, pela Diretoria de Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 1 de Abril de 2021 a qual diz que a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º



desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

A existência da fiscalização do CONTRATANTE de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA, na aquisição dos matérias a ser contratada;

9.2. A CONTRATANTE poderá exigir o afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA a que venham causar embaraços à fiscalização ou que adotem procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

## **10 DO PAGAMENTO**

10.1 Serão considerados para efeito de pagamento as aquisições efetivamente executados pela CONTRATADA e aprovado pelo servidor responsável pelo recebimento dos mesmos, respeitada a rigorosa correspondência com o TERMO DE REFERÊNCIA.

10.2 A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal e fatura correspondente aquisição dos materiais efetivamente prestado.

10.3 As Notas Fiscais deverão ser entregues na Diretoria de Administração, após conferência do Fiscal do Contrato ou instrumento equivalente.

10.4 O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal do FORNECEDOR, e após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.

10.5 O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias corridos, a partir do “Atesto” da Nota Fiscal e emissão do Relatório elaborado pelo Fiscal do Contrato ou instrumento equivalente, mediante depósito bancário em conta corrente da CONTRATADA;

10.6 A CONTRATANTE se reserva no direito de não efetuar o pagamento se os dados constantes da Nota Fiscal estiverem em desacordo com os dados da empresa vencedora do certame e, ainda, se for constatado, a entrega do material não correspondem às especificações apresentadas na proposta.

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

10.8 Para execução do pagamento, a Contratada deverá fazer constar da Nota Fiscal, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome da Associação de Apoio à



Escola Estadual Silvério Ribeiro de Matos, o nome do Banco, o número de sua conta bancária e a respectiva agência para receber o pagamento.

10.9 Não serão efetuados quaisquer pagamentos à Contratada antes da apresentação e da aceitação da nota fiscal atestada em conformidade com a entrega final do material a ser contratada, pelo setor competente da Contratante, e enquanto houver pendência relativa à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, à regularidade fiscal.

10.10 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.

10.11 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11 DO REAJUSTE

11.1 O reajuste de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da data-limite para apresentação



das propostas constante deste edital, em relação aos custos necessários à execução do objeto.

11.2 Será considerado índice inicial o da data da apresentação de proposta, com base na seguinte fórmula (Decreto nº 1.054/94 e Lei nº 10.192/01):

1.1. $R = V \times I - I_o$
1.2. _____
1.3. $I_o$
<b>1.4. Sendo:</b>
1.5. R = Valor do reajuste procurado;
1.6. V = Valor contratual do serviço;
1.7. I = Índice relativo ao mês do reajuste;
1.8. $I_o$ = Índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondentes ao mês da entrega da proposta da licitação.

11.3 O índice a ser utilizado para o cálculo do reajustamento do contrato é o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo.

11.4 Caberá à contratada a iniciativa e o encargo da apresentação da memória de cálculo do reajuste a ser pleiteado, cuja aprovação do percentual de reajuste deverá ser negociado e aprovado pelo contratante, observando-se os valores praticados no mercado à época de sua concessão para serviços compatíveis com o objeto da contratação.

11.5 É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste de itens de materiais e insumos não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

11.6 A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos

11.7 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento e não poderão alterar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos.

11.8 O prazo referido no subitem 6.6. ficará suspenso enquanto a contratada não cumprir os atos ou deixar de apresentar a documentação solicitada pelo contratante para a comprovação da variação dos custos.

11.9 Os reajustes a que a contratada fizer jus e não forem solicitados durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com o encerramento do contrato

11.10 Os novos valores contratuais decorrentes dos reajustes terão suas vigências iniciadas do interregno mínimo de 01 (um) ano da data de ocorrência do fato



gerador que deu causa ao reajuste, ou seja, do aniversário da data-limite para apresentação das propostas constante deste edital, em relação aos custos com materiais e insumos necessários à execução do objeto contratado.

11.11 Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão exclusivamente para os itens que o motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

11.12 O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos com base no disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/21.

## 12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.4. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.5. Comportar-se de modo inidôneo;

12.6. Cometer fraude fiscal.

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

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

12.9. Multa moratória de 0,02% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30(trinta) dias;

12.10. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

12.12. 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;

12.13. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o csequeute descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.14. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência.

12.15. 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;

12.16. As sanções previstas nos subitens 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 e 12.6 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



- 12.17. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, Inciso I, II, III e IV da Lei nº 14.133/21, as empresas ou profissionais que:
- 12.18. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.19. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.20. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 12.21. 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 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 12.22. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Estado e cobrados judicialmente.
- 12.23. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 12.24. 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.
- 12.25. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se 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.
- 12.26. 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.
- 12.27. 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, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 12.28. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### **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 Juventude e Esportes a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

Município de Mateiros- TO , 09 DE ABRIL DE 2024

*Sirlene Matos da Silva*  
Sirlene Matos Da Silva  
Presidente da Associação