

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
1.	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.	19 KG	R\$21,31	R\$404,89
2.	Abóbora cabotiá: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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.	11Kg	R\$7,66	R\$84,26
3.	Abobrinha, paulista: extra aa, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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.	9kg	R\$7,79	R\$70,11



4.	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 250g cada	1KG	R\$20,00	R\$20,00
5.	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.	42KG	R\$21,31	R\$894,6
6.	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.	35kg	R\$6,00	R\$210,00
7.	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.	11kg	R\$28,00	R\$308,00
8.	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, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	295kg	R\$6,45	R\$1.902,75
9.	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.	150kg	R\$9,33	R\$1.399,5
10.	Batata inglesa: de 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário.	18kg	R\$9,50	R\$171,00



	Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.			
11.	Biscoito doce maisena 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.	7kg	R\$18,99	R\$132,93
12.	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.	3kg	R\$21,67	R\$65,01
13.	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.	56kg	R\$28,99	R\$1.623,44
14.	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.	153kg	R\$28,99	R\$4.435,47
15.	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	8kg	R\$10,50	R\$84,00

	enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.			
16.	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.	120kg	R\$8,63	R\$1.035,60
17.	Chuchu: chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido	3kg	R\$9,00	R\$27,00
18.	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	1kg	R\$20,00	R\$20,00
19.	Cheiro verde maços industriais folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	4kg	R\$20,00	R\$80,00
20.	Couve manteiga de 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.	15kg	R\$28,00	R\$420,00
21.	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.	60kg	R\$10,99	R\$659,40
22.	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	46kg	R\$8,00	R\$368,00



	(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.			
23.	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.	9kg	R\$12,00	R\$108,00
24.	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.	55kg	R\$9,50	R\$552,50
25.	Feijão preto classe preto, embalagem com 1 Kg e deve conter a descrição do produto, peso, lote e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses	14kg	R\$12,37	R\$456,12
26.	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.	1kg	R\$32,58	R\$32,58
27.	Flocos de arroz: ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem de 500 g, não violada, resistente. Validade mínima: 3 meses.	18kg	R\$7,00	R\$126,00
28.	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	44kg	R\$6,50	R\$286,00



	que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.			
29.	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.	99kg	R\$12,99	R\$1.286,01
30.	Frango, peito, 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.	99kg	R\$22,99	R\$2.276,01
31.	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.	37kg	R\$14,00	R\$518,00
32.	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.	23kg	R\$20,85	R\$479,55
33.	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,	93kg	R\$7,85	R\$730,05



	uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.			
34.	Leite integral: UHT, líquido. Embalagem de 1 litro. Validade mínima: 3 meses.	42kg	R\$7,00	R\$294,00
35.	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%.	40kg	R\$28,00	R\$1.120,00
36.	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.	40kg	R\$11,99	R\$479,60
37.	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.	33kg	R\$10,00	R\$330,00
38.	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.	9kg	R\$21,37	R\$192,33
39.	Melancia: melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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	221kg	R\$5,00	R\$1.105,00



	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.			
40.	Margarina com sal embalagem com 500 gr. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento.	1kg	R\$14,00	R\$14,00
41.	Milho verde em conserva: 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.	6kg	R\$35,00	R\$210,00
42.	Mexerica: de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas de 20k	59kg	R\$7,00	R\$413,00
43.	Orégano livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	1kg	R\$45,00	R\$45,00
44.	Pepino: de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	7kg	R\$7,40	R\$51,80
45.	Pão de forma tradicional pacote com 500 g farinha de trigo enriquecida com fermento e ácido fólico, açúcar, margarina vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, conservador propionato de cálcio, estabilizantes.	19kg	R\$18,00	R\$342,00
46.	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.	82kg	R\$18,00	R\$1.476,00
47.	Queijo muçarela: fatiado, origem: leite de vaca, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	22kg	R\$38,00	R\$836,00
48.	Repolho branco: de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidade, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	30kg	R\$7,00	R\$210,00
49.	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	12kg	R\$4,00	R\$48,00



	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.			
50.	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.	7kg	R\$18,00	R\$126,00
51.	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.	37kg	R\$12,47	R\$465,09
52.	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.	15kg	R\$21,00	R\$315,00
53.	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.	24kg	R\$20,42	R\$490,08
54.	Óleo de soja: de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato	79LT	R\$10,99	R\$868,21

	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.			
55.	Ovos de galinha: produtos são, 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.	50Kg	R\$10,99	R\$549,50

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 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.

1.3 O prazo de vigência da contratação é até 31/12/2024, prorrogável na forma do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

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

2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Trata-se de bens comuns a ser contratado mediante licitação, na modalidade 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 03 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 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 03 (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 02 (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 03 (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:

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

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
1.4. Sendo:
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 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 12.2. 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 consequente 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.

12.29.

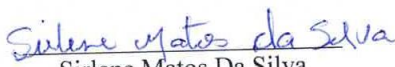
13. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

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 , 18 de Abril de 2024


Sirlene Matos Da Silva
Presidente da Associação