TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na **Associação de Apoio Escolar á Escola Estadual Último de Carvalho,** 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	QUANTIDA	VALOR	VALOR GLOBAL
	DESCRIÇAO/ ESFECIFICAÇÃO	DE	UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	Arroz Tipo 1: Arroz beneficiado polido; tipo 1; grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos e acondicionado em saco plástico atóxico, embalagem de 5 kg.	1.059	R\$ 5,64	R\$ 5.972,76
02	ABACAXI in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	107	R\$ 1,32	R\$ 141,24
03	Abobora in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	68	R\$ 3,82	R\$ 259,76
04	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.	2	R\$ 9,85	R\$ 19,70
05	Alface Crespa: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	71	R\$ 8,26	R\$ 586,46
06	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.	107	R\$ 5,74	R\$ 614,18





	I			ii vaino@giriaii.oom
07	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	60	R\$ 22,77	R\$ 1.366,20
08	Azeitona verde em conserva, vidro c/ 500 g.	1	R\$ 17,27	R\$ 17,27
09	Banana Prata in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	342	R\$ 6,65	R\$ 2.274,30
10	Batata inglesa in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	144	R\$ 5,99	R\$ 862,56
11	Batata Palha 500 gr Batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não Contém Glúten. Embalagem plástica transparente atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Prazo de Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote contendo 500g.	2	R\$ 16,23	R\$ 32,46
12	Bacon: 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veiculo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com às especificação estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo).	1	R\$ 17,91	R\$ 17,91
13	Cacau 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem Adição de açúcar, livre de a0romas artificiais, livre de gorduras trans.	5	R\$ 23,04	R\$ 115,20
14	Carne Bovina Coxão Mole fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, Com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, Reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de Processamento, procedência, prazo de	286	R\$ 17,00	R\$ 4.862,00





				ai vairio@giriaii.coi
	validade. Obrigatório ser produto com Registro de inspeção sanitária.			
	Carne Bovina Acém: fresca, sem tempero,			
	sem gordura, sem cartilagem e nervos,			
	Com coloração vermelha brilhante.			
	Embalagem: primária deve estar intacta,	200	D¢ 47.00	D¢ 4 000 00
	Reforçada, com até 5 kg. No rótulo da	280	R\$ 17,00	R\$ 4.862,00
	embalagem deve constar peso, data de			
	Processamento, procedência, prazo de			
	validade. Obrigatório ser produto com			
	Registro de inspeção sanitária.			
15	Carne moída de 2 ^a : fresca, sem tempero,			
	sem gordura, sem cartilagem e nervos,			
	Com coloração vermelha brilhante.			
	Embalagem: primária deve estar intacta,			
	Reforçada, com até 5 kg. No rótulo da			
	embalagem deve constar peso, data de	251	R\$ 15,00	R\$ 3.765,00
	Processamento, procedência, prazo de	231	14 15,00	
	validade. Obrigatório ser produto com			
	Registro de inspeção sanitária.			
6	Carne bovina seca de 2 ^a : sem gordura,			
	sem cartilagem e nervos, com coloração			
	vermelha brilhante. Embalagem: primária			
	deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg.	42	D# 05 00	D# 4 004 00
	No rótulo da embalagem deve constar peso,	43	R\$ 25,23	R\$ 1.084,89
	data de processamento, procedência, prazo			
	de validade. Obrigatório ser produto com			
	registro de inspeção sanitária.			
17	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda.			
	Deve apresentar as características do			
	cultivar bem formadas, limpas, com			
	colorações próprias, livres de danos			
	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e	58	R\$ 5,23	R\$ 303,34
	estar em perfeitas condições de conservação			•
	e maturação. O produto deve ser entregue			
	em embalagem plástica contendo etiqueta			
	com a identificação e peso.			
8	Cenoura: in natura de 1ª qualidade, com			
	ausência de sujidades, parasitas e larvas de	151	R\$ 5,66	R\$ 854,66
	acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
9	Coco Ralado: coco ralado, Características	20	D¢ 45 40	D¢ 000 c0
	Adicionais: Sem açúcar.	20	R\$ 45,48	R\$ 909,60
20	Couve Manteiga in natura de 1ª qualidade,			
	com ausência de sujidades, parasitas e	77	D¢ 4 22	R\$ 325,71
	larvas de acordo com a resolução 12/78 da	''	R\$ 4,23	™⊅ 323,/ 1
	CNNPA.			
21	Colorau: em pó, de primeira qualidade,			
	isentos de aditivos ou substâncias estranhas			
	ao produto que sejam impróprias para	4	D¢ 0.64	D¢ 20 E¢
	consumo ou que alterem suas características	4	R\$ 9,64	R\$ 38,56
	naturais. Apresentadas em embalagens			
	plásticas contendo 250 ou 500 g cada,			





		X		ii vain le@giriaii.eem
	inspecionadas pelo ministério da			
	agricultura. Validade mínima de 06 (seis)			
	meses.			
22	Creme de leite: de uso culinário, UHT.			
22				
	Origem animal, embalado em tetra Pack,			
	não amassado, não estufado, deve ser			
	resistente. A embalagem deverá conter	25	R\$ 11,24	R\$ 281,00
	externamente os dados de identificação,			
	procedência, informações nutricional,			
	número do lote, quantidade de produto.			
22				
23	Cheiro verde: in natura de 1ª qualidade,			
	com ausência de sujidades, parasitas e	54	R\$ 3,62	R\$ 195,48
	larvas de acordo com a resolução 12/78 da		114 0,02	πφ 100,40
	CNNPA			
24	Farinha de Mandioca: torrada, grupo seca,			74.074.00
	subgrupo branca, classe fina, tipo um.	52	R\$ 5,23	R\$ 271,96
25				
25	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.	177	D# 2.00	D¢ 545 40
	Embalagem: intacta, acondicionada em	177	R\$ 3,08	R\$ 545,16
	pacotes de polietileno transparente,			
	contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação:			
	máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6			
	meses.			
26	Feijão Trepa-pau/Corda: tipo 1, grãos			
	inteiros e sãos, aspecto brilhoso, enseto			
	de material terroso, sujidades, pedras,			
	fungos ou parasitas e misturas de outras	2.50		
	variedades e espécies. Embalagem primaria	258	R\$ 8,60	R\$ 2.218,80
	em pacotes de 1 kg, embalagem secundaria			
	em plástico resistente, com validade			
	mínima de 4 meses de entrega.			
27	Feijão Preto tipo 1, grãos inteiros e sãos,			
	aspecto brilhoso, inseto			
	De material terroso, sujidades, pedras,			
	fungos ou parasitas e misturas de outras	_		DA 65 6 /
	variedades e espécies. Embalagem primaria	7	R\$ 5,52	R\$ 38,64
	em pacotes de 1 kg, embalagem secundaria			
	em plástico resistente, com validade			
	mínima de 4 meses de entrega.			
28	Fermento em pó químico: de 1º qualidade,			
	que pela influência do calor e/ou da			
	umidade, produz desprendimento gasoso			
	capaz de expandir massas elaboradas com			
	farinhas, amido ou féculas, aumentando-			
		2	R\$ 18,36	R\$ 36,72
	lhes o volume e a porosidade; não deve	2		•
	apresentar sujidades, materiais terrosos,			
	parasitas, larvas e substâncias estranhas ao			
	produto que sejam impróprias para o			
	consumo humano ou que alterem suas			
		.,		





		*		vairio@grifaii.com
	características naturais. Deve possuir			
	aspecto, cor, odor e sabor próprio.			
	Embalado em latas adequadas para			
	transporte e armazenamento, contendo 100g			
	ou 250g cada.			
29	Fermento em pó biológico: fermento tipo	2	D¢ 40 07	D¢ 20 F4
	biológico seco, Apresentação: granulado.	<u> </u>	R\$ 16,27	R\$ 32,54
30	Frango, Coxa e Sobrecoxa sem pele: de 1ª			
	qualidade, congelado sem tempero. O peito			
	de frango deve ter contornos definidos,			
	firmes e sem manchas, peça lisa e coloração	214	R\$ 6,71	R\$ 1.435,94
	clara, aderente e sem odores. Embalagem			
	primária deve			
31	Frango, peito, filé: de 1ª qualidade,			
31	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	226		54.6.776.66
	embalagem secundária de papelão também	226	R\$ 11,31	R\$ 2.556,06
	revestido de polietileno transparente			
	reforçado. No rótulo da embalagem			
	primária deve constar peso, data de			
	processamento, procedência, prazo de			
	validade e certificado de inspeção federal			
	(sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo			
	de 30 dias. Validade de no mínimo 10			
	meses.			
32	Goiabada doce em Pasta: doce em tablete,			
	tipo goiabada, peso 30g, ingredientes:	2	R\$ 6,35	R\$ 12,70
	goiaba madura, açúcar, água.			·
33	Laranja Pêra: fruta, tipo laranja pêra,	492	D¢ 4.40	D# 4 005 04
	apresentação: natural.	482	R\$ 4,12	R\$ 1.985,84
34	Leite de vaca, Integral Pasteurizado: leite			
	fluido, teor gordura: Integral,	226	D# 0.00	D# 040 00
	Processamento: UHT, Tipo:A, origem: De	226	R\$ 3,60	R\$ 813,60
	vaca.			
35	Leite de vaca, Integral Em Pó:			
	Ingredientes: leite de vaca, tipo integral,	_		_
	prazo de validade mínimo 12 meses,	3	R\$ 26,73	R\$ 80,19
	aplicação alimentação humana, desidratado.			
36	Lingüiça mista: fresca, congelada, sem			
30	manchas, com coloração características e			
	sem odores. Produzida a partir de carnes			
		75	D¢ 49 57	D¢ 4 202 75
	inspecionadas. Deverão ser manipuladas,	13	R\$ 18,57	R\$ 1.392,75
	armazenadas e transportadas em locais			
	próprios de forma que estejam protegidas			
27	da contaminação.	21	DA 0 00	D# 440 40
37	Limão Tahiti: fruta in natura, tipo limão,	31	R\$ 3,82	R\$ 118,42





		X	L-mail. ultimodecai	
	espécie tahiti			
38	Manga Palmer in natura de 1ª qualidade,			
	com ausência de sujidades, parasitas e	13	R\$ 7,87	R\$ 102,31
	larvas de acordo com a resolução 12/78 da	13	κφ1,01	K\$ 102,31
	CNNPA.			
39	Manteiga, sem sal: manteiga de leite. A			
	embalagem deverá conter externamente os			
	dados de identificação, procedência,	14	R\$ 53,38	R\$ 747,32
	informações nutricional, número do lote,			·
	quantidade de produto.			
40	Margarina, sem sal: A embalagem deverá			
	conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informações	4	R\$ 36,42	R\$ 145,68
	nutricional, número do lote, quantidade de			,
	produto.			
41	Maçã Fuji: tipo fruta, espécie Fuji,	50	D¢ 7.05	D¢ 400 50
	apresentação natural	58	R\$ 7,25	R\$ 420,50
42	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, massa			
	seca, para macarronada, com fio fino e			
	longo e comprimento entre 25 a 30 cm,			
	amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e			
	sabor próprios, obtido pelo amassamento da			R\$ 256,27
	farinha de trigo especial, sêmola de trigo	49	D¢ 5 00	
	enriquecida com ferro e ácido fólico	49	R\$ 5,23	
	(vitamina b9), ovos, isenta de corantes			
	artificiais, sujidades, parasitas e larvas.			
	Embalado em saco plástico, resistente,			
	adequado para transporte, contendo 500g de			
	peso cada. Validade não superior a 3 meses.			
43	Mandioca: legume in natura, tipo:	37	D¢ 4.04	D¢ 440.27
	mandioca/aipim.	3/	R\$ 4,01	R\$ 148,37
44	Melancia: in natura de 1ª qualidade, com			
	ausência de sujidades, parasitas e larvas de	177	R\$ 2,76	R\$ 488,52
	acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			. ,
45	Milho Fubá: Fubá de milho amarelo,			
	moinho d'água, enriquecido com ferro e			
	ácido fólico, embalado em pacote plástico	7	R\$ 5,60	R\$ 39,20
	de 1 kg, resistente transparente. No seu		',	. ,
	rótulo deve constar prazo de validade.			
46	Milho Verde: Enlatado embalagem deve			
	estar intacta, resistente, vedada		D# 47.07	D# 005 00
	hermeticamente. Prazo de validade mínimo	16	R\$ 17,87	R\$ 285,92
	02 anos a contar a partir da data de entrega.			
47	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado,			
- ,	livre de impurezas e substâncias estranhas,			
	acondicionado em pet com 900 ml.			
	Devendo conter no rótulo a data de		R\$ 3,72	R\$ 699,36
	validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias	188		
	e validade mínima de 06 meses na hora da			
	entrega.			
48	Ovos de galinha inteiro: brancos,	1	R\$ 4,25	R\$ 323,00





	4		Tidii: ditiiiiododa	
	acondicionados em bandejas, envolvidas	76		
	com saco plástico lacrado, com dados de			
	identificação do produto, marca do			
	fabricante e prazo de validade.			
49	Orégano: embalado, bem conservado e	0,200	R\$ 139,75	R\$ 27,95
	com as informações no rótulo.	0,200	ΙΨ 100,70	Ι(ψ ΔΙ ,55
50	Pão de trigo de Forma: fresco, de 1°			
	qualidade, in			
	Sento de sujidades, feito com farinha fe			
	trigo e enriquecida. Deverá apresentar cor e	16	R\$ 8,18	R\$ 130,88
	cheiro característicos do produto. O produto			
	deve ser entregue em embalagem plástica			
	com identificação do peso,			
51	Pão de hot dog: fresco, de 1ª qualidade,			
	isento de sujidades, feito com farinha de			
	trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e	16	R\$ 16,13	D¢ 250 00
	cheiro característicos do produto. O produto	10	K\$ 10,13	R\$ 258,08
	deve ser entregue em embalagem plástica			
	com identificação do peso.			
52	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª			
	qualidade, isento de sujidades, feito com			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e	48	R\$ 12,06	R\$ 578,88
	ácido fólico, água e fermento. Deverá			
	apresentar cor e cheiro característicos do			
	produto. Não conter leite ou ingredientes a			
	base de leite. O produto deve ser entregue			
	em embalagem plástica com identificação			
	do peso.			
53	Pão doce: fresco, de 1ª qualidade, isento de			
	sujidades, feito com farinha de trigo			
	enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro		D¢ 7 70	D¢ 424.64
	característicos do produto. O produto deve	16	R\$ 7,79	R\$ 124,64
	ser entregue em embalagem plástica com			
	identificação do peso.			
54	Polvilho Doce: amido, base de mandioca,			
	grupo fécula, subgrupo pó, acidez polvilho	71	R\$ 7,05	R\$ 500,55
	doce, aspecto físico tipo 1			•
55	Presunto: 1ª qualidade, sem superfícies			
	pegajosas, partes flácidas ou de			
	consistência anormal, com indícios de			
	fermentação pútrida. Condições de			
	transporte: devem ser transportados em			
	veiculo resfriado ou isotérmico, sendo	1.4	D# 40.05	D¢ 007 F0
	permitida a utilização de veículo baú desde	14	R\$ 16,25	R\$ 227,50
	que a temperatura esteja em conformidade			
	com às especificação estabelecidas na			
	portaria: embalagem: primária – plástica			
	flexível transparente atóxica e resistente (à			
	vácuo).			
56	Queijo Mussarela: queijo, origem de vaca,	74	D¢ 40.04	D¢ 4 470 04
	variedade mussarela, apresentação peça.	74	R\$ 19,91	R\$ 1.473,34





	1	X		
57	Queijo Requeijão Cremoso: Queijo, variedade: requeijão, Apresentação:	4	R\$ 47,38	R\$ 189,52
	Cremoso, Origem: De vaca.	•	ΙζΨ 47,50	ΙΨ 103,02
58	Repolho: in natura de 1ª qualidade, com			
50	ausência de sujidades, parasitas e larvas de	59	R\$ 2,71	R\$ 159,89
	acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		Ι (Ψ Σ, / Ι	ιτφ 100,00
59	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	25	R\$ 1,60	R\$ 40,00
	máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de	25		,
	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.			
60	SALSICHA TIPO HOT DOG,			
	RESFRIADA: 1 ^a qualidade, sem			
	superfícies pegajosas, partes flácidas ou de			
	consistência anormal, com indícios de			
	fermentação pútrida. Condições de			
	transporte: devem ser transportados em	1.0	R\$ 9,36	R\$ 121,68
	veiculo resfriado ou isotérmico, sendo	13		
	permitida a utilização de veículo baú desde			
	que a temperatura esteja em conformidade			
	com às especificação estabelecidas na			
	portaria: embalagem: primária – plástica			
	flexível transparente atóxica e resistente (à			
<i>(</i> 1	vácuo) com identificação do peso.			
61	Tomate in natura de 1ª qualidade, com	125	R\$ 7,71	D¢ 062 75
	ausência de sujidades, parasitas e larvas de	123	K\$ 1,11	R\$ 963,75
62	acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Tomate, extrato: de 1ª qualidade,			
62	produzido a partir de produtos saudáveis,			
	livre de impurezas e contaminações. Deve			
	conter no rótulo a data de validade/lote e	35	R\$ 8,50	R\$ 297,50
	validade mínima de 06 meses na hora da			
	entrega.			
63	Acerola, polpa congelada sem			
33	conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor,			
	cheiro e sabor próprios, desde que mantidos			
	congelados a - 18° C, com validade mínima		R\$ 12,83	R\$ 1.501,11
	de 30 dias a contar da data da entrega,	117		
	acondicionado em sacos plásticos atóxicos			
	pesando 1Kg.			
64	Cajá, polpa congelada sem			
J .	conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor,	50	R\$ 17,87	R\$ 893,50
	cheiro e sabor próprios, desde que mantidos		• • • • •	,,





	congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg.			
65	Cajú, polpa congelada sem conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg.	25	R\$ 14,30	R\$ 1.673,10
66	Goiba vermelha, polpa congelada sem conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg.	110	R\$ 11,36	R\$ 568,00
67	Maracujá, polpa congelada sem conservantes, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg.	37	R\$ 30,37	R\$ 759,25

- 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.
- 1.2.3 O prazo de vigência é fixado com início na data de **27/04/2024** e encerramento em **31/12/2024**, previsto no artigo 107, da Lei n° 14.133/2021 e suas alterações.
- 1.1 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.

A Escola Estadual Último de Carvalho é Considerada uma Escola de Campo, por esse motivo tem que servir duas refeições, o lanche da tarde é ofertado somente para os alunos que estudam no período vespertino e o jantar que é tanto para os alunos que estudam no período da tarde e para os alunos do (EJA) Educação de Jovens e adultos.

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 (três) dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de 30 parcelas, com periodicidade mensal e quinzenal no seguinte endereço Rua rio da Conceição S/N Distrito de Peixelândia, Couto de Magalhães-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 **02 (dois)** dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.





- 4.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de **02 (dois)** 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 Termo de Referência;
- 5.1.2 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;
- 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 Termo de Referência;
- 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 Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:



- 6.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;
- 6.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.2 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;
- Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:
- 6.3.1 Atender prontamente às solicitações da Associação xxxx, 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.
- 10.5O 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 Escolar a Escola Estadual Último de Carvalho**, 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 contatada, 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:

$$I = (TX)$$

$$I = (6 / 100) I = 0,00016438$$

$$TX = Percentual da taxa anual = 6%$$

$$365$$

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irreajustáveis

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, 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 <u>total ou parcial</u> 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 csequente 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. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1. Será utilizado o recurso do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educaçãoa essa associação em conta específica.

14. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

14.1 Serão observados em todas as contratações de bens e serviços critérios de sustentabilidade ambiental, nos termos do artigo 144 da Lei Federal 14.133/2021.

Município de Couto Magalhães-TO, 25 de Abril de 2024.

Presidente da Associação de Apoio