

TERMO DE REFERÊNCIA**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Escola Estadual Arlinda Rosa 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
01	Açafrão: 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.	1
02	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.	50
03	Alface: 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.	8
04	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.	13
05	Arroz Tipo 1: Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias 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.	125

06	Bacon: fresco, congelado, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzido a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios de forma que estejam protegidos da contaminação.	1
07	Banana Prata, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	200
08	Batata Inglesa, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	20
09	Cacau em pó 100%: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	5
10	Carne bovina acém moída: 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 validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	264
11	Carne Bovina, Acém: 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 validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	23
12	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 validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	15
13	Carne bovina seca: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve	13

	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.	
14	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 estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso..	21
15	Cenoura: 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..	29
16	Cheiro Verde: 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.	7
17	Colorau: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	1
18	Couve Manteiga: 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.	14
19	Creme de Leite: de uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de	12

	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade e produto. Embalagem de 200g.	
20	Extrato de Tomate: de 1ª qualidade, produzido a partir de produto saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	16
21	Farinha de mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30
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 (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	63
23	Feijão Preto: tipo 1, grãos inteiros e são, 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.	5
24	Feijão Tropa-Pau/Corda: tipo 1, grãos inteiros e são, 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.	15
25	Fermento Biológico 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,	1

	<p>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.</p>	
26	<p>Fermento Químico em Pó: 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.</p>	3
27	<p>Flocos de Milho: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de papel multifoliado de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.</p>	10
28	<p>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 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 de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de</p>	40

	30 dias. Validade de no mínimo 10 meses	
29	Frango, filé de peito : 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 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	90
30	Laranja, Pêra, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	653
31	Leite de vaca, integral em pó, de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livres de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	8
32	Leite de vaca, integral pasteurizado, de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livres de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	140
33	Limão Tahiti, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	7
34	Linguiça Mista: fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	16
35	Maçã Fuji, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	25
36	Macarrão Trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento, entre 25 e 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido	20

	pele 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 500g de peso cada. Validade não inferior a 3 meses.	
37	Mamão Formosa, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	25
38	Mandioca, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5
39	Manteiga sem sal: de 1ª linha cremosa sem sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolar e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 01kg.	4
40	Margarina sem sal: de 1ª linha cremosa sem sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolar e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 01kg.	3
41	Melancia, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	25
42	Milho verde enlatado, em conserva, lata de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir	5

	da data da entrega.	
43	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 validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	85
44	Orégano: De primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	1
45	Ovos de galinha, brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	100
46	Pão de Forma Tradicional: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	13
47	Pão de hot dog: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	13
48	Pão Francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	38
49	Polpa de Acerola: 1ª qualidade, resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas	70
50	Polpa de Cajá, 100% NATURAL, 1ª qualidade, resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas	10
51	Polpa de Goiaba, 1ª qualidade,	50

	resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas	
52	Polvilho doce, tipo 1, com peso líquido de 1kg, lacrados e rotulados com data de fabricação e número de lote, e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento, origem amilácea mandioca.	38
53	Queijo Mussarela: Queijo tipo mussarela, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem com 1kg.	57
54	Repolho Branco: 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..	12
55	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	8
56	Salsicha: fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	8
57	Tomate in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	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 de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação é a partir da data de sua assinatura e encerramento em ____/____/_____, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do prazo de garantia.

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. JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2. As Diretrizes do Programa determinam que a alimentação saudável e adequada deve ser empregada compreendendo o uso de alimentos variados, de forma segura e que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares do aluno, levando em conta sua faixa etária e estado de saúde. A lei também determina que seja feita a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, a universalidade do atendimento aos alunos, a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. E ainda, a necessidade que sejam incluídos itens produzidos pela agricultura familiar (a lei estipula que ao menos 30% dos recursos sejam investidos em produtos locais ou fornecidos por agricultores familiares).

2.3. São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Vale destacar que o orçamento do PNAE beneficia milhões de estudantes brasileiros, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

2.4. Atualmente, o Estado do Tocantins trabalha com a gestão descentralizada, determinada pela lei nº 1.616, de 13 de outubro de 2005, onde os recursos são repassados diretamente às escolas, por intermédio das associações de pais e mestres, que fazem as compras dos gêneros alimentícios a serem utilizados na alimentação escolar.

2.5. Por todo exposto, a aquisição de alimentos aos alunos matriculados na rede estadual de ensino se faz necessária conforme a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do

Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução.

2.6. Essa aquisição é justificada ainda pela alimentação ser um dos direitos sociais, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, sendo, de acordo com o inciso VII do Art. 208 (Emenda Constitucional nº 59, de 4 de fevereiro de 2009) é dever do estado o atendimento ao educando, em todas as etapas da Educação Básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

2.7. Assim, se torna imprescindível a aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Unidade Escolar (nome da unidade escolar), do município (nome da cidade /TO), por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste estudo.

3. JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE

3.1. A demanda e a estimativa do quantitativo foram de acordo com levantamento do número de matrículas efetivadas nos anos de 2019 à 2023 no Sistema de Gestão Escolar - SGE, exceto os anos de 2020 e 2021, pois houve uma redução no número de matrículas devido a pandemia.

3.2. O quantitativo estimado obedeceram a variação de 10% a mais, dado a possibilidade de se ter mais matrículas de estudantes na Escola Estadual Arlinda Rosa.

Exemplo de memória de cálculo:

ANO	Nº de matrículas	Varição de Percentual
2022	62	183,8%
2023	114	
2024	176	

OBS.: Para se chegar na variação de 12%, o quantitativo de aluno de 2022 para o ano os alunos do ano de 2024, observando o acréscimo de 114 alunos, de 62 para 176 alunos, chegou-se à 183,8%

(CALCULAR VARIAÇÃO DE PORCENTAGEM: Valor atual (560) - Valor base (500) / valor base (500) x 100) = 12%

MODALIDADE	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2022	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2023	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2024
Educação Infantil	-	-	-
Ensino Fundamental	62	114	176
Atendimento Educacional Especializado (AEE)	-	-	-
Ensino Médio			

Educação de Jovens e Adultos (EJA)			
Total de matrículas	62	114	176

3.3. Com intuito de atender a todos os alunos matriculados na unidade escolar serão adquiridos gêneros alimentícios especificados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE

3.4.A seguir podemos observar um quadro demonstrativo dos dias de atendimento ao aluno com as recomendações nutricionais médias por modalidade atendida.

Demonstrativo dos dias de atendimento e a composição nutricional dos alimentos (Macronutrientes)						
ALUNOS POR MODALIDADE	DIAS DE ATENDIMENTO	RECOMENDAÇÃO DE CALORIAS (KCAL)	CARBOIDRATOS (G)	PROTEÍNAS (G)	LIPÍDEOS (G)	FIBRA (G)
Alunos em período parcial						
Alunos indígenas e quilombolas						
Alunos em período integral						

3.5. Nesse sentido, os gêneros alimentícios escolhidos, do ponto de vista nutricional, possuem micronutrientes e micronutrientes importantes para o desenvolvimento dos educandos e irão contribuir com a Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A solução que melhor atende às necessidades descrita no item 2, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público, é aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação escolar aos alunos da Unidade Escolar, **Escola Estadual Arlinda Rosa**, do município de Couto Magalhães /TO, conforme planejamento elaborado com base nos cardápios aprovados, quantidade de dias letivos e número de alunos matriculados na unidade escolar.

Justifica-se a realização desse pregão para suprir a demanda por merenda, devido a inclusão da JORNADA AMPLIADA na Unidade Escolar. Uma vez que essa não foi contemplada no planejamento do pregão 2023/2024. Nesse sentido, a quantidade dos itens da merenda será para atender um total de 50 alunos que são atendidos na jornada ampliada, e alguns itens que não foram contemplados em sua totalidade no pregão anterior.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1 O prazo de entrega dos bens será conforme cronograma de entrega fornecido ao licitante vencedor de cada item, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade, periodicidade (semanal/quinzenal ou mensal) e horário apresentado pela CONTRATANTE, no seguinte endereço: rua 31, nº 151, centro, na cidade de Couto Magalhães/To.

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

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05(cinco) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

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

5.8 A carga e a descarga serão por conta da Contratada, sem ônus de frete para contratante.

5.9 Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo.

5.10 Os produtos entregues deverão ser rigorosamente aqueles descritos na nota de empenho, sendo que na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará em sua totalidade suspenso até a respectiva regularização.

5.11 A CONTRATADA deverá apresentar a **nota fiscal** com os produtos discriminados, após a solicitação de fornecimento.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da Contratante:

6.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2 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;

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

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

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

6.1.6 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os produtos;

6.2 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.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 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:

7.1.1. 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;

7.1.2. 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);

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

7.1.4. 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;

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

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

7.2. A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

7.3. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

7.3.1. Atender prontamente às solicitações da Associação de Apoio a Escola Estadual Arlinda Rosa, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

7.3.2. 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;

7.3.3. A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;

7.3.4. 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;

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

7.3.6. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

7.3.7. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

7.3.8. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. 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.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1 Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3 O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das

falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

12.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a Associação de Apoio a Escola Estadual Arlinda Rosa.

12.2 Os Gêneros Alimentícios deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

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

12.3 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

12.4 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.5A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.5.1 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

12.9 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

12.10 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências

- 13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da apresentação da proposta.
- 13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 13.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 13.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 13.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 13.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 13.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A empresa contratada será responsabilizada pelas condutas em desacordo com o disposto no contrato e no edital de licitação, sujeitando-se às seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – impedimento de licitar e contratar; e
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.1.1. A penalidade de advertência será aplicada quando a empresa contratada der causa à inexecução parcial do contrato e não for justificável a aplicação de penalidade mais grave;

14.1.2. A sanção de impedimento de licitar e contratar consistirá em impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União por até 3 (três) anos e será aplicada, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, quando a empresa contratada:

- I - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- II - der causa à inexecução total do contrato;
- III - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- IV - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

V - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

VI - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

14.1.3. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar consistirá em impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos por um período mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos e será aplicada nas hipóteses do subitem 9.1.1 que justificam a aplicação de penalidade mais grave ou ainda quando a empresa contratada:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.1.4. Em conjunto com as sanções dos subitens 9.1.1, 9.1.2 ou 9.1.3 a autoridade competente poderá:

I - aplicar multa entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 30% (trinta por cento) do valor do contrato; e

II – determinar a extinção unilateral do contrato.

14.1.5. O atraso injustificado na execução deste contrato sujeitará a empresa contratada a multa de mora, que será aplicada nos seguintes percentuais, tendo como base de cálculo o valor da parcela adimplida com atraso:

I - 1% (um por cento) pelo 1º (primeiro) dia de atraso;

II - 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto);

III - 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) até o 30º (trigésimo).

14.1.6. O CONTRATANTE avaliará se o atraso no adimplemento parcial ou total do objeto configura simples imp pontualidade, passível de multa moratória, ou inexecução do contrato, que

sujeitará a empresa contratada às demais sanções administrativas previstas, avaliando as circunstâncias do caso concreto e a utilidade ou aproveitamento do objeto para a administração;

14.1.7. A aplicação de multa de mora não impedirá que o CONTRATANTE a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada das demais sanções previstas neste Termo;

I - A multa compensatória não obsta a apuração e cobrança das perdas e danos decorrentes do descumprimento do contrato.

14.1.8. A não apresentação da documentação prevista no item XXX deste Termo de Referência ou a constatação de qualquer irregularidade relativa às demais condições de habilitação e qualificação que ensejaram a presente contratação sujeitarão a empresa contratada à pena de advertência e à sua notificação para sanear o vício ou irregularidade:

I – O inadimplemento da obrigação no prazo assinalado na notificação sujeitará a CONTRATADA ao disposto nos incisos I e II do subitem 9.1.4.

14.1.9. O atraso no adimplemento de outras obrigações acessórias, não previstas expressamente nos parágrafos anteriores, sujeitará a CONTRATADA à multa moratória de 0,05% (meio décimo por cento) a 0,1% (um décimo por cento), ao dia, sobre o valor total do contrato, até o limite de 30 (trinta) dias, a critério do CONTRATANTE, observando-se os critérios constantes do subitem 14.1.13 e sem prejuízo das demais sanções;

14.1.10. Durante o período de 30 (trinta) dias previsto nos subitens 14.1.5 e 14.1.9, desta cláusula, a critério do CONTRATANTE, este contrato poderá ser rescindido, sem prejuízo das demais sanções;

14.1.11. Ressalvadas as penalidades do inciso I do subitem 14.1.4, o somatório das demais multas previstas neste tópico não poderá superar, em cada mês, o máximo de 15% (quinze por cento) do valor mensal do contrato ou de 1/12 do valor total;

14.1.12. A reincidência na aplicação do percentual máximo previsto no subitem anterior poderá ensejar a extinção unilateral deste contrato;

14.1.13. Nos processos de apuração de infrações, serão assegurados o direito ao contraditório e à ampla defesa, observadas as disposições legais e regulamentares, e serão levados em consideração na aplicação das sanções:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

VI – a não reincidência da infração;

VII – a atuação da empresa contratada em minorar os prejuízos advindos de sua conduta omissiva ou comissiva;

VIII – a execução satisfatória das demais obrigações contratuais.

14.1.14. A multa moratória de valor irrisório poderá ser convertida em pena de advertência, a critério da autoridade competente;

14.1.15. Em casos excepcionais, caso a multa moratória se mostre desproporcional à gravidade da infração e ao prejuízo ou risco de prejuízo dela decorrente, a autoridade competente poderá, justificadamente, reduzi-la, em atendimento ao disposto no subitem 14.1.13 deste Termo de Referência;

14.1.1.16. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à empresa contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, ou será cobrada judicialmente.

14.2. No processo Administrativo sancionatório, a dosimetria na aplicação de penalidades decorrentes da prática de infrações definidas neste contrato e no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, nos termos do art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

17. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

17.1 Deverão ser observados em todas as contratações de bens e serviços, critérios de sustentabilidade ambiental, nos termos do art. 144 da Lei nº 14.133, de 2021

17.2 Os produtos fornecidos deverão observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação pertinente e suas eventuais alterações.

17.3 Para o fornecimento de frutas e verduras (produtos hortifrúti) a contratada deverá priorizar os produtos fornecidos por produtores locais. Esta opção reduz o impacto social, econômico e ambiental por diminuir a distância de transporte e, por consequência, a emissão de poluentes. Ademais, os produtos são mais frescos, visto serem fornecidos diretamente do produtor. A compra direta com o produtor também proporciona itens mais baratos, pois a negociação permite obtenção de um melhor custo dos produtos. Também ocorre o fortalecimento da agricultura familiar e de pequenas comunidades.

17.4 A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos, se for o caso.

Município de Couto Magalhães/TO , **15 de Abril de 2024.**

Luciana Cordeliquo de Aristeu

Presidente da Associação de Apoio a Escola Estadual Arlinda Rosa