



TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

Normas aplicáveis:

- ✓ Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021
- ✓ Decreto Municipal 045/2023

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021.

1.1. Definição do objeto:

1.1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar com entrega parcelada, em atendimento as demandas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, nos termos da abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Detalhamento do Objeto:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)
1	Açúcar refinado, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Composição básica centesimal: concentração de sacarose mínima de 99,5 %; concentração de glicose e frutose máxima de 0,4 %; concentração de sais minerais máxima de 0,2 %; umidade máxima de 0,3 %. EMBALAGEM DE 5 KG.	UNIDADE	600	R\$ 23,34
2	AMIDO DE MILHO, 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta, na embalagem deve conter data de fabricação e prazo de validade e número do lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1 kg	QUILOGRAMA	200	R\$ 9,59
3	ARROZ BRANCO TIPO 1, longo fino. Pacotes de 1kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	800	R\$ 9,17
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, longo fino, O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 5kg	UNIDADE	3000	R\$ 29,43
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS, obtido através da prensa da aveia. Embalagem plástica intacta contento data de validade, ingredientes, lote de fabricação. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 500g.	UNIDADE	500	R\$ 9,35
6	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente,	UNIDADE	3000	R\$ 8,94





	lacrado com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem de 400gr. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.			
7	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL- deve ser produzido de acordo com as normas em vigor para a fabricação de alimentos utilizando matérias-primas saudáveis e limpas, livres de sujeiras, parasitas e com perfeita conservação. Biscoitos mal assados, queimados ou com características organolépticas anormais serão recusados, não podendo ser excessivamente duros ou quebradiços. A embalagem deve ser de polipropileno atóxico, resistente, lacrada, com origem, registro e informações nutricionais no rótulo. Embalagem de 400 gramas. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	2000	R\$ 7,66
8	BISCOITO DO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE 400G. Biscoitos doce de rosquinha de chocolate sem gordura trans, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, não devem estar a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com características organolépticas anormais, isento de mofo, odores estranhos e substância nocivas. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrada contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega	UNIDADE	2000	R\$ 8,18
9	BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO 400G. Biscoitos doce de rosquinha de coco sem gordura trans, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, não devem estar a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com características organolépticas anormais, isento de mofo, odores estranhos e substância nocivas. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrada contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega	UNIDADE	2000	R\$ 8,07
10	CACAU EM PÓ 100% PURO, a embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 1 (um) ano. Informação nutricional e ingredientes. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagens de 200g.	UNIDADE	1000	R\$ 15,14
11	CANELA EM RAMA 10G. Validade mínima 6 meses - canela em rama, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UNIDADE	100	R\$ 3,54
12	CANELA EM PÓ 100G. Pura. Ingredientes: Canela em pó sem adição de outro componentes. Embalagem contendo 100gr. Na embalagem deverá constar o nome e marca de produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	UNIDADE	100	R\$ 5,17
13	CANJICA BRANCA Canjica de milho classe branco, tipo 1, subgrupo despeliculada, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 500g	UNIDADE	500	R\$ 9,22
14	CANJICINHA/QUIRERA, quirera de milho proveniente na moagem parcial dos grãos de milho preparado com matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Na embalagem deve conter data de	UNIDADE	1000	R\$ 6,17





	validade de no mínimo 06 meses após data de entrega, lote e data de fabricação, ingredientes e valor nutricional. Embalagem de 500gr.			
15	CHÁ SABORES SORTIDOS: camomila, cidreira, erva doce, hortelã, pêssego, capim limão, laranja, canela. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em caixas contendo 25 sachês e 30gr	UNIDADE	500	R\$ 4,94
16	CHOCOLATE EM PÓ 32% CACAU 1KG. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel mínimo 32%, açúcar, aromatizantes, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação. O açúcar empregado em seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado amido e féculas estranhos. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo, cor própria, cheiro: característico, sabor doce, próprios. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não poderá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Embalagem: sacos de polietileno atóxico. Produto nacional, embalagens de 1 kg.	QUILOGRAMA	500	R\$ 18,49
17	COLORÍFICO - COLORAU VERMELHO: contendo tais ingredientes: fubá, extrato de urucum e óleo de soja. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rótulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 500g.	UNIDADE	1000	R\$ 9,46
18	CRAVO DA INDIA 100G. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente embalagem com no mínimo 100gramas. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	UNIDADE	100	R\$ 4,75
19	DOCE DE FRUTAS, doce e geleia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores: morango, uva, figo, banana, goiaba, abacaxi e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. A embalagem deve ser de vidro ou plástico com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 900g	UNIDADE	500	R\$ 14,94
20	EXTRATO DE TOMATE extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Sem adição de açúcar e sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem contendo 300g	UNIDADE	3000	R\$ 7,38
21	FARINHA DE AVEIA, produto é obtido por meio da trituração da aveia. A embalagem de plástico está intacta e contém informações sobre a data de validade, ingredientes e lote de fabricação. A validade mínima é de 6 meses a partir da data de entrega. A quantidade é de 1kg	QUILOGRAMA	300	R\$ 10,87
22	FARINHA DE MILHO AMARELA FLOCADA - BIJU. Embalagem de 1kg. Não contém glúten. Na embalagem deverá constar data da fabricação data	QUILOGRAMA	500	R\$ 8,66





	de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data da entrega			
23	FARINHA DE TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, pó branco fino e de fácil escoamento em embalagens intactas de 5Kg. Contém glúten. Indústria brasileira. Não apresentar mofo, bolores ou vestígios de empedramento. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 5kg	UNIDADE	800	R\$ 12,72
24	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote	QUILOGRAMA	200	R\$ 7,39
25	FEIJÃO PRETO, Tipo 1 selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpo e secos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rótulo a data de validade/lote. Validade mínima de 06 meses na data da entrega	QUILOGRAMA	2000	R\$ 11,23
26	FEIJÃO CARIOCA, Tipo 1, classe cores, da última safra. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rótulo a data de validade/lote. Validade mínima de 06 meses na data da entrega	QUILOGRAMA	500	R\$ 11,13
27	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, em embalagens plásticas consistentes de 250g. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 250g.	UNIDADE	500	R\$ 6,76
28	FERMENTO SECO INSTANTÂNEO BIOLÓGICO, Uso em massas salgadas e doces. Não necessita de refrigeração antes de ser aberto. Alto rendimento. Uniformidade de ação. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 125g	UNIDADE	100	R\$ 5,41
29	FUBÁ OU FARINHA DE MILHO, Produto feito com a farinha de milho moída e enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	QUILOGRAMA	600	R\$ 5,48
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL: O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidades, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagens de 1kg	QUILOGRAMA	1000	R\$ 11,29
31	LENTILHA Tipo I, classe média misturada, de primeira qualidade, novo. Não poderá apresentar grãos disformes, impurezas como pedras e grãos quebrados, bolor, mofo, caruncho e o rendimento deve ser adequado. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, em pacotes de polietileno, data de validade e informações nutricionais do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.	UNIDADE	200	R\$ 11,38
32	MACARRÃO DE LETRINHAS, com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente, polietileno atóxico, resistente termossoldado. Contendo data de validade, lote de	UNIDADE	500	R\$ 5,92





	fabricação. Validade superior à 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 500g			
33	Macarrão tipo cabelo de anjo, com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente, polietileno atóxico, resistente termossoldado. Contendo data de validade, lote de fabricação. Validade superior à meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM CONTENDO 500G.	UNIDADE	200	R\$ 5,13
34	Macarrão tipo espaguete, com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente, polietileno atóxico, resistente termossoldado. Contendo data de validade, lote de fabricação. Validade superior a 06 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM CONTENDO 500G.	UNIDADE	1500	R\$ 5,05
35	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA SECA VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES, SEM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM CONTENDO 500GR.	UNIDADE	2000	R\$ 5,83
36	MILHO DE PIPOCA, Grãos ou pedaços de milho que apresentem ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Na embalagem deverá conter data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 500g.	UNIDADE	300	R\$ 4,33
37	ÓLEO DE SOJA, embalagens de 900 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. Embalagem de 900ml	UNIDADE	3000	R\$ 7,79
38	POLVILHO TIPO AZEDO, Coloração de cor branca, livre de impurezas, com uma validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem precisa estar em perfeito estado e deve conter informações sobre a composição, data de validade e número do lote. A embalagem tem capacidade para 500g	UNIDADE	100	R\$ 6,78
39	Polvilho tipo doce, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve estar intacta contendo composição, data de validade e lote. Embalagem de 500g.	UNIDADE	100	R\$ 7,00
40	Sal refinado iodado, pacotes de 1kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 2 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 1kg.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 2,18
41	Sagu classe pérola, tipo 1. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 (um) mês da data de entrega do produto e prazo de validade. Embalagens de 400g do produto.	UNIDADE	300	R\$ 6,61
42	Vinagre de álcool branco. Embalagens de 900 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade	UNIDADE	700	R\$ 3,01





43	BEBIDA LÁCTEA Sabores diversificados, embalagem plástica intacta contendo nome do produto, ingredientes, prazo de validade, lote de fabricação e registro do órgão competente. Embalagem contendo 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega	LITRO	2000	R\$ 6,29
44	CARNE DE FRANGO CONGELADA EM PEDAÇOS congelados, embalagens de até 1 Kg (plásticas). Observação: Não serão aceitos peças a cima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF. Validade mínima de 1 ano após a data de entrega	QUILOGRAMA	2000	R\$ 17,57
45	CARNE DE FRANGO SASSAMI, congelados, embalagens de até 1 Kg (plásticas). Observação: Não serão aceitos peças a cima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF. Validade mínima de 1 ano após a data de entrega.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 15,98
46	CREME VEGETAL COM SAL, 0% gordura trans. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100) e corante betacaroteno sintéticoidêntico ao natural (INS 160ai). Na embalagem deve constar data de validade, valor nutricional e lote de fabricação. Embalagem contendo 500g.	UNIDADE	500	R\$ 12,98
47	LEITE UHT INTEGRAL Recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante Embalagem longa vida, de boa procedência e qualidade, apresentando inspeção do Ministério da Agricultura (S.I.F.), em embalagens de 01 litro e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	LITRO	10000	R\$ 4,99
48	MANTEIGA Com sal. 0% gordura trans. de boa procedência e qualidade Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio. Na embalagem deve constar data de validade, valor nutricional e lote de fabricação. Não poderá apresentar bolor no produto, ou qualquer outra característica não conforme. Embalagem contendo 200g. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega	UNIDADE	300	R\$ 23,54
49	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Não poderá apresentar bolor no produto, ou qualquer outra característica não conforme. Embalagem contendo 400g. Do produto, cada fatia deve conter peso de 15g. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega.	UNIDADE	1000	R\$ 8,53
50	ABACATE grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médio. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	QUILOGRAMA	150	R\$ 6,24





51	ABACAXI TIPO PÉROLA, de primeira qualidade, umidade de tamanho médio, frutas firmes, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UNIDADE	300	R\$ 6,95
52	COUVE-FLOR com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, com características do cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, de colheita recente, sem sinais de florescimento. Maços com no mínimo 250 gramas.	QUILOGRAMA	50	R\$ 8,04
53	MAMÃO FORMOSA, casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Não apresentar machucados, batidas e fungos. Tamanho médio.	QUILOGRAMA	800	R\$ 6,29
54	MANGA, casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Unidade médias e integras. Adocicadas.	QUILOGRAMA	300	R\$ 7,00
55	MELÃO, Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	QUILOGRAMA	800	R\$ 7,40
56	MELANCIA, Casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira	QUILOGRAMA	3000	R\$ 3,96
57	ARROZ INTEGRAL, Características técnicas: Classe longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 1kg	QUILOGRAMA	80	R\$ 6,67
58	IOGURTE, ZERO LACTOSE para intolerantes a lactose. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número e ter registro no Ministério da Agricultura Embalagem de 140 a 170g. Validade mínima de 90 dias da data de entrega.	UNIDADE	150	R\$ 8,84
59	LEITE 0 (ZERO) LACTOSE: leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetra Pak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses na data da entrega	LITRO	2000	R\$ 6,19
60	LEITE DE SOJA Leite integral líquido tipo Soy sem sabor. Embalagem tetra Pak de 1 Litro. Sabor original sem aditivos de corantes ou aromatizantes. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Embalagem de 1 litro.	LITRO	100	R\$ 7,04
61	MACARRÃO SEM GLÚTEN Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante e471. Não contém glúten e não contém ovos. Alérgicos: pode conter derivados de soja. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses na data da entrega	UNIDADE	50	R\$ 6,30
Total				R\$ 589.952,60

1.2. Natureza do Objeto:

1.2.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa descrita no Estudo Técnico Preliminar.





1.3. O quantitativo mencionado acima é estimado com base na demanda, não gerando obrigação da Contratante de execução total durante a vigência do contrato. O quantitativo foi definido apenas para limitar e dimensionar a proposta dos licitantes.

1.4. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais da atividade e os tributos que eventualmente possam incidir sobre eles, bem como as demais despesas diretas e indiretas, sem que caiba direito ao proponente de reivindicar custos adicionais diretos ou indiretos.

1.5. O contrato terá vigência de até 31 de janeiro de 2025.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1. O objeto deste Termo de Referência fundamenta-se no inciso I do Art. 42, Art. 101, Decreto nº 045/2023 de 05 de Maio de 2023, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Demais legislações correlatas, aplicando-se subsidiariamente, no que couber.

2.2. A referida aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Rio das Antas, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)

Sustentabilidade:

4.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial, bem como Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU.

Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação haverá necessidade da indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), são qualidades pré-aprovadas pela comissão em seus respectivos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	AMOSTRAS/QUALIDADES PRÉ APROVADAS (Não necessita amostra se cotar estas qualidades)
01	Açúcar Refinado	Alto alegre, Doçula, União, Docesucar, Caravelas e Globo
57	Arroz Integral	Kiarroz, Dalon
04	Arroz Parboilizado	Kiarroz, Alfinete, Urbano, Chinês e D'avó, Peruchi e Safra
23	Farinha de trigo	Specht, Orquidea, Sol, Primor, Nordeste, Anaconda, Standart
27	Fermento químico em pó	Royal, Aпти
33	Macarrão cabelo de anjo	Parati, Isabela, Renata, Orquídea, Nordeste, Rosane





34	Macarrão espaguete	Todeschini, Casaredo, Luciana, Galo, Renata, Parati, Isabela
35	Macarrão parafuso	Todeschini, Rosane, Luciana, Galo, Renata, Parati, Isabela
37	Óleo de soja	Coamo, Liza, Soya, Cocamar
44	Carne de frango	Copacol, Macedo, Sadia, Perdigão, Lar, Seara, Framboià
45	Carne de frango Sassami	Sadia, Perdigão, Lar, Seara, Copacol, Macedo, Sublime Sull
43	Bebida Láctea	Tirol, Piá e Aurora
47	Leite UHT integral	Piá, Aurora, Terra Viva, Dália, Piracanjuba e Tirol

Garantia da contratação:

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Subcontratação:

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Vistoria:

4.5. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do(s) local(is) de execução dos serviços.

4.6. São requisitos básicos para a contratação do serviço que a empresa:

4.6.1. Consiga entregar os produtos e serviços dentro dos prazos e em consonância ao acordo de nível de serviço estabelecido;

4.6.2. Mantenha as informações da CONTRATANTE, a que tem acesso, sob sigilo;

4.6.3. Planeje previamente suas atividades;

4.6.4. Proponha soluções baseadas nas necessidades da CONTRATANTE e nas melhores práticas de mercado e de acordo com as recomendações dos fabricantes das soluções;

4.6.5. Documente e mantenha atualizado o registro das atividades desempenhadas na CONTRATANTE;

4.6.6. Todos esses requisitos têm como objetivo a entrega de produtos e serviços com qualidade preestabelecida e dentro do prazo acordado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA;

4.6.7. Executar os serviços de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

4.6.8. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.

4.6.9. Emitir relatório de horas dos serviços prestados.

4.6.10. Emitir fatura dos serviços executados.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. Se cotados os itens da cláusula anterior NÃO haverá necessidade de apresentação de novas amostras, caso o participante queira cotar outras qualidades não descritas faz-se necessário a apresentação de amostras equivalentes ou superiores para avaliação, caso contrário o item será desclassificado.

5.2. Caso as empresas participantes tenham interesse em cotar outras qualidades que não sejam pré-aprovadas deverão apresentar até 3 (três) dias que antecedem a data da licitação amostras dos produtos para avaliação.

5.3. Até 24 horas que antecedem a data da licitação será enviado via e-mail à todos os fornecedores interessados laudos referente parecer técnico das amostras avaliadas.

5.4. As amostras estarão sujeitas à desclassificação em caso de desconformidade com as especificações constantes neste edital e critérios de qualidade.





6. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (art. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei n. 14.133/2021).

6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

6.1.1. O prazo de entrega dos bens é de até no máximo 03 (três) dias contados do(a) Autorização de Fornecimento, em remessa (única ou parcelada), no endereço discriminado na Ordem de Serviço.

6.1.2. O prazo de entrega poderá ser reduzido de acordo com o interesse público devidamente justificado pela autoridade competente.

6.1.3. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades (Secretaria, Escolas e Creches) que compõem as Regiões Administrativas do Município. A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá via e-mail o cronograma de entregas elaborado pela nutricionista. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

6.1.4. Derivados lácteos, refrigerados e hortifruti, de acordo com cardápio;

6.1.5. Produtos de panificação, de acordo com cardápio;

6.1.6. Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente;

6.1.7. Alimentos estoque seco (não-perecíveis), semanalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da SEMED.

6.1.8. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

6.1.9. Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino conforme item número IV acima que compõem cada Região Administrativa do Município de Rio das Antas, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SMECE eventuais inconsistências.

6.1.10. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

6.1.11. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

6.1.12. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão.

6.1.13. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

6.1.14. A contratada deverá emitir relatório de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado SMECE.

6.1.15. Quando em contato (e-mail ou telefone) para solicitação de itens não-perecíveis fica estabelecido um prazo máximo de 4 (quatro) dias corridos para entrega, obedecendo as quantidades solicitadas sendo entregues diretamente na SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA e ESPORTES, de segunda a sexta-feira das 8h00 às 10h00 e das 13h30 às 15h00.

6.1.16. Os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues obedecendo ao cronograma de entregas, este elaborado pela nutricionista e encaminhado via e-mail, este cronograma poderá sofrer alterações conforme necessidade de ajustes.

6.1.17. Os produtos alimentícios devem apresentar prazo de validade superior a 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

6.1.18. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 03(três) 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.





6.1.19. 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

6.1.21. 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.

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

6.1.23. A proponente vencedora deverá substituir às suas expensas, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento da notificação expedida pela área requisitante, o(s) item (ns), caso se constate defeitos de fabricação, ou qualquer anormalidade que esteja em desacordo com as especificações deste Edital, dentre outros.

6.2. A metodologia seguirá a seguinte dinâmica:

6.2.1. O transporte e despesas relativas a entrega correrá por conta da contratada, eximindo o município de quaisquer responsabilidades.

6.2.2. Entregar o objeto nas quantidades solicitadas, dentro do prazo e no local estabelecido, conforme solicitação emitida pelo Setor.

6.2.3. Quanto à entrega deverão apresentar-se no geral:

6.2.3.1. Isentos de substâncias terrosas;

6.2.3.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

6.2.3.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

6.2.3.4. Não estarem murchos, danificados, estragados, excessivamente maduros ou verdes ou qualquer outro dano que prejudique a segurança alimentar;

6.2.3.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

6.2.3.6. Isentos de enfermidades.

6.2.4. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas, para que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

6.2.5. Quando houver gêneros alimentícios devolvidos, substituídos ou trocados, os custos de correções do fornecimento correrão exclusivamente às expensas do contratado.

6.2.6. Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), e/ou ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e/ou INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial), quando aplicável.

6.2.7. Por ocasião do recebimento dos materiais, a Secretaria solicitante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a proponente vencedora a promover as devidas substituições.

6.2.8. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste edital obriga a licitante vencedora a substituir o produto imediatamente após a notificação/comunicação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus (independentemente de sua natureza sem prejuízo da aplicação das medidas legais/editalícias/contratuais aplicáveis à espécie.

6.2.9. Os licitantes deverão se atentar na entrega dos produtos, bem como na formulação das propostas que, as entregas poderão ser em locais distintos – dentro dos limites do município.





6.2.10. Todas as despesas relacionadas inclusive entrega dos itens correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.

6.2.11. Os itens deverão ser entregues devidamente conforme a legislação em vigor, de forma que não sejam danificados durante as operações de transportes e descarga no local de entrega.

6.2.12. Os itens cotados deverão ser de primeira qualidade, novos e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, obedecendo necessariamente as normas estabelecidas pelo órgão fiscalizador competente, e atender eficazmente finalidade que dele naturalmente se espera.

6.2.13. Serão recusados os itens imprestáveis ou defeituosos que não atendam as especificações e/ou não estejam adequados para uso.

6.2.14. A proponente vencedora dever responder pelos vícios, defeitos ou danos causados a terceiros/Município referente entrega do item, assumindo os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela solicitante.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)

6.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput)

6.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

6.5. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.6. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.7. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

6.8. O contratado designará formalmente o preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.9. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º)

6.10. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.11. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).





6.12. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.13. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.14. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

6.15. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, 31º).

6.16. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa, serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.17. Dos Critérios de Aferição e Medição para Faturamento:

6.2.3.1. A avaliação da execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

I - os resultados alcançados em relação à contratada, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

II - os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

III - a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

IV - a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

V - o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e VI - a satisfação do público usuário.

6.2.3.2. O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço e, em caso positivo, deverá comunicar ao gestor do contrato para que este promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Capítulo VII, do Título III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6.18. Do Recebimento:

6.2.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.2.3.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

6.2.3.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

6.2.3.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022).





6.2.3.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

6.2.3.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.2.3.7. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

6.2.3.8. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.2.3.9. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

6.2.3.10. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

6.2.3.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.2.3.12. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.2.3.13. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

6.2.3.14. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

6.2.3.15. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

6.2.3.16. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

6.2.3.17. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

6.2.3.18. Enviar a documentação pertinente ao setor de compras para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.





6.2.3.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.2.3.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

6.2.3.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.19. Liquidação

6.2.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

6.2.3.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

6.2.3.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

6.19.3.1. O prazo de validade

6.19.3.2. A data da emissão

6.19.3.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

6.19.3.4. O período respectivo de execução do contrato;

6.19.3.5. O valor a pagar; e

6.19.3.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

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

6.22. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

6.23. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

6.24. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.





6.25. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.26. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

6.27. Prazo de pagamento

6.28. Forma de pagamento

6.2.3.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

6.28.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.28.3.2. O contratado 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.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei n. 14.133/2021)

7.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

7.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

7.1.1. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

7.1.2. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.

7.1.3. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

7.1.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

7.1.3.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

7.1.3.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

7.1.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.





7.1.5. O licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais necessárias para o cumprimento das obrigações e do objeto da licitação

7.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração poderá verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

7.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

7.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será feito no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal, podendo ser exigida as Certidões regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições deste edital.

8.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos, quando exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente





constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.3. O pagamento ficará condicionado à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente e ao recebimento definitivo do objeto do contrato pelo seu fiscal.

8.4. O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

8.5. O pagamento devido ao Contratado restringe-se aos quantitativos de serviços efetivamente prestados (mão de obra), devendo ser descontados valores correspondentes a serviços não prestados, ainda que constantes em nota fiscal emitida pelo Contratado.

8.6. Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas do edital no que concerne a PROPOSTA e a HABILITAÇÃO.

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. Cabe ao MUNICÍPIO, através do setor competente, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização dos serviços contratados.

9.2. A CONTRATADA declara aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo MUNICÍPIO.

9.3. Fica designado como fiscal do contrato, nos termos do Documento de Formalização de demanda o(s) servidor(es) Camila Santin.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Compete à Contratada:

10.1. Prestar os serviços conforme especificações no edital, termo de referência e contrato administrativo;

10.2. Fornecer à contratante todas as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços e demais informações relativas para à correta solicitação/compra de peças por parte MUNICIPIO;

10.3. Fornecer o número de funcionários adequados para que os serviços sejam prestados com presteza e agilidade;

10.4. Fornecer todos os materiais, produtos e equipamentos necessários ao desenvolvimento das atividades, imprescindíveis ao cumprimento dos serviços contratados. O Município se reserva o direito de recusar os serviços e levantamento de peças orçados pela CONTRATADA para a prestação dos serviços, nos casos em que a qualidade apresentada seja inadequada ao fim que se destina.

10.5. Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente ao Município ou a terceiros (incluindo dano ao patrimônio, sendo móveis ou imóveis), decorrente de sua culpa ou dolo na execução dos serviços bem como quanto ao levantamento incorreto de peças (fornecidos pelo contratante);

10.6. Emitir nota fiscal dos serviços prestados efetuando os devidos recolhimentos tributários que a Lei exige, entregando-a ao Setor de Compras para dar prosseguimento ao pagamento.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

Compete à contratante:

11.1. Fornecer a contratada todas as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços, com esclarecimento de eventuais dúvidas.





11.2. Permitir o livre acesso dos funcionários da contratada para a execução dos serviços.

11.3. Efetuar o pagamento, nos prazos e condições definidos no edital e seus anexos.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O registro de preços observará as regras constantes no Decreto Municipal nº 0045/2023, e entre outras, as seguintes condições:

12.1.1. Homologada a licitação, o licitante melhor classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidas no edital da licitação, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

12.1.1.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no PNCP e Diário Oficial do Município, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

12.1.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

12.1.2.1. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

12.2. A ata de Registro de Preços será encaminhada no e-mail fornecido pelo licitante vencedor na proposta readequada e deverá ser devolvida assinada pelo licitante, também por e-mail, com assinatura digital.

12.3. As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento do e-mail.

12.4. Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, aplicando-se o disposto na Lei 14.133/21 e outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor.

12.5. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

12.6. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na proposta apresentada.

12.7. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações em virtude de eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços registrados.

12.8. Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

12.9. A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade de condições.

13. DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS





13.1. Os preços registrados poderão ser atualizados em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, nos termos do inciso IV do § 5º do art. 82 cda Lei Federal nº 14.133, de 2021 /c art. 105 do Decreto Municipal nº 0045/2023.

14. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O registro do preço do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

- I - For liberado;
- II - Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;
- III - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV - Sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- V - Não aceitar o preço revisado pela Administração.

14.2. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

- I - pelo decurso do prazo de vigência;
- II - pelo cancelamento de todos os preços registrados;
- III - por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução de obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e
- IV - por razões de interesse público, devidamente justificadas.

14.3. No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

14.3.1. O fornecedor ou prestador será notificado por meio eletrônico para apresentar defesa no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da comunicação.

15. DA CONTRATAÇÃO

15.1. As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por meio de instrumento contratual, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme prevê o art. 95 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15.1.1. Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15.2. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, a celebração do contrato se dará por meio de EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO OU EMISSÃO DE TERMO DE CONTRATO.

15.3. Em caso de celebração formal de contrato, o adjudicatário terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da convocação, para assinar o Termo de Contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no instrumento convocatório.

15.4. Em caso de não celebração de contrato formal, a nota de empenho, o substituirá para todos os efeitos legais, vinculando-se os direitos e obrigações previstos no instrumento convocatório.





15.5. A AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/SERVIÇO será comunicada ao adjudicatário, exclusivamente por meio do endereço eletrônico (e-mail) disponibilizado em sua proposta, ou mediante a assinatura do termo de contrato, em sendo esse o caso

15.6. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no instrumento convocatório e seus anexos, nas condições previamente estabelecidas.

15.7. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 e 139 da mesma Lei.

16. DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE

16.1. O CONTRATANTE reserva-se o direito de uso das seguintes prerrogativas, naquilo que for pertinente a este Contrato:

I - Modificá-lo unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do CONTRATADO;

II - Rescindi-lo unilateralmente, nos casos especificados nos incisos I a IX do artigo 137 da Lei Federal n. 14.133/2021;

III - Fiscalizar-lhe a execução;

IV - Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

17. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. A extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, bem como pelo sistema de descredenciamento, desde que haja interesse da Administração;

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

17.2. Constituirão motivos para extinção do contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas nos incisos I à IX do artigo 137 Lei Federal n. 14.133/2021, observadas as exigências legais.

17.3. O contratado terá direito à extinção do contrato nas hipóteses previstas nos incisos I à V do § 2º do artigo 137 da Lei Federal n. 14.133/2021.

17.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

17.5. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - Devolução da garantia;

II - Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - Pagamento do custo da desmobilização.

17.6. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

I - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II - ocupação E utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;





III - Execução da garantia contratual para:

- a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
- b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
- c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;
- d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

17.7. A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

17.8. Na hipótese do inciso II, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente.

18. DAS PENALIDADES

18.1. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações previstas nos incisos I à XII do artigo 155 da Lei Federal n. 14.133/2021.

18.2. No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 30% (trinta por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pelo Município, ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.

18.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:

- a) advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato;
- c) impedimento de licitar e contratar com o Município pelo período de até no máximo 3 (três) anos, nos casos previstos no § 4º do artigo 156 da Lei Federal n. 14.133/2021;
- d) declaração de inidoneidade, nos casos previstos no § 5º do artigo 156 da Lei Federal n. 14.133/2021.

18.4. Fica garantido o direito ao contraditório e ampla defesa à Licitante, em caso de aplicação de qualquer penalidade, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

18.5. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Entidade de Licitação.

18.6. As sanções previstas nas alíneas A, C e D da cláusula 18.3 deste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea B da referida cláusula.

19. DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1. As demais regras e condições são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

20. DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

20.1. O regime de execução será por empreitada por preço unitário.





21. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. As despesas atinentes a este processo correrão às contas das seguintes dotações orçamentárias específicas do orçamento de 2024 e pelas suas correspondentes para o exercício subsequente:

Código Reduzido: 133

Órgão: 2 - PODER EXECUTIVO - UG-PREFEITURA

Unidade: 5 - Secret. Mun. de Educ., Cultura e Esportes - SMECE

Ação: 2056 - Manut.do Progr.de Merenda Escolar

Vínculo: 150070000000 - Recursos não vinculados de Impostos Subelemento: 3339030070000000000 -

Gêneros de alimentação

Código Reduzido: 134

Órgão: 2 - PODER EXECUTIVO - UG-PREFEITURA

Unidade: 5 - Secret. Mun. de Educ., Cultura e Esportes - SMECE

Ação: 2056 - Manut.do Progr.de Merenda Escolar

Vínculo: 155270000000 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Subelemento: 3339030070000000000 - Gêneros de alimentação

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Dúvidas acerca das disposições contidas neste Termo de Referência poderão ser esclarecidas por intermédio do correio eletrônico licitacao@riodasantas.sc.gov.br

22.2. O presente documento segue assinado pelos responsáveis:

Rio das Antas/SC 28 de maio de 2024.

Responsáveis:

Claudete Barcaro Lazaris
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes

Aprovo o presente Termo de Referência. Encaminhe-se para as providências cabíveis:

João Carlos Munaretto
Prefeito Municipal

