



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS



TERMO DE REFERÊNCIA

**1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Fornecimento parcelada e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis – PB.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 001, de 02 de Janeiro de 2024; Decreto Municipal nº 007, de 02 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

**2.0.JUSTIFICATIVA**

2.1.Para a contratação:

2.1.1. A Secretaria Municipal de Educação por se tratar de uma pasta instrumental, no sentido de instruir o presente ETP, no que diz respeito aos itens e seus respectivos quantitativos para Fornecimento parcelada e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis - PB. Em apertada síntese, temos que a presente necessidade de contratação urge para abastecer a Secretaria, e Programas da estrutura organizacional, os quais para o desenvolvimento de suas atividades necessitam deste tipo de produto e que seu uso não pode sofrer problema de continuidade, sendo assim, é imperioso a sua aquisição por parte da edilidade. Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar (ETP), que serve essencialmente para assegurar a viabilidade da contratação além de levantar elementos essenciais que subsidiarão a elaboração do Termo de Referência.

A necessidade da contratação através de gerenciamento dos produtos alimentícios citados considerando a não existência de meios próprios para atender os serviços em todas as Escolas do Município de Marizópolis; Essa contratação permitirá a elaboração de uma merenda escolar de qualidade.

As quantidades de gêneros alimentícios para elaboração da merenda escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de percapita de consumo, para atender a demanda dos alunos matriculados, apresentada pela nutricionista e quantidade dos alunos de cada escola localizada dentro do município.

- **BENEFÍCIOS:** pretendemos obter com a aquisição, gêneros alimentícios saudáveis para os alunos da Rede Municipal de Marizópolis — PB. Dando a eles alimentação saudável e balanceada, isso auxiliar no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, além de favorecer o aluno num bom desempenho escolar.

- **NECESSIDADE:** oferecer reforço alimentar e nutricional ao educando gratuitamente, garantindo lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

- **RESULTADOS ESPERADOS:** formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

2.2.Para a estimativa de quantitativos:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

**3.0.DA COMPRA**

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	DEP.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	Achocolatado em pó: marca registrada, cacau em pó, solúvel em água, embalagem de 400g, validade mínima seis meses.	PCT	840	6,62	5.560,80

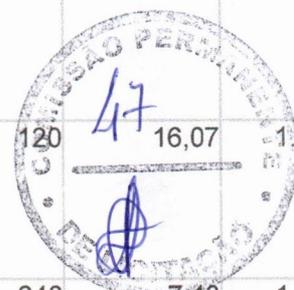
2	Adoçante dietético líquido, água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante carboximetilcelulose sódica. NÃO CONTEM GLÚTEN. derivado da cana-de-açúcar; Possui o sabor do açúcar; Zero calorias; Contendo edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, frasco de 75ml, validade mínima 1ano	UNID	72	8,77	631,44
3	Açúcar tipo cristal. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório; Embalagem atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	3000	3,81	11.430,00
4	Açafraão em pó em embalagem de 50g	PCT	480	1,96	940,80
5	Alho, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície.	KG	48	21,38	1.026,24
6	Arroz branco Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1kg.	KG	1200	6,23	7.476,00
7	Arroz parbolizado Tipo 1 características técnicas: classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	9600	6,44	61.824,00
8	Arroz vermelho beneficiado, limpo, longo, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega, embalagem de 1 kg	KG	360	7,93	2.854,80
9	Biscoito doce tipo MARIA obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e/ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote de 400 gramas.	UND	720	5,19	3.736,80
10	BISCOITO SALGADO INTEGRAL deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega	UND	480	5,20	2.496,00
11	Biscoito salgado tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.	UND	3000	4,59	13.770,00



12	Cacau em pó natural 100% cacau, não alcalino, embalagem 100g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose.	PCT	600	28,59	17.154,00
13	Chimichurri sem pimenta em embalagem de 100g	PCT	480	4,02	1.929,60
14	Colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Embalagem com 100 g.	PCT	1800	1,10	1.980,00
15	Farinha de milho flocada obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, embalagem de 500g.	PCT	7200	2,07	14.904,00
16	Café torrado e moído puro com selo de qualidade. Embalagem 250g.	UN	960	7,61	7.305,60
17	Farinha de trigo com fermento de 1º qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo i, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 1KG), com respectiva uniformação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 05 meses.	KG	360	4,62	1.663,20
18	Feijão cariquinho Tipo 1, de 1ª qualidade, extra, constituído de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos em pacote de 1Kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Validade de no mínimo 6 meses.	KG	840	7,20	6.048,00
19	Feijão macassar de 1ª qualidade, extra, constituído de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos em pacote de 1Kg. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação – Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar na embalagem. Validade de no mínimo 6 meses.	KG	960	8,88	8.524,80
20	Leite em pó integral, solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 200 gramas, confeccionada em saco ou lata, original de fábrica, contendo no corpo da embalagem, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Se embalado em lata, esta não deve estar amassada, enferrujada ou estufada; não deve conter perfurações, principalmente nas emendas; não deve apresentar mancha escura e ferrugem na parte interna. O leite deve desmanchar facilmente na água; deve estar seco e solto; não deve apresentar cor alaranjada ou amarelada forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). VALidade de no mínimo 8 meses.	PCTE	12000	7,04	84.480,00
21	Macarrão espagete sem ovos. Massa seca de sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e	PCTE	6000	3,21	19.260,00



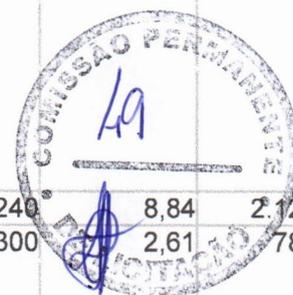
	limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primaria resistente, intacta, sem qualquer tipo de perfuração, pacote de 500g; resistente, transparentes, atóxicos; contendo data de fabricação e de validade. Validade de no mínimo 6 meses.				
22	Manteiga da terra 500ml especificação: Manteiga da terra em garrafa, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registrano ministério da Saúde, e/ou agricultura.	UN	120	16,07	1.928,40
23	Margarina cremosa c/ sal 500g fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade de no mínimo 6 meses.	UN	240	7,43	1.783,20
24	Milho para mungunzá branco tipo 1 canjica – contendo no mínimo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias- primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g.	UN	3600	6,20	22.320,00
25	Óleo de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml contendo 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	840	7,45	6.258,00
26	Proteína Texturizada de Soja Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	LIN	720	5,90	4.248,00
27	Sal iodado acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; pacote c/ 01 kg, Embalagem integra e isenta de avarias.	KG	600	1,50	900,00
28	Tempero Misto, embalagem de 100 gramas, composição: Semolina de milho, sal, cominho, pimenta-do-reino e corante caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Inspeccionado pelo Ministério da saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	960	4,09	3.926,40
29	Vinagre Branco com embalagem lacrada, contendo 500ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	840	5,41	4.544,40
30	Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D, E, C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de	UN	240	16,63	3.991,20



	sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e gluten. Embalagem contendo 400g.				
31	Aveia em flocos finos, 100% cereal integral, fonte de fibras. Acondicionada em embalagem de no mínimo 170g. Rotulagem nutricional obrigatória. Validade de no mínimo 6 meses.	CX	840	4,94	4.149,60
32	Goma de mandioca peneirada. Tipo 1, 100% natural, o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	600	7,44	4.644,00
33	CHÁ (canela, endro, boldo, camonila, eva doce) de espécies vegetais dissecados com aspecto cor, cheiro e sabor proprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em sacos plásticos com 30 gramas, embaixados e apropriados.	UN	240	3,55	852,00
34	Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades.	UN	240	4,42	1.060,80
35	Azeite de oliva, extra virgem, embalagem de 1 litro	UN	60	32,91	1.974,60
36	Margarina cremosa c/ sal 3kg fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade de no mínimo 6 meses.	UN	540	13,71	7.403,40
37	Leite em pó instantâneo, de origem animal, 800g.	PCTE	600	29,29	17.574,00
38	Leite em pó instantâneo fases 1+ (1 à 3 anos), de origem animal, 800g.	UN	80	67,70	5.416,00
39	Leite em pó instantâneo fases 2+ (3 à 5 anos), de origem animal, 800g.	UN	80	59,01	4.720,80
40	NAN 1 PRÓ Fórmula infantil em pó para lactentes no 1° semestre de vida, nutricionalmente completa, a base de leite de vaca, com teor de proteína solúveis maior que o de caseína, polimérica, normocalórica. Apresentação: EMBALAGEM COM 400g. Validade mínima igual ou superior a 80% do prazo total de validade contado a partir da data de sua fabricação.	UN	120	82,01	9.841,20
41	NAN 2 Leite em pó, base de leite de vaca, para alimentação de lactentes no 1° e 2° semestres de vida, enriquecido com 1mg por 100kcal, contando com mínimo 60kcl por 100ml de leite reconstituído, acondicionado embalagem mínimo 400g; produto deverá conter 8mg de vitamina C por 100Kcal, no mínimo, caso o ferro utilizado para o enriquecimento esteja na forma "sal de ferro", acrescido ou não de amido pré gelatinizado. Validade mínima igual ou superior a 80% do prazo total de validade contado a partir da data de sua fabricação.	UN	110	61,03	6.713,30
42	Nestogeno, fórmula infantil 400g	UN	60	30,29	1.817,40
43	Cremogema, mistura a base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional.	CAIXA	240	6,92	1.660,80
44	APTAMIL 1 Leite em pó, base de leite de vaca, para alimentação de lactentes no 1° e 2° semestres de vida, enriquecido com 1mg por 100kcal, contando com mínimo 60kcl por 100ml de leite reconstituído, acondicionado embalagem mínimo 400g; produto deverá conter 8mg de vitamina C por 100Kcal, no mínimo, caso o ferro utilizado para o enriquecimento esteja na forma "sal de ferro", acrescido ou não de amido pré gelatinizado. Validade mínima igual ou superior a 80% do prazo total de validade contado a partir da data de sua fabricação.	UN	110	70,43	7.747,30
45	APTAMIL 2 Leite em pó, base de leite de vaca, para alimentação de lactentes no 1° e 2° semestres de vida, enriquecido com 1mg por 100kcal, contando	UN	110	71,22	7.834,20



	com mínimo 60kcl por 100ml de leite reconstituído, acondicionado embalagem mínimo 400g; produto deverá conter 8mg de vitamina C por 100Kcal, no mínimo, caso o ferro utilizado para o enriquecimento esteja na forma "sal de ferro", acrescido ou não de amido pré gelatinizado. Validade mínima igual ou superior a 80% do prazo total de validade contado a partir da data de sua fabricação.				
46	Raspadura de cana de açúcar de primeira qualidade.	UN	240	8,84	2.121,60
47	Temperos naturais diversos (louro, tomilho, manjeriço e alecrim, alho poró, pimenta, páprica doce, mostarda, canela, anis, alho desidratado, cravo, oregano, gengibre, baunilha, curry, erva-doce, noz moscada, pimenta do reino, pimenta calabresa). PACOTE COM 40G	UND	300	2,61	783,00
48	Carne bovina moída in natura magra, 1º qualidade, resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, conter no máximo 3% de água, ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem primária em plástico atóxico transparente, resistente e transparente, de 1kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior. <del>Embalagem constando informações da data de processamento e validade, peso, marca ou nome, fornecedor e endereço, selo de inspeção federal, estadual ou municipal. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</del>	KG	6000	25,72	154.320,00
49	Carne bovina fresca, 1ª qualidade procedente de espécie sã, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência, estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho.	KG	2400	34,73	83.352,00
50	Frango abatido inteiro congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve está intacta, acondicionada em saco de polietileno atóxico contendo no mínimo 2,6kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome.	KG	3600	10,83	38.988,00
51	Peito de frango in natura congelado, sem osso, sem pele coriada em fatias (filé), firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve está intacta, acondicionada em saco de polietileno atóxico contendo no mínimo 01 kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome.	KG	7200	17,52	126.144,00



52	Coxa e sobre coxa de frango congelado. As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Está isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, odor e sabor estranhos. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve está intacta, acondicionada em saco de polietilino atóxico contendo no mínimo 01 kg por unidade. Prazo de validade: mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência, marca ou nome.	KG	6000	12,61	75.660,00
53	Bebida láctea (iogurte), sabores diversos, embalagem com 1 litro, marca registrada.	UN	6000	6,01	36.060,00
54	Bebida láctea (iogurte), sabores diversos, embalagem com 1 litro, marca registrada, que contenha em sua fórmula 0% açúcar e 0% gordura.	UN	1200	12,74	15.288,00
55	Ovos limpos, bandeja com 15 unidades, com o carimbo de controle de qualidade, com marca registrada.	BANDEIJA	6000	17,15	102.900,00
56	QUEIJO COALHO, de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	240	34,26	8.222,40
<b>Total</b>					<b>1.052.144,08</b>



Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 1.052.144,08. Conforme estimado na tabela acima.

#### 4.0. ENQUADRAMENTO DE BENS NAS CATEGORIAS COMUM E DE LUXO

4.1. Bem de categoria comum: aquele, de consumo ou permanente, cujas características e qualidade são estritamente as suficientes e necessárias para o atendimento do interesse público.

#### 5.0. FORMA COMO OS PRODUTOS SERÃO SOLICITADOS

5.1. As solicitações ocorrerão conforme a necessidade, quantidade e conveniência da Prefeitura Municipal de Marizópolis e da Secretaria Demandante.

#### 6.0. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

6.1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, 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.

6.2. 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 máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.3.1. 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.

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

6.5. Após o recebimento provisório, se for constatado que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, fora das especificações ou incompletos, após a notificação por escrito à Contratada, serão interrompidos os prazos de recebimentos e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

6.6. Todas as despesas tais como: impostos, taxas, fretes, emolumentos e encargos porventura incidentes sobre o fornecimento, correrão por conta da empresa licitante - vencedora da licitação.

6.7. O atesto das faturas correspondentes ao fornecimento dos produtos caberá a Secretaria participante, ou a servidor designado para esse fim.

#### 7.0. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

7.1. Salienta-se que na referida contratação, não será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da

Lei Complementar nº 123/2006, visto estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal.

7.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

## **8.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

8.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

8.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

8.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

## **9.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

9.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

9.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

9.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

9.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

9.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

9.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

9.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

## **10.0.DOS PRAZOS, DA ENTREGA E DA VICÊNCIA**

10.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

10.1.1.Entrega: 5 (cinco) dias.

10.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

10.3.A vigência da presente contratação será determinada: em 12 Meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

## **11.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE**

11.1.Preços registrados - revisão:

11.1.1.Caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

11.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

11.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

11.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

11.1.3.2.Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

11.1.4.O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido

11.1.5. Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo lote deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

11.1.6. Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

11.2. Preços contratados - reajuste:

11.2.1. Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

11.2.2. Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.2.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.2.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.2.7. 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.

11.2.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

11.2.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

## 12.0. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

12.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

12.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

12.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula:  $EM = N \times VP \times I$ , onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado:  $I = (TX + 100) \div 365$ , sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

## 13.0. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

02.120 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

12 361 0100 2044 MANUTENÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

12 361 0100 2045 MANUT. E DESENVOLVIMENTO DO ENSINO FUNDAMENTAL

12 361 0100 2047 MANUTENÇÃO DO PROGRAMA - PDDE

2 361 0100 2049 MANUTENÇÃO DO FUNDEB 30% - ENSINO FUNDAMENTAL

12 306 0110 2050 AQUIS. E DIST. DE MERENDA ESCOLAR (ENS. FUNDAMENTAL)

12 306 0110 2051 AQUIS. E DIST. DE MERENDA ESCOLAR (ENS. INFANTIL)

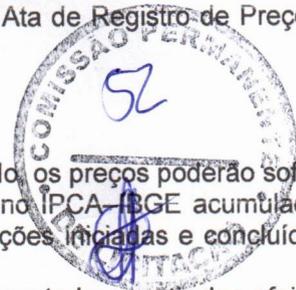
12 306 0110 2052 AQUIS. DE GENEROS ALIM. PREPARO DE REFEIÇÕES (CRECHE)

3390.30 99 MATERIAL DE CONSUMO

## 14.0. DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

14.1. Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

14.2. Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação



técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

#### **15.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

15.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

#### **15. GARANTIA CONTRATUAL**

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

#### **16. DA SUBCONTRATAÇÃO**

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

#### **17. GARANTIA DO PRODUTO OU SERVIÇO**

17.1. A garantia do produto são aquelas exigidas na lei.

#### **18.0.DO CONTRATO**

18.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21.

18.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

18.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas;

18.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

18.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

18.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a Ata de Registro de Preços ou a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

18.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

18.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

18.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

#### **18.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

18.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

18.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorre do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

18.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para o respectivo lote registrado nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

18.4.será designado pelo ente licitante 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.

18.5.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.

18.6.O representante da Administração anotará 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.

## 19.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções:

- a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa a inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação;
- c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155;
- d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156;
- f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

19.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

19.3.Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.3.1.Sendo a infração objeto de recurso administrativo, os pontos correspondentes ficarão suspensos até o seu julgamento e, sendo mantida a penalidade, serão computados, observado o prazo de 3 (três) meses, a contar da data da aplicação da penalidade.

19.4.A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

19.4.1.Multa 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato por dia de atraso no início da prestação de serviços, até o máximo de 10 (dez) dias.

19.4.2.No caso de atraso por período superior a 10 (dez) dias, poderá ser promovida, a critério exclusivo da contratante, a rescisão contratual, por culpa da contratada, aplicando-se a pena de multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

19.4.3.Multa por inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento), sobre o valor mensal da parcela não executada, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

19.4.4.Multa por inexecução total do contrato: 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

19.4.5.Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

19.4.5.1.Contratante, por conveniência e oportunidade, poderá converter a multa pecuniária, não superior a R\$ 50,00 (cinquenta reais), em advertência, uma única vez a cada 6 (seis) meses, a contar da data da conversão da aplicação da penalidade, mantendo-se o cômputo de pontos.

19.4.6.Se, por qualquer meio, independentemente da existência de ação judicial, chegar ao conhecimento do gestor do contrato uma situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, tais como salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, entre outros, previstos em lei ou instrumento normativo da categoria e constantes na planilha de composição de custo, caberá a autoridade apurá-la e, se o caso, garantido o contraditório, aplicar à contratada multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor da parcela não executada, pelo descumprimento de obrigação contratual e, persistindo a situação, o contrato será rescindido.

19.4.6.1.A aplicação da multa não ilide a aplicação das demais sanções previstas no item 10.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.

19.4.7.O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

19.4.8.Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.

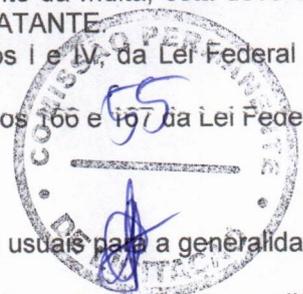
19.4.9.Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.

19.4.10.Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

19.4.11. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.

19.4.12. Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 139, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

19.4.13. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados.



## 20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

20.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital;

20.2. Os critérios de qualificação econômica financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

20.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

Marizópolis - PB, 11 de Abril de 2024.

A handwritten signature in blue ink, reading 'Patrício Henrique de Vasconcelos', is positioned above the typed name.

PATRÍCIO HENRIQUE DE VASCONCELOS  
Secretario de Educação



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIZÓPOLIS  
GABINETE DO PREFEITO



TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

**OBJETO:** Fornecimento parcelada e diário de Gêneros Alimentícios destinado a secretaria de Educação do Município de Marizópolis – PR.

**1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA**

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

**2.0.DA APROVAÇÃO**

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

**Termo de Referência aprovado** - Art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/21:

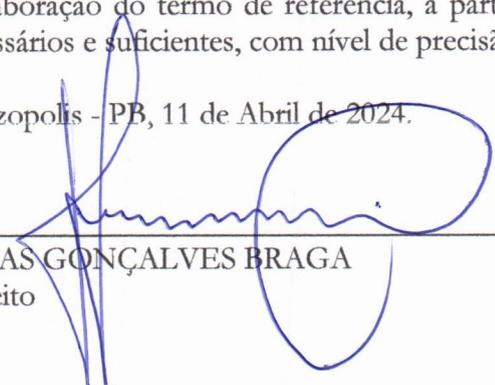
*"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:"*

...

*XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:"*

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Marizópolis - PB, 11 de Abril de 2024.

  
LUCAS GONÇALVES BRAGA  
Prefeito