

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão responsável: Secretaria Municipal de Educação

1- DO OBJETO

1.1. Chamamento Público para fins de Credenciamento para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, visando o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino.

1.2. Os bens são classificados como comuns uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo termo de referência por meio de especificações usuais de mercado. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto municipal n. 136/2023.

1.3. O presente termo de referência tem como base legal a Lei 14.133/2021, especificamente seus artigos art. 6º XLIII c/c art. 74, inciso IV, c/c artigo 79 c/c com o Decreto nº 136/2023.

1.4. Nas palavras do ilustre professor Ronny Charles: *“Quando a lei prevê hipóteses de contratação direta (dispensa e inexigibilidade) é porque admite que nem sempre a realização do certame levará à melhor forma de contratação pela Administração ou que, pelo menos, a sujeição do negócio ao procedimento formal e burocrático previsto pelo estatuto não serve eficaz ao atendimento do interesse público naquela hipótese específica.”*

1.5. No presente caso, o credenciamento torna-se mais viável ao procedimento licitatório, porém deve ser pormenorizado em um procedimento formal, não sendo afastado nenhuma das premissas básicas de um procedimento licitatório, como a busca pelo melhor atendimento à finalidade pública e respeito a princípios basilares insculpidos no art. 5º da Lei n. 14.133/21;

1.6. O credenciamento segundo o art. 6º, XLIII da Lei n. 14.133/21 é o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;

1.7. O ministro Aroldo Cedraz, em seu voto proferido quando da deliberação plenária, destaca que para a adoção do Credenciamento, a Administração deve demonstrar, além de preenchidos os demais critérios, a vantagem/igualdade dos valores estipulados em relação aos preços praticados no mercado. Vejamos:

"Considerando as reiteradas decisões do TCU no sentido de que o credenciamento deve ser utilizado para a contratação de serviços médicos, jurídicos e de treinamento, desde que a Administração fixe critérios objetivos, e ainda que sejam observados quatro aspectos fundamentais quando da análise da adequação do uso do credenciamento, quais sejam: [...] que reste demonstrado, no processo, a vantagem/igualdade dos valores definidos em relação aos preços de mercado [...]" (TCU-CONS: 1.150, Relator: Aroldo Cedraz, Data de julgamento: 15/5/2013, Plenário).

1.8. Tornando-se assim, o credenciamento menos custoso economicamente e pragmaticamente do que à realização do processo licitatório, além de tornar mais célere e eficiente a contratação, que visa à consecução do interesse público.

1.9. A presente necessidade ainda não está incluída no Plano de Contratações Anual, em virtude do PCA/2024 ainda não ter sido concluído em tempo hábil. De início, cumpre destacar que se trata de um artefato de caráter "preferencial" e não "obrigatório", conforme o art. 12, inciso VII da Lei nº 14.133/2021 e decreto municipal. A ausência do Plano de Contratação Anual no Município se deve a uma série de fatores que limitaram a sua implementação até o momento. Embora a legislação estabeleça a forma "preferencial" e não a sua obrigatoriedade, é necessário considerar as circunstâncias específicas que podem justificar a sua ausência temporária.

1.10. O presente termo de referência tem como base legal a Lei n. 14.133/2021 e obedece ao disposto no artigo 72, incisos I a VIII, bem como o Decreto Municipal 136/2023.

2 – DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

2.1 Da necessidade da contratação

Na contratação de fornecedores de gêneros alimentícios da agricultura familiar a Secretaria Municipal de Educação de Curaçá pretende resolver os seguintes problemas:

Promoção da Alimentação Saudável: Garantir que os alimentos fornecidos às escolas sejam nutritivos e promovam hábitos alimentares saudáveis entre os alunos.

Apoio à Agricultura Familiar: Ao optar por fornecedores da agricultura familiar, a secretaria de educação visa contribuir para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais e apoiando pequenos agricultores.

Qualidade dos Alimentos: Há uma preocupação com a qualidade dos alimentos servidos nas escolas, garantindo que sejam frescos, livres de agrotóxicos em excesso e produzidos de maneira sustentável.

Educação Alimentar: A escolha por alimentos da agricultura familiar é parte de um programa educacional mais amplo sobre a importância de uma alimentação saudável, sustentável e local.

Promoção do Desenvolvimento Local: A secretaria de educação também contribui para o desenvolvimento econômico local, criando empregos e fortalecendo a economia regional.

2.2. A contratação pretendida consiste na referência do estudo técnico preliminar que caracteriza o interesse público para o fornecimento, a fim de evidenciar a solução a ser atendida de modo a permitir a avaliação econômica da contratação, definido no art. 18, §1º da Lei 14.133/2021.

2.3. O critério de seleção do credenciamento é o previsto no art. 79, inciso XXXX, da Lei Federal nº 14.133/2021:

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;

III - em mercados fluidos: caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.

2.2 Da inviabilidade de competição.

O professor Joel Niebuhr ensina que a ideia geral vertida pela Lei n. 14.133/2021 é que, no credenciamento, todos os interessados em contratar com a Administração Pública são efetivamente contratados, sem que haja relação de exclusão. Como todos os interessados são contratados, não há que se competir por nada, forçando-se reconhecer, por dedução, a inviabilidade de competição e a inexigibilidade de licitação pública.

3 – ESPECIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL

1	0 - ABÓBORA: Abóbora de 1ª qualidade, médio grau de amadurecimento, de tamanho médio a grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalada em saco de ráfia com 20 kg	QUILO	4000	R\$ 5,25	R\$ 21.000,00
2	0 - ABOBRINHA: Tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 3Kg.	QUILO	300	R\$ 5,52	R\$ 1.656,00
3	0 - ABACATE: De primeira qualidade, casca lisa, in natura; com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	QUILO	300	R\$ 6,35	R\$ 1.905,00
4	0 - BANANA DA PRATA: De 1ª qualidade em pencas, com casca sã e sem ruptura. Com cor, cheiro e sabor característicos. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas, amassões e sinais de apodrecimento. Em unidades de peso médio entre 70 e 100 g, acondicionadas em sacos vazados resistentes, sem sujidades e bem conservadas.	QUILO	10000	R\$ 6,67	R\$ 66.700,00
5	0 - BANANA DA TERRA: De 1ª qualidade, com casca sã e sem ruptura. Com cor, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e com médio grau de amadurecimento. Polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso médio entre 120 e 160g; acondicionadas em caixas plásticas resistentes, sem sujidades e bem conservadas. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, sem sujidades e bem conservadas.	QUILO	300	R\$ 7,63	R\$ 2.289,00
6	0 - BANANA PASSA: Banana passa desidratada, sem adição de açúcar ou adoçantes, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada. Conforme legislação vigente, pacote contendo pacote de 500g Validade 3 meses da data de entrega do produto.	PACOTE	500	R\$ 7,48	R\$ 3.740,00
7	0 - BATATA DOCE: De 1ª qualidade, médio grau de amadurecimento, de tamanho médio a grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalada em saco vazado com 20 a 30 kg	QUILO	10000	R\$ 6,87	R\$ 68.700,00
8	0 - BETERRABA: De 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte inadequados; cheiro e sabor característicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho de médio a grande. Embalada em saco vazado com 20 Kg.	QUILO	2000	R\$ 8,07	R\$ 16.140,00
9	0 - BERINJELA: Boa qualidade fresca, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Cultivadas com o mínimo de inseticidas, obedecer às regras de segurança da ANVISA ou orgânicas. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho médios.	QUILO	300	R\$ 5,76	R\$ 1.728,00

10	0 - BISCOITO DE BANANA SEM AÇÚCAR: Biscoito em formato redondo pequeno, SEM AÇÚCAR, contendo banana, aveia e canela. Peso da embalagem 30g (contendo duas ou mais unidades). Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	2000	R\$ 3,09	R\$ 6.180,00
11	0 - BISCOITO DE BATATA DOCE SEM AÇÚCAR: Biscoito em formato redondo pequeno, SEM AÇÚCAR, contendo batata doce, banana, aveia, uvas passas canela. Peso da embalagem 30g (contendo duas ou mais unidades). Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	2000	R\$ 3,23	R\$ 6.460,00
12	0 - BISNAGUINHA SEMI INTEGRAL: Bisnaguinhas a base de farinha de trigo branca, farinha de trigo integral, SEM AÇÚCAR, água, óleo de soja, sal e fermento biológico. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	500	R\$ 6,38	R\$ 3.190,00
13	0 - BOLO DE MILHO SEM AÇÚCAR: Bolo feito em formas individuais (formas tipo cupcake ou retangular), peso individual de 25g. Feitos a base de trigo, milho verde, leite, SEM AÇÚCAR, ovos, óleo de soja e fermento de bolo. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	300	R\$ 7,32	R\$ 2.196,00
14	0 - BOLO SIMPLES SEM AÇÚCAR: Bolo simples caseiro, em formato de cupcake ou retangular, sem açúcar, contendo: uvas passas, ovos, óleo, leite em pó, farinha de trigo, fermento e sal. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	300	R\$ 7,45	R\$ 2.235,00
15	0 - BOLO DE MILHO: Bolo feito em formas individuais (formas tipo cupcake ou retangular) diâmetro de 6 a 8cm, peso individual de 100g. Feitos a base de trigo, milho verde, leite, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento de bolo. Os bolos deverão vir em formas de papel próprias, podem ser as mesmas que vão ao forno para o cozimento, acondicionadas em sacos plásticos transparentes e resistentes, com identificação do fabricante, ingredientes e data de validade e em pacotes com 10 unidades em cada. Os mesmos não poderão vim quebrados ou amassados, com bolor ou mofo, mal cheiro e crus. Deverão ter sabor e cheiros característicos. Validade de 10 a 15 dias da data de entrega do produto.	UNIDADE	500	R\$ 28,23	R\$ 14.115,00
16	0 - BOLO DE TRIGO: Bolo feito em formas individuais (formas tipo cupcake ou retangular) diâmetro de 6 a 8cm, peso individual de 100g. Feitos à base de trigo, leite, açúcar, leite, ovos, margarina e fermento de bolo. Os bolos deverão vir em formas de papel próprias, podem ser as mesmas que vão ao forno para o cozimento, acondicionadas em sacos plásticos transparentes e resistentes, com identificação do fabricante, ingredientes e data de validade e em pacotes com 10 unidades em cada. Os mesmos não poderão vim quebrados ou amassados, com bolor ou mofo, mal cheiro e crus. Deverão ter sabor e cheiros característicos. Validade de	UNIDADE	500	R\$ 27,62	R\$ 13.810,00

10 a 15 dias da data de entrega do produto.

17	0 - BOLO DE CENOURA SEM AÇÚCAR: Bolo de cenoura caseiro, em formato de cupcake ou retangular, sem açúcar, contendo: cenoura, ovos, óleo de soja, uvas passas ou geléia de frutas sem açúcar ou maçã ralada, farinha de trigo, fermento e sal. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	300	R\$ 7,80	R\$ 2.340,00
18	0 - BOLO DE CENOURA SEM AÇÚCAR: sem glúten e sem lactose: Bolo de cenoura caseiro, em formato de cupcake ou retangular, sem açúcar, contendo: cenoura, ovos, óleo de soja, uvas passas ou geleia de frutas sem açúcar ou maçã ralada, farinha de arroz, fermento e sal. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	300	R\$ 11,05	R\$ 3.315,00
19	0 - BOLO DE BANANA COM AVEIA SEM AÇÚCAR: Bolo de banana SEM AÇÚCAR, em formato de cupcake ou retangular, contendo: banana, aveia, ovo, canela em pó e fermento. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	300	R\$ 31,00	R\$ 9.300,00
20	0 - BRÓCOLIS: De 1ª qualidade, coloração verde, tenro, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Cultivadas com o mínimo de inseticidas, obedecer às regras de segurança da ANVISA ou orgânicas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Acondicionados em sacos plásticos individuais ou envoltos em papel filme vazado resistente.	UNIDADE	300	R\$ 11,42	R\$ 3.426,00
21	0 - CARNE DE CAPRINO: Carne de caprino com osso, congelada e embalada a vácuo, e em pacotes de 2kg, com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informação nutricional, especificação do produto, data de vencimento estampado na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	QUILO	1500	R\$ 35,68	R\$ 53.520,00
22	0 - CEBOLA BRANCA: De 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte inadequados; tamanho uniforme; cheiro e sabor característicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho de médio a grande. Embalada em saco de rafia com 20 Kg.	QUILO	3000	R\$ 6,77	R\$ 20.310,00

23	0 - COENTRO: De 1ª qualidade, fresca, apresentando grau de evolução completo do tamanho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte inadequados; cheiro e sabor característicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho de médio a grande. Cultivadas com o mínimo de inseticidas, obedecer às regras de segurança da ANVISA ou orgânicas. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo como aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. Acondicionadas individualmente em embalagens plásticas transparentes, com as raízes livres de sujidades e terra. Peso médio de cada unidade de 60 A 100G.	UNIDADE	1000	R\$ 4,70	R\$ 4.700,00
24	0 - COOKIE DE BANANA INTEGRAL: Biscoito em formato redondo pequeno, SEM AÇÚCAR, contendo banana, aveia, uvas passas, canela. Peso da embalagem 30g (contendo duas ou mais unidades). Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000	R\$ 7,28	R\$ 7.280,00
25	0 - COOKIE DE BANANA: Biscoito em formato redondo pequeno, SEM AÇÚCAR, contendo banana, aveia, canela. Peso da embalagem 30g (contendo duas ou mais unidades). Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000	R\$ 6,09	R\$ 6.090,00
26	0 - CENOURA: Cenoura fresca, com coloração uniforme; cheiro e sabor característicos; deve ser bem desenvolvida, firme e intacta; tamanho de médio a grande, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Acondicionada em saco de ráfia contendo 20 Kg.	QUILO	2000	R\$ 8,17	R\$ 16.340,00
27	0 - COUVE FOLHA: Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Molho de no mínimo 8 folhas. Acondicionadas individualmente em embalagens plásticas transparentes, com as raízes livres de sujidades e terra.	UNIDADE	300	R\$ 5,10	R\$ 1.530,00
28	0 - FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: Tipo fina, seca, de 1ª qualidade com embalagem de 1 kg. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devesse ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	QUILO	1500	R\$ 7,31	R\$ 10.965,00
29	0 - GELÉIA DE BANANA SEM AÇÚCAR: Feita de forma artesanal, contendo banana prata ou nanica ou banana da terra. SEM AÇÚCAR. Embalagens de plástico resistente de 250g. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto.	UNIDADE	200	R\$ 21,67	R\$ 4.334,00
30	0 - GELÉIA DE BATATA DOCE SEM AÇÚCAR: Feita de forma artesanal, contendo batata doce. SEM AÇÚCAR. Embalagens de plástico resistente de 250g. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto.	UNIDADE	200	R\$ 20,33	R\$ 4.066,00

31	0 - GOMA DE TAPIOCA: Goma pronta para tapioca, 1000g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Validade 6 meses apartir da data de solicitação de compra.	QUILO	500	R\$ 8,27	R\$ 4.135,00
32	0 - GOIABA VERMELHA: Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	QUILO	1000	R\$ 6,58	R\$ 6.580,00
33	0 - IOGURTE NATURAL: Iogurte natural sem sabor, sem adição de açúcar e outros adoçantes e corantes, feito á base de leite de gado ou de cabra, embalado em garrafinhas de 170ml, de cor branca ou rosa, com identificação da data de fabricação e validade. Devem ser entregues sob refrigeração.	UNIDADE	1500	R\$ 4,12	R\$ 6.180,00
34	0 - IOGURTE NATURAL COM SABOR: Iogurte natural diversos sabores, feito á base de leite de gado ou de cabra, embalado em garrafinhas de 200ml, de cor branca ou rosa, com identificação da data de fabricação e validade. Devem ser entregues sob refrigeração.	UNIDADE	7000	R\$ 4,28	R\$ 29.960,00
35	0 - MACAXEIRA: Macaxeira descascada: branca, 1ª qualidade, descascada, lavada, cortada em pedaços, congelada, em embalagens de plástico resistente, sem rupturas, transparente, de 1kg, identificação da data de embalagem e validade. Sem rupturas ou defeitos, não fibroso, livre de terra e corpos estranhos. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (branca com pontos amarelo escuro e/ou marrom).	QUILO	10000	R\$ 5,76	R\$ 57.600,00
36	0 - MAMÃO FORMOSA: Fresco, com coloração uniforme; cheiro e sabor característico, deve ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Acondicionadas em sacos plásticos vazados.	QUILO	2000	R\$ 3,07	R\$ 6.140,00
37	0 - MANGA: Manga: in natura, 1ª qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas. Acondicionadas em sacos plásticos vazados.	QUILO	10000	R\$ 4,15	R\$ 41.500,00
38	0 - MARACUJÁ: Fruta in natura, nova, com grau de maturidade que permita o transporte e o armazenamento até a chegada às escolas, isento de sujidades e parasitos. Acondicionadas em sacos vazados resistentes.	QUILO	500	R\$ 7,07	R\$ 3.535,00
39	0 - MELANCIA: De 1ª qualidade, com casca sã e sem ruptura. Com cor, cheiro e sabor característicos. Livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvidas e com médio grau de amadurecimento. Polpa firme e intacta, sem danos físicos	QUILO	12000	R\$ 2,63	R\$ 31.560,00

e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, tamanho médio a grande. Acondicionadas em caixas plásticas resistentes, sem sujidades e bem conservadas.

40	0 - MILHO VERDE IN NATURA: Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Acondicionados em sacos vazados e resistentes.	UNIDADE	1000	R\$ 1,92	R\$ 1.920,00
41	0 - OVO: Tipo caipira, classe A, de cor variando de marrom à marrom claro ou de branco a bege, tamanho de médio a grande, peso em torno de 50g, sem sujidades, rachaduras. Deverão vim encartelados em embalagem contendo 30 unidades, dentro de caixas de papelão resistentes. Validade 180 dias da data de entrega do produto.	UNIDADES	40000	R\$ 0,93	R\$ 37.200,00
42	0 - PÃO CASEIRO: Produto fresco, a massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal açúcar, água. O Pão precisa ser bem crescido (não batumado) e assado, peso 50g cada unidade. Embalagem/rotulagem: deve ser embalado em 10 unidades em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade. OBS.: Por ser produto processado necessita de laudo (licença sanitária) da Vigilância Sanitária.	UNIDADE	1500	R\$ 17,13	R\$ 25.695,00
43	0 - PÃOZINHO DE MACAXEIRA: Pão caseiro sem açúcar, contendo macaxeira, polvilho ou goma de tapioca, óleo, água, sal. Peso unitário 25g. Embalagens com 10 unidades de 25g, com identificação. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	350	R\$ 21,03	R\$ 7.360,50
44	0 - PÃOZINHO DE BATATA DOCE: Pão caseiro sem açúcar, contendo batata doce, polvilho doce ou goma de tapioca, óleo de soja e ovo. Peso unitário 50g. Embalagens com 10 unidades de 50g, com identificação. Apresentar identificação com data de fabricação, ingredientes e validade. Validade 10 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	350	R\$ 21,04	R\$ 7.364,00
45	0 - PÊTA OU BISCOITO POLVILHO: Biscoito de polvilho ou tapioca contendo polvilho ou tapioca, ovos, óleo, água, sal. Embalagem primária: saco plástico, pvc atóxico, rotulado pacotes pesando 50g. Validade 60 dias da data de entrega do produto	UNIDADE	2000	R\$ 6,75	R\$ 13.500,00
46	0 - PIMENTÃO VERDE: De 1ª qualidade, preferencialmente orgânico e/ou agroecológico; limpo; tamanho médio; com casca sã e sem ruptura. Cheiro e sabor característicos. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, aparência de murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa. Acondicionadas em sacos vazados resistentes.	QUILO	1000	R\$ 5,35	R\$ 5.350,00

47	0 - POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA: Elaborada com frutas naturais, selecionadas, congelada, isenta de contaminação, conservantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 1 quilo. Devidamente pesada e etiquetada. Embalagem em plástico pvc (próprio para alimento) transparente ou translúcida, com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade.	QUILO	7000	R\$ 9,85	R\$ 68.950,00
48	0 - POLPA DE FRUTA SABOR MANGA: Elaborada com frutas naturais, selecionadas, congelada, isenta de contaminação, conservantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 1 quilo. Devidamente pesada e etiquetada. Embalagem em plástico pvc (próprio para alimento) transparente ou translúcida, com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade.	QUILO	7000	R\$ 9,67	R\$ 67.690,00
49	0 - POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Elaborada com frutas naturais, selecionadas, congelada, isenta de contaminação, conservantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 1 quilo. Devidamente pesada e etiquetada. Embalagem em plástico pvc (próprio para alimento) transparente ou translúcida, com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade.	QUILO	7000	R\$ 10,15	R\$ 71.050,00
50	0 - POLPA DE FRUTA SABOR CAJU: Elaborada com frutas naturais, selecionadas, congelada, isenta de contaminação, conservantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 1 quilo. Devidamente pesada e etiquetada. Embalagem em plástico pvc (próprio para alimento) transparente ou translúcida, com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade.	QUILO	5000	R\$ 8,84	R\$ 44.200,00
51	0 - POLPA DE FRUTA SABOR TAMARINDO: Elaborada com frutas naturais, selecionadas, congelada, isenta de contaminação, conservantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 1 quilo. Devidamente pesada e etiquetada. Embalagem em plástico pvc (próprio para alimento) transparente ou translúcida, com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade.	QUILO	5000	R\$ 10,48	R\$ 52.400,00
52	0 - SEQUILHOS OU BISCOITOS DE GOMA: Biscoitos em formato circular ou diagonal ou horizontal, feitos com goma de mandioca ou amido de milho, açúcar, manteiga ou margarina, ovo ou gema e açúcar. De sabor e odor característicos. Devem ser embalados em plásticos transparentes, resistentes, cada pacote com peso individual de 50g. Apresentar identificação do local, data de fabricação e validade. Não devem vir quebrados ou amassados e queimados. Validade de 10 a 15 dias da data de entrega do produto.	PACOTES	5000	R\$ 5,98	R\$ 29.900,00
53	0 - TOMATE: De formato alongado, é o melhor tomate para fazer molho, porque tem menos sementes e é mais carnudo. Classificação extra A, tamanho e coloração, uniformes, grau médio de maturação da semana. Deve ser selecionado e consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em saquinhos vazados contendo 1kg cada.	QUILO	2000	R\$ 8,13	R\$ 16.260,00

54	0 - PIMENTINHA VERDE: De formato grande ou pequeno, devem ser entregues acondicionadas em sacos transparentes individuais, com o peso de cada saco em torno de 100g. Não podem conter sujidades e nem alterações no seu corpo, como cortes ou amassos.	QUILO	500	R\$ 5,30	R\$ 2.650,00
55	0 - PEIXE - TILÁPIA: Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, data de validade, peso do produto.	QUILO	1500	R\$ 25,72	R\$ 38.580,00
VALOR TOTAL				R\$ 1.056.819,50	

O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.056.819,50 (um milhão, cinquenta e seis reais, oitocentos e dezenove reais e cinquenta centavos), conforme pesquisa de preço anexa.

Para definição do quantitativo, foram analisados os históricos dos quantitativos de aquisições anteriores deste Órgão e restaram incorporados nesta contratação em análise, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (SE HOVER)

- **PADRÕES DE QUALIDADE:** Os alimentos devem seguir padrões de qualidade, como:
 - Frescor: Os alimentos devem estar frescos e em boas condições, livres de sinais de deterioração, como murchamento, manchas ou odor desagradável.
 - Segurança Alimentar: Os alimentos devem estar em conformidade com as regulamentações de segurança alimentar locais e nacionais, visando garantir que sejam produzidos, manipulados e armazenados de maneira segura para consumo humano.
 - Ausência de Resíduos de Agrotóxicos em Excesso: Os alimentos devem atender aos limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos pelas autoridades reguladoras, garantindo que estejam dentro dos padrões seguros para consumo.
 - Qualidade Nutricional: Os alimentos devem ser ricos em nutrientes e atender aos padrões nutricionais recomendados para uma alimentação saudável, contribuindo para a nutrição adequada dos alunos.
 - Certificações de Qualidade: Os alimentos devem ser exigidos para possuir certificações de qualidade, como certificação orgânica, selos de qualidade de produtores locais ou certificações de boas práticas agrícolas.

- **ORIGEM DOS ALIMENTOS:** Os alimentos devem ser produzidos pela agricultura familiar local ou regional, conforme definido pelas políticas de compra pública da agricultura familiar.
- **EMBALAGEM E ROTULAGEM:** Especificações sobre embalagens adequadas para transporte e armazenamento dos alimentos, bem como requisitos de rotulagem, incluindo informações nutricionais, data de validade e origem dos produtos.
 - Embalagem Adequada: As embalagens devem ser adequadas para o tipo de alimento, garantindo sua integridade e frescor durante o transporte e armazenamento. Por exemplo: frutas e vegetais devem ser embalados em caixas de papelão resistente, enquanto produtos lácteos podem ser embalados em recipientes herméticos.
 - Higiene e Limpeza: As embalagens devem ser higienizadas e limpas para evitar contaminação dos alimentos. Isso é especialmente importante para alimentos perecíveis, como frutas e verduras.
 - Identificação do Fornecedor: Cada embalagem deve conter informações claras de identificação do fornecedor, incluindo nome da empresa, endereço e contato, para facilitar o rastreamento em caso de necessidade.
 - Data de Produção e Validade: Todas as embalagens devem conter informações sobre a data de produção e data de validade dos alimentos, garantindo que sejam consumidos dentro do prazo recomendado.
 - Informações Nutricionais: Embalagens de alimentos processados ou embalados necessitam incluir informações nutricionais obrigatórias, como valor energético, teor de gorduras, carboidratos, proteínas, fibras e sódio.
 - Origem dos Produtos: As embalagens devem indicar claramente a origem dos produtos, destacando que são da agricultura familiar local ou regional, conforme definido pelas políticas de compra pública.
 - Certificações e Selos de Qualidade: Se aplicável, as embalagens podem exibir certificações de qualidade, como certificação orgânica, selos de produtores locais ou outras certificações relevantes.
 - Instruções de Armazenamento: Quando necessário, as embalagens devem conter instruções claras de armazenamento para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, como temperatura ideal de armazenamento e prazo de validade após abertura.
- **LOGÍSTICA DE ENTREGA:** Detalhamento dos requisitos de logística para entrega dos alimentos nas escolas, incluindo frequência de entrega, horários, condições de transporte e responsabilidades do fornecedor em caso de atrasos ou problemas na entrega.
 - Entrega Direta: Os alimentos são entregues diretamente das propriedades dos agricultores familiares para as escolas.
 - Ponto de Coleta: A critério da Secretaria, os alimentos poderão ser entregues em pontos de coleta designados pela Secretaria de Educação, como centros de distribuição, onde são consolidados e distribuídos para as escolas

- Caminhões Refrigerados: Para alimentos perecíveis, como frutas, verduras e laticínios, deve ter a utilização de caminhões refrigerados para garantir a qualidade e a segurança dos produtos durante o transporte.
- Agendamento de Entregas: O agendamento de entregas será realizado conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, podendo ser diário, semanal, quinzenal ou mensal, à depender da necessidade da Secretaria.
- Embalagens Adequadas para Transporte: Os alimentos devem ser embalados adequadamente para o transporte, garantindo sua integridade e evitando danos durante o trajeto.

4 - DO REGIME DE EXECUÇÃO, LOCAL E DA FORMA DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento contratado será realizado por execução indireta.

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) Entrega Direta: Os alimentos são entregues diretamente das propriedades dos agricultores familiares para as escolas.

b) Ponto de Coleta: A critério da Secretaria, os alimentos poderão ser entregues em pontos de coleta designados pela Secretaria de Educação, como centros de distribuição, onde são consolidados e distribuídos para as escolas

c) Caminhões Refrigerados: Para alimentos perecíveis, como frutas, verduras e laticínios, deve ter a utilização de caminhões refrigerados para garantir a qualidade e a segurança dos produtos durante o transporte.

d) Agendamento de Entregas: O agendamento de entregas será realizado conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, podendo ser diário, semanal, quinzenal ou mensal, à depender da necessidade da Secretaria.

e) Embalagens Adequadas para Transporte: Os alimentos devem ser embalados adequadamente para o transporte, garantindo sua integridade e evitando danos durante o trajeto

4.3. A CONTRATADA deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais e equipamentos necessários à perfeita execução do fornecimento, conforme ordem de solicitação emitida pela secretaria solicitante.

5 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A descrição da solução como um todo abrange o credenciamento para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, visando o atendimento do Programa Nacional de

Alimentação Escolar - PNAE dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino necessários à continuidade da solução das necessidades nas dependências da Administração Municipal.

5.2. A contratação em tela visa dar continuidade ao fornecimento que dão sustentabilidade as atividades da Administração Pública, em suas atribuições finalísticas, cabendo o prazo do fornecimento ser mediante as necessidades apresentadas pela Administração Pública, considerando o ciclo de vida útil do objeto.

6 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Os custos com a presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Projeto Atividade: 2.041
Elemento Despesa: 3.3.90.39.30.00
Fonte: 1.500.0000, 1550.0000, 1.552.0000,

7. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

7.1 O prazo de execução deverá de forma imediata, a contar da assinatura do contrato, e o prazo de vigência de 12 (doze) meses, podendo ocorrer a prorrogação de vigência do contrato, caso cumpra os requisitos do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021.

8 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Para que o objeto da contratação seja efetivado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal 14.133/2021.

8.2. Sendo assim, os documentos exigidos serão:

Habilitação jurídica:

- No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
 - e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
 - f) No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.
 - g) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) Declaração de cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outras que forem necessárias.

Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

Qualificação Técnica:

- a) Apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que o fornecedor executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares com o objeto da presente contratação;
 - a.1) Os atestados poderão ser diligenciados de acordo com o art. 64 da Lei 14.133/21.
- b) Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- c) Certificados de Qualidade e Segurança Alimentar: Certificações que atestem a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos: Certificados de boas práticas de

manipulação, certificações orgânicas e ISO 22000 (Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos).

d) Registro de Produtores Rurais: Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), emitida pela Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) ou por entidades credenciadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

e) Plano de Contingência: Apresentar um plano detalhado de como a empresa lidará com situações de emergência ou imprevistos que possam afetar a entrega dos alimentos, garantindo a continuidade do fornecimento.

e.1) A apresentação do plano de contingência em uma licitação para o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar deve seguir algumas diretrizes básicas:

01) Identificação de Riscos: Descrever os principais riscos que podem afetar a entrega dos alimentos, como condições climáticas adversas, problemas de transporte, greves, escassez de insumos, entre outros.

02) Avaliação de Impacto: Analisar o impacto potencial de cada risco identificado na continuidade do fornecimento de alimentos às escolas. Avaliar as consequências em termos de prazo de entrega, qualidade dos alimentos e custos adicionais.

03) Medidas Preventivas: Descrever as medidas preventivas que a empresa implementará para mitigar os riscos identificados. Isso pode incluir o armazenamento adequado dos alimentos, o monitoramento das condições climáticas, entre outros.

04) Procedimentos de Contingência: Desenvolver procedimentos específicos para lidar com cada cenário de risco identificado. Por exemplo: em caso de greve dos transportadores, pode-se estabelecer planos alternativos de transporte ou negociações com outras empresas de logística.

9 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

9.1. No que diz respeito a RAZÃO DA ESCOLHA DO FORNECEDOR, em atendimento ao que preconiza o artigo 72, VI da Lei 14.133/2021, justifica-se por se tratar de pessoa física/pessoa jurídica do ramo da atividade do objeto de pretensão contratual, que preenche os requisitos de habilitação e qualificação mínima necessária, sendo evidenciada a inviabilidade de competição por meio do credenciamento.

9.2. A Administração Pública, por meio do processo administrativo de chamamento público, convocará interessados no fornecimento para que, uma vez atendidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou entidade para executar o objeto quando convocados, bem como apresente toda documentação pertinente, que comprove o preenchimento dos requisitos de habilitação e qualificação mínima, ou seja, documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, atendendo ao artigo 72, incisos V e VI da Lei Federal 14.133/2021.

9.3. Para a contratação do credenciado, deverá ser realizado processo de inexigibilidade de licitação, previsto no inciso IV do art. 74 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, devendo o processo observar o disposto no art. 72 da referida lei.

9.4. O interessado que atender a todos os requisitos previstos no edital de credenciamento, se habilitado, será credenciado no órgão ou entidade contratante, encontrando-se apto a ser contratado para executar o objeto quando convocado.

9.5. A solicitação de credenciamento deverá ser preenchida através dos Anexos do Edital pré-estabelecido para aceite dos preços formulados pela Administração Pública Municipal.

9.6. O requerimento de credenciamento e os documentos necessários à habilitação deverão ser encaminhados ao Setor de Licitações e Contratos.

9.7. O requerimento de credenciamento não poderá conter emendas, rasuras, borrões ou entrelinhas que possam dificultar o reconhecimento de sua caracterização, considerada indispensável à sua validade.

9.8. Durante a vigência do edital de credenciamento, incluídas as suas republicações, o órgão ou entidade contratante, a seu critério, poderá convocar os credenciados para nova análise de documentação, quando serão exigidos os documentos que comprovem a manutenção das condições apresentadas quando do credenciamento do interessado, especialmente para a assinatura do contrato respectivo.

9.9. O credenciado, caso o contrato venha a ser prorrogado, ficará sujeito a comprovação das mesmas condições habilitatórias do início do contrato.

9.10. O credenciamento não obriga a administração pública a contratar.

9.11. A divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Diário Oficial do Município (DOM), é condição de eficácia do contrato e seus aditamentos e deverá ocorrer no prazo de até 10 (dez) dias úteis da assinatura do contrato.

10 - DA JUSTIFICATIVA DOS PREÇOS:

10.1. No que diz respeito a justificativa de preços, em atendimento ao que preconiza o artigo 72, VII da Lei 14.133/2021, foram realizadas pesquisas de preço, que seguem em anexo, atendendo ao preceito do artigo 23 da Lei Federal 14.133/2021, na qual foi encontrado o preço compatível com o mercado, sendo considerado justo para esta Administração

11- MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. 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;

11.2. 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;

11.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

11.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

11.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da pessoa física ou jurídica 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.

11.6. A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhada e fiscalizada pelo servidor Pedro Edvan Barbosa de Souza, dessa Administração, ou pelo respectivo substituto designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021.

11.7. 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.

11.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

11.9. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

11.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

11.11. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

11.12. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

11.13. 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.

11.14. O gestor do contrato, será o servidor Daniel Ribeiro Torres com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

I - analisar a documentação que antecede o pagamento;

- II - analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- III - analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;
- IV - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- V - acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- VI - decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

11.7. O contratado deverá indiciar um responsável legal com respectivos contatos (e-mail, celular e Whatsapp), com poderes para representá-lo perante essa Municipalidade na execução do contrato decorrente da contratação objeto deste termo de referência.

11.8. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

12 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DOS CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO E PAGAMENTO

12.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

12.1.1. Não produzir os resultados acordados,

12.1.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

12.1.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

12.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 03 (três) dias da comunicação escrita do contratado de término da execução, pelo fiscal do contrato, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo

12.3. 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.

12.4. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

12.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato poderá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

12.6. 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.

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

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

12.9. 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 e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

12.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo não superior a 30 (trinta) 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:

12.10.1. 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 ao CONTRATADO, por escrito, as respectivas correções;

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

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

12.10.4. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos ou outro indicado para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

12.11. 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.

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

12.13. 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.

Liquidação

12.14. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.15. 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;

- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.16. 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;

12.17. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta própria do Município, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

12.18. A Administração deverá: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.19. Constatando-se 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.

12.20. 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.

12.21. 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.

12.22. 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.

Prazo de pagamento

12.23. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

12.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGPM de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

12.27.1. Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas (IRPJ), Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins), e Contribuição para os Programas de Integração Social e Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/Pasep), na forma da Instrução Normativa RFB nº1.234 de 11 de janeiro de 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996;

12.27.2. Contribuição previdenciária, correspondente a 11% (onze por cento), na forma da Instrução Normativa RFB nº 971 de 13 de novembro de 2009, conforme determina a Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991; e,

12.27.3. Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), na forma da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, combinada com a legislação pertinente.

12.27.3.1. 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.

12.28. 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.

13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

13.1.3. O objeto deve estar acompanhado, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

13.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.5. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de (01) (dia), o produto com avarias ou defeitos;

13.1.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação;

13.1.7. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

13.1.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

13.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

13.1.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

13.1.12 Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Receber provisoriamente o objeto disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidos;

13.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

14.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

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

14.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos neste termo.

14.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15 – DA GARANTIA

15.2. A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios, ou anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal respectiva.

15.3. O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo e o lugar em que poderá ser exercitado o ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instalação e uso do produto.

15.4. A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos constando a descrição do problema.

16 - DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

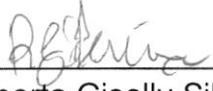
17.1. O Município de Curaçá reserva-se no direito de impugnar o fornecimento prestado, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

17.2. As disposições do credenciamento em tela encontrar-se-ão no edital de chamamento público.

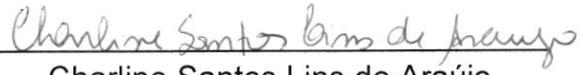
17.3. A administração pública poderá, a qualquer momento, solicitar o descredenciamento dos interessados e contratados, quando não houver o cumprimento do disposto no edital de chamamento público, contrato administrativo, ou da Lei Federal 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

17.4. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal 136/2023.

17.5. Fica eleito o foro da Comarca de Curaçá como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.



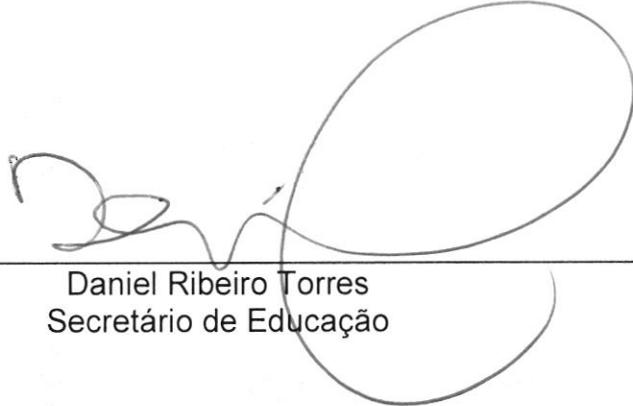
Roberta Giselly Silva Pereira
Servidora Responsável



Charline Santos Lins de Araújo
Nutricionista

APROVO o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar a contratação de todas as informações necessárias ao fornecimento, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para contratação de forma clara e concisa, além de cumprir com o determinado na legislação.

Curacá – BA, 25 de junho de 2024.


Daniel Ribeiro Torres
Secretário de Educação