

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO:

1.1. CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, DESTINADOS A ATENDER AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN, CONFORME AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

1.2 Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades estimadas no escopo da tabela abaixo. Essa tabela foi elaborada com base nas especificações contidas no Estudo Técnico Preliminar correspondente ao estudo desta contratação.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Dentre as diretrizes do PNAE, além do emprego da alimentação saudável e adequada, encontra-se o incentivo para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais. Em que de acordo com a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Para tanto, são imprescindíveis o planejamento e a execução dos procedimentos referentes à aquisição supracitada.

Logo, a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, além de assegurada por lei é uma ação de grande relevância para o desenvolvimento educacional, social, econômico e ambiental. Diante do exposto, cabe ressaltar que o não atendimento desta solicitação prejudicaria a qualidade nutricional ou até mesmo inviabilizaria a oferta de alimentação escolar, o que causaria forte impacto negativo no desempenho e permanência dos estudantes. Esta Chamada Pública se justifica, portanto, pelo dever de cumprimento da legislação e pelo compromisso da oferta de alimentação saudável e adequada, a fim de contribuir para a segurança alimentar e nutricional e a saúde dos indivíduos e da coletividade.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS ABAIXO:

3.1. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/QUANTITATIVO

Item	Descrição	UNIDADE	TOTAL
1.	ACEROLA: com características íntegras; de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação; transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	320
2.	ALFACE AMERICANO - Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	240
3.	BATATA DOCE - Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	1488
4.	BEBIDA LÁCTEA –bebida fermentada com polpa de frutas, sem adição de açúcar. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalados em 1 litro contendo data de fabricação, validade, ingredientes e valor nutricional do produto. Deve apresentar selo de qualidade do ministério de agricultura.	LITRO	750
5.	BOLACHA DE LEITE – Bolacha tipo caseira a base de leite de vaca, farinha de trigo, manteiga, açúcar, produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou	PCT	1174

	odores estranhos e substancias nocivas. Embalagem de 500 g contendo, nome do fabricante, endereço, data de fabricação e validade, apresentando 10 unidades de biscoito por embalagem.		
6.	BOLO DE MACAXEIRA - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes e outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deve conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes presentes.	KG	828
7.	BOLO DE OVOS - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes e outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deve conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes presentes.	KG	800
8.	CEBOLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	kg	534
9.	CEBOLINHA VERDE- Fresca, colheita recente, tamanho uniforme, molhos com peso médio de 100 gramas devidamente higienizados, embalada e acondicionada em engradados vazados ou similares. Características organolépticas mantidas.	MAÇO	395
10.	COENTRO -1ª qualidade e tamanho médio. Hortaliça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MAÇO	1390
11.	MACAXEIRA- Tipo branca, de 1ª qualidade para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de	KG	1488

	evolução, tamanho uniforme, fresca, com casca inteira, sem rupturas, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos.		
12.	MAMÃO - formoso médio, "fruta in natura", novo, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Transportados em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1141
13.	MANTEIGA DA TERRA - Com sal, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas, acondicionados em embalagem de 500 ml. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE OU SIM).	GARRAFAS (500 ML)	20
14.	MARACUJÁ IN NATURA - 1ª qualidade. Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.	KG	300
15.	MELANCIA – 1ª qualidade -Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	1584
16.	PIMENTÃO VERDE - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	357
17.	POLPA DE ACEROLA - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de,	KG	160

	no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.		
18.	POLPA DE GOIABA -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	240
19.	POLPA DE GRAVIOLA -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	240
20.	POLPA DE MANGA -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	160

3.2. Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

3.3. Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4. DO FORNECIMENTO

4.1 DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1.1 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

4.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF, SEIPOA/RN).

4.1.3 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.

Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF E SEIPOA/RN) quando couber.

Não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

4.2. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

4.2.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

4.2.2 A Secretaria Municipal de Educação, com base na pauta de compra elaborada pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE, a qual deverá constar a identificação deste profissional, através de seu carimbo e assinatura, fornecerá um cronograma de entrega.

4.2.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifruti - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente,

- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,

4.2.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações, bem como algum ajuste que se fizer necessário quanto aos horários de recebimento dos gêneros.

4.2.5 Caso necessário alguma alteração de que se trata o item 4.2.4 deste termo de referência, os fornecedores serão comunicados com antecedência de até 72 horas e os mesmos poderão interpor recursos, os quais deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada na Avenida Manuel Nascimento, N° 828.

4.2.6 As verduras, legumes, hortaliças, folhas e frutas deverão ser de boa qualidade, estarem frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo, deverão se apresentar intactas e firmes.

4.2.7 Todas as verduras, legumes, hortaliças e folhas, deverão estar isentas de: substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranho, isenta de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização;

4.2.8 A Entrega dos itens objeto do presente Termo de Referência congelados e/ou refrigerados deverão ocorrer em veículo e/ou meio devidamente refrigerado, sob pena de não recebimento pelo setor competente da Prefeitura Municipal.

4.2.9 Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira.

4.3 DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

4.3.1 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

4.3.2 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 5(cinco) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

4.3.3 A amostra que se refere o subitem anterior deverá ser entregue na sede da Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz-RN, Rua Vicente Batista, 107, Centro.

4.3.4 Entende-se por entrega da amostra a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 4.3.3.

4.3.5 Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

4.3.6 Compete ao órgão/entidade, no prazo de 2 (dois) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.

4.3.7 Os licitantes interessados poderão ter vista da(s) amostra(s) apresentada(s), bem como informações sobre datas, horários, locais, e dos procedimentos para exame da(s) amostra(s), devendo, para tanto, entrar em contato com órgão/entidade avaliador.

4.3.8 O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no Termo de Referência e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

4.3.9 No caso de o licitante vencedor de qualquer dos itens/lotes tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração

4.3.10 O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 4.3.2 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

4.3.11 O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 5(cinco) dias, contados da data da homologação do certame.

4.3.12 As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

5. DA FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1 FORMAS DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:

Para seleção e julgamento das propostas deverão seguir os critérios descritos na Seção II Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5.2 HABILITAÇÃO

5.2 Para fins de habilitação para fornecimento, ficam os interessados cientes que, em determinadas fases da contratação poderá ser exigida a seguinte documentação, sob pena de inabilitação:

5.2.1 RELATIVOS À HABILITAÇÃO:

I. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL

- a. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b. O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- d. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- e
- e. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

II. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

- a. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF), de cada participante;
- b. Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- d. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- e. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

III. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- d. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- f. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- g. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- h. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas

5.2.2 RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b. Prova de regularidade com a **Fazenda Federal**, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal e Estadual**, do domicílio ou sede do licitante, mediante certidão negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos e à Dívida Ativa, conforme o caso;

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE:

6.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Dispensa de Licitação e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 6.1.2. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Dispensa de Licitação, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.3. Comunicar à Contratante, 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;
- 6.1.4. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.1.5. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Dispensa de Licitação;

6.1.6. Efetuar a prestação dos serviços em perfeitas condições, conforme especificações constantes neste Termo de Referência;

6.1.7. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia do produto e a qualidade do Serviço prestado, reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

6.1.8. Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do produto, seja por vício ou por ação ou omissão de seus empregados;

6.1.9. A manutenção decorrente da garantia deverá ocorrer por conta da contratada, sem ocasionar despesas para contratante;

6.2 SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

6.2.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Dispensa de Licitação e seus anexos;

6.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

6.2.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Termo de Dispensa de Licitação e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.2.4 Comunicar à Contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

6.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

6.2.6 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Dispensa de Licitação e seus anexos;

6.2.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela Contratada, no que couber;

6.2.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente, por crédito automático em conta bancária de titularidade da empresa contratada, em até 30 (trinta) dias, em obediência a ordem cronológica de pagamento, e após entrega da seguinte documentação:

I - Nota Fiscal válida, legível e sem rasuras;

II - Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

III - Certificado de Regularidade do FGTS;

IV - Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos Tributos Estaduais e a Dívida Ativa do Estado;

V - Certidão negativa de débitos para com a Fazenda Municipal;

VI - Certidão negativa de débitos trabalhistas;

7.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

7.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente bancária de titularidade do Contratado.

7.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação/Dispensa, do lote/item.

7.5. A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.

7.5.1. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.

7.5.2. A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012.

8. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se um custo anual não inferior ao mínimo de 30% do montante orçamentário anual disponibilizado pelo FNDE para o PNAE, no município de Tenente Laurentino Cruz - RN, conforme a Lei 11.947/2009, art. 14.

9. INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Não há obrigatoriedade de dotação orçamentária para Ata de Registro de Preços.

10. DO REAJUSTE

10.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

10.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

10.6 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.

10.7 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.

10.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

11. AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O descumprimento do objeto licitado sujeitará a Contratada às penalidades previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

12. UNIDADE FISCALIZADORA

12.1. A Fiscalização do cumprimento do Contrato caberá a Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social, por servidor especificamente designado para este fim.

13. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1 – A vigência do contrato a ser celebrado, decorrente do presente Termo de Referência, compreende o período da data de sua assinatura até 31 de DEZEMBRO de 2025.

14. DOS MOTIVOS DE RESCISÃO DO CONTRATO

14.1 - O contrato poderá ser rescindido nas condições previstas nos Artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1- Na presente Contratação **NÃO** serão admitida subcontratação:

16. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

16.1 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 responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

- 16.2 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.
- 16.3 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.
- 16.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 16.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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.
- 16.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 16.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 16.8 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 16.9 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 16.10 O fiscal técnico 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.
- 16.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 16.12 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

- 16.13 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário
- 16.14 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 16.15 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 16.16 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 16.17 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 16.18 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 16.19 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 16.20 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 16.21 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

17. DO FORO

17.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Cidade de Florânia/RN, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

Tenente Laurentino Cruz/RN 22 de novembro de 2024.

Ângela Neligia Araújo Dantas Bernardo
Nutricionista
CRN6 11221

Maria Verônica de Oliveira Souza
Secretária Municipal de Educação e
Cultura
Portaria 006/2021-GP

Todas as informações desse Termo de Referência são de Responsabilidades da(s) secretaria(s) demandante(s). Considerando a necessidade da aquisição em face das justificativas apresentadas, manifesto-me de acordo com o presente documento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN
CNPJ:12.233.412/0001-50
FRANCISCO MACEDO DA SILVA
PREFEITO MUNICIPAL