



TERMO DE REFERÊNCIA

Normas aplicáveis:

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

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

1.1. Definição do objeto:

1.1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em atendimento as demandas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, nos termos da abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Detalhamento do Objeto:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO (R\$)
1	ACELGA: Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão	QUILOGRAMA	400	R\$ 5,52
2	ABÓBORA CABOTIÁ, KG in natura, de 1ª qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas ou larvas.	QUILOGRAMA	250	R\$ 3,90
3	Abobrinha extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	500	R\$ 4,74
4	AGNOLINE SABOR FRANGO, congelado, embalados em sacos plásticos que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade. Embalagens 400g	UNIDADE	200	R\$ 13,40
5	ALFACE LISA, Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	QUILOGRAMA	500	R\$ 12,89
6	ALFACE CRESPA, Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	QUILOGRAMA	500	R\$ 11,86
7	Alho nacional extra, solto, in natura, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	100	R\$ 23,74
8	Banana Caturra, características: in natura, tamanho médio de 100g por unidade, em processo de amadurecimento, não batidas, não amassadas e de boa aparência. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira. Embalagem contendo 500gr	QUILOGRAMA	12000	R\$ 5,23
9	Batata inglesa especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	QUILOGRAMA	3000	R\$ 7,57





10	BATATA DOCE, in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto	QUILOGRAMA	500	R\$ 7,08
11	BATATA SALSA, boa qualidade, tamanho médio. Lavado. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas	QUILOGRAMA	500	R\$ 11,60
12	BETERRABA, Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	QUILOGRAMA	400	R\$ 6,59
13	BOLACHA CASEIRA, O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável, não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças. Embalagem com até 1kg. Não deve conter margarina na composição ou adoçante artificial. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade: 25 dias a partir da entrega	QUILOGRAMA	200	R\$ 36,53
14	BRÓCOLIS ISENTO DE ENFERMIDADES, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas	QUILOGRAMA	250	R\$ 14,53
15	Cebola branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	1500	R\$ 6,21
16	Cenoura extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	1000	R\$ 6,41
17	CHÁ NATURAL desidratado à granel. Sabores: hortelã, cidreira, camomila, erva doce, capim limão. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	UNIDADE	800	R\$ 6,15
18	CHUCHU, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	QUILOGRAMA	800	R\$ 4,99
19	CARNE BOVINA MÓIDA CONGELADA, proveniente de massas musculares esqueléticas de bovinos isenta de tecidos inferiores (ossos, cartilagem, gordura parcial, aponervoses, tendões, coágulos nodos linfáticos, etc) não poderá ser obtida partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS, contendo no máximo 03% de gordura, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, abatidos sob inspeção veterinária e submetida ao processo de inspeção prescritos no riisboa (decreto nº 30.691 de 29/03/1952), mantida sob temperatura de -18°C. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Registro no sistema de inspeção.	QUILOGRAMA	3000	R\$ 27,53
20	CARNE BOVINA EM TIRAS/CUBOS CONGELADA, isenta de tecidos inferiores (ossos, cartilagem, gordura parcial, aponervoses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc), proveniente de massas musculares esqueléticas de	QUILOGRAMA	2500	R\$ 33,75





	bovinos contendo no máximo 03% de gordura, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, abatidos sob inspeção veterinária e submetida ao processo de inspeção prescritos no rrispoa (decreto nº 30.691 de 29/03/1952, mantida sob temperatura de -18°C. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Registro no sistema de inspeção. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.			
21	CARNE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA 1KG. Carne de Frango. Congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Embalados e soltinhos. Registro no sistema de inspeção. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	QUILOGRAMA	2000	R\$ 13,29
22	CARNE SUÍNA EM CUBOS, sem osso, sem pele, sem gordura, congelada, de primeira Categoria, abatidos sob inspeção veterinária, congelada a -18°C, embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Observação: Só serão aceitos pacotes de 1kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor, peso e qual tipo de carne é em cada embalagem individual de 1kg. Registro no sistema de inspeção.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 21,86
23	DOCE DE FRUTAS SABORES SORTIDOS, em pasta, SEM adição de açúcar, mel, melado, adoçantes ou edulcorantes. Embalagem: acondicionados em potes de vidro com vedação a vácuo. Embalagens de 1Kg. Data de fabricação recente.	QUILOGRAMA	350	R\$ 13,89
24	LARANJA PERA, in natura, não amassadas, não batidas, não mofadas ou estragadas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira.	QUILOGRAMA	5000	R\$ 5,63
25	MAÇÃ FUJI. Características: in natura, não amassadas, não batidas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Tamanho médio de 80 a 100g cada unidade. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira	QUILOGRAMA	8000	R\$ 8,60
26	Mandioca descascada, congelada, selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração 12 uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachadura.	QUILOGRAMA	300	R\$ 9,87
27	MORANGO IN NATURA, de 1ª qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, esmagamentos, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagens de 1KG.	QUILOGRAMA	100	R\$ 36,10
28	ORÉGANO desidratado à granel. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser transparente, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação e prazo de validade de 06 meses a contar da entrega. Acondicionado em embalagem de 100gr.	UNIDADE	200	R\$ 4,65
29	OVOS DE GALINHA. Bandeja com 30 ovos. Tipo vermelho, tamanho grande, procedente de espécies genuínas e sãs, frescos, casca íntegra, sem rachaduras, sem sujidades.	BANDEJA	1000	R\$ 20,43





30	PÃO DE CACHORRO QUENTE, média de peso da unidade de 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem em polietileno, atóxico, resistente bem vedada, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e prazo de validade mínimo de 07 dias, a contar a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 16,92
31	PÃO DOCE TIPO CHINEQUE, média de peso de 50g cada, com cobertura de farofa. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e prazo de validade mínimo de 07 dias, a contar a partir da data de entrega.	QUILOGRAMA	1000	R\$ 19,67
32	PÃO TIPO SANDUÍCHE FATIADO, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiças, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. EMBALAGEM DE 500G	UNIDADE	3000	R\$ 18,04
33	Pão integral fatiado, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. EMBALAGEM DE 500G.	UNIDADE	2000	R\$ 12,07
34	PÃO FRANCÊS BRANCO, média de peso de 50 gramas, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela secretaria de educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas	QUILOGRAMA	5000	R\$ 12,44
35	PONCÁ, in natura, não amassadas, não batidas, não mofadas ou estragadas, não apresentem manchas de coloração marrom e em ótimo estado de conservação. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas não podendo ser de madeira	QUILOGRAMA	1500	R\$ 8,30
36	REPOLHO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, FOLHAS INTEGRAS. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	UNIDADE	500	R\$ 7,60
37	SUCO DE UVA INTEGRAL - SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE, ORGÂNICO. INGREDIENTE: SUCO DE UVA INTEGRAL. NÃO PODERÁ CONTER CORANTES, NEM CONSERVANTES. NÃO PODERÁ TER ADIÇÃO DE AÇÚCAR, NÃO PODERÁ TER ADIÇÃO DE ÁGUA. DEVERÁ SER ELABORADO COM UVAS CULTIVADAS PELO PROCESSO ORGÂNICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ESTÁVEL EM TEMPERATURA AMBIENTE, NÃO NECESSITANDO DE REFRIGERAÇÃO PARA SUA CONSERVAÇÃO ENQUANTO FECHADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 2 A 3 LITROS, DEVERÁ CONSTAR O NÚMERO DO REGISTRO NO MAPA E TER ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: 6 MESES	UNIDADE	500	R\$ 20,85
38	SUCO DE MAÇÃ, Sem conservantes. Suco de maçã natural, extraído de frutas selecionadas, embalado em	UNIDADE	500	R\$ 12,92





	embalagens de vidro de 1,3l. Registrado e fiscalizado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento mapa. Ingrediente: suco de maçã, não alcoólico sem adição de açúcares. Sabor maçã.			
39	TEMPERO VERDE IN NATURA. Misto salsinha e cebolinha verde. Sem danificações físicas, folhas integras. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso padrão de 1kg por maço.	QUILOGRAMA	100	R\$ 18,87
40	Tomate longa vida. Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa	QUILOGRAMA	1000	R\$ 8,95
Total Estimado				R\$760.953,00

1.2. Natureza do Objeto:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sustentabilidade:

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





Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação não haverá necessidade da indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s).

Garantia da contratação:

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

Subcontratação:

4.4. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Vistoria:

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

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

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

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

4.6.3. Planeje previamente suas atividades;

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

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

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

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

4.6.8. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.

4.6.9. Emitir relatório de horas dos serviços prestados.

4.6.10. Emitir fatura dos serviços executados.

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

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.13. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 03(três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.1.14. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

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

5.2. A metodologia será da seguinte dinâmica:

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





- 5.2.2. Entregar o objeto nas quantidades solicitadas, dentro do prazo e no local estabelecido, conforme solicitação emitida pelo Setor.
- 5.2.3. Quanto à entrega deverão apresentarem-se no geral:
- 5.2.4. Isentos de substâncias terrosas;
- 5.2.5. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 5.2.6. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 5.2.7. Não estarem murchos, danificados, estragados, excessivamente maduros ou verdes ou qualquer outro dano que prejudique a segurança alimentar;
- 5.2.8. Isentos de odor e sabor estranhos;
- 5.2.9. Isentos de enfermidades.
- 5.2.10. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas, para que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.
- 5.2.11. Quando houver gêneros alimentícios devolvidos, substituídos ou trocados, os custos de correções do fornecimento correrão exclusivamente às expensas do contratado.
- 5.2.12. Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), e/ou ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e/ou INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial), quando aplicável.
- 5.2.13. Por ocasião do recebimento dos materiais, a Secretaria solicitante, por intermédio de funcionários designados, reserva-se ao direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações dos objetos licitados, obrigando-se a proponente vencedora a promover as devidas substituições.
- 5.2.14. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste edital obriga a licitante vencedora a substituir o produto imediatamente após a notificação/comunicação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus (independentemente de sua natureza sem prejuízo da aplicação das medidas legais/editalícias/contratuais aplicáveis à espécie.
- 5.2.15. Os licitantes deverão se atentar na entrega dos produtos, bem como na formulação das propostas que, as entregas poderão ser em locais distintos – dentro dos limites do município.
- 5.2.16. Todas as despesas relacionadas com a confecção e entrega dos itens correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.
- 5.2.17. Ficará a cargo da proponente vencedora o fornecimento de todas as ferramentas e dispositivos necessária adequada execução dos serviços de fabrica o dos itens.
- 5.2.18. Os itens deverão ser entregues devidamente conforme a legislação em vigor, de forma que não sejam danificados durante as operações de transportes e descarga no local de entrega.
- 5.2.19. Os itens cotados deverão ser de primeira qualidade, novos e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, obedecendo necessariamente as normas estabelecidas pelo órgão fiscalizador competente, e atender eficazmente finalidade que dele naturalmente se espera.
- 5.2.20. Serão recusados os itens imprestáveis ou defeituosos que não atendam as especificações e/ou não estejam adequados para uso.
- 5.2.21. A proponente vencedora dever responder pelos vícios, defeitos ou danos causados a terceiros/Município referente entrega do item, assumindo os gastos e





despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela solicitante.

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

6.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput)

6.2. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.14. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto,





do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, 31º).

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

6.16. Dos Critérios de Aferição e Medição para Faturamento:

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

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

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

III - a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

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

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

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

6.17. Do Recebimento:

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

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

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

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

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

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

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

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





todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18. Liquidação

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





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

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

6.18.3.1. O prazo de validade

6.18.3.2. A data da emissão

6.18.3.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

6.18.3.4. O período respectivo de execução do contrato;

6.18.3.5. O valor a pagar; e

6.18.3.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

6.21. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

6.26. Prazo de pagamento

6.27. Forma de pagamento

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

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

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





6.27.3.1. 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.

6.27.3.2. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

8. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

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

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Compete à Contratada:

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

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

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

9.4. Fornecer todos os materiais, produtos e equipamentos necessários ao desenvolvimento das atividades, imprescindíveis ao cumprimento dos serviços





contratados. O Município se reserva o direito de recusar os serviços e levantamento de peças orçados pela CONTRATADA para a prestação dos serviços, nos casos em que a qualidade apresentada seja inadequada ao fim que se destina.

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

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

Compete à contratante:

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

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

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

12. DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

13. DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE

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

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





- II - Rescindi-lo unilateralmente, nos casos especificados nos incisos I a IX do artigo 137 da Lei Federal n. 14.133/2021;
- III - Fiscalizar-lhe a execução;
- IV - Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

14. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. A extinção do contrato poderá ser:

- I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, bem como pelo sistema de descredenciamento, desde que haja interesse da Administração;
- III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

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

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

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

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

- I - Devolução da garantia;
- II - Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- III - Pagamento do custo da desmobilização.

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

- I - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- II - ocupação E utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- III - Execução da garantia contratual para:
 - a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
 - b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
 - c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;
 - d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- IV - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

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

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





15. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

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

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

16. DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

17. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Código Reduzido: 133

Órgão: 2 - PODER EXECUTIVO - UG-PREFEITURA

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

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

Vínculo: 150070000000 - Recursos não vinculados de Impostos

Subelemento: 3339030070000000000 - Gêneros de alimentação

Código Reduzido: 134

Órgão: 2 - PODER EXECUTIVO - UG-PREFEITURA

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

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

Vínculo: 155270000000 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) Subelemento: 3339030070000000000 - Gêneros de alimentação

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

18.2. O presente documento segue assinado pelos responsáveis:





Rio das Antas/SC 28 de maio de 2024.

Responsáveis:

Claudete Barcaro Lazaris
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esportes

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

João Carlos Munaretto
Prefeito Municipal

