

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA APRESENTAÇÃO:

1.1. Este documento foi elaborado com base nas normas legais vigentes, constituindo peça integrante e inseparável do procedimento licitatório, com fulcro no objeto discriminado adiante, para o atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Pacajá. Por esta razão, este Termo de Referência tem como escopo orientar a contratação de empresas para compra de produtos do gênero alimentícios, estabelecendo procedimentos e rotinas para o cumprimento da obrigação esperada.

OBSERVAÇÃO: O Fundo Municipal de Educação de Pacajá (FA), recomenda as empresas licitantes que tomem conhecimentos de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, na forma exigida, como por exemplo: distâncias e condições das rodovias a serem percorridas, impostos, taxas, fretes e outros elementos que incidam ou venham a incidir sobre o preço a ser ofertado.

2. OBJETO

2.1. Chamada Pública, Visando Aquisição De Gêneros Alimentícios Da Agricultura Familiar E Do Empreendedor Familiar Rural, Para Atender As Necessidades Das Escolas Da Rede Pública De Ensino De Acordo As Diretrizes Do Programa Nacional De Alimentação Escolar- PNAE, Atendendo Assim As Necessidades Da Secretaria Municipal De Educação, conforme especificações, itens e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
01	15178	KG	ABACAXI. Fruto de tamanho médio, pesando em torno de 1 kg. Características íntegras e de 1ª qualidade.
02	4670	KG	ABÓBORA. Tamanho grande, limpa e de primeira qualidade. Características íntegras e adequada para o consumo.
03	390	PC	AÇAFRÃO. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de qualquer sujidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Cheiro e sabor próprio. Produto com no mínimo de 6 meses de validade após a data da entrega. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, de boa qualidade, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, com registro no SIE, SIM ou Certificado Artesanal.
04	8002	PC	ACHOCOLATADO EM PÓ. Produto natural com 35% de cacau, 50% de açúcar e 15% de leite. Com registro no órgão competente e no máximo 15 dias de fabricação. Com registro no SIE, SIM ou Certificado Artesanal e SENAF (Selo Nacional da Agricultura Familiar). Acondicionado em

			embalagem plástica de 400 gramas.
05	39372	MAÇO	ALFACE. Hortaliça fresca com folhas íntegras, limpas e de 1ª qualidade. Isenta de sujidades, insetos, parasitas larvas e corpos estranhos. Organizadas em maços de aproximadamente 170 gramas.
06	14970	KG	BANANA. Tipo MAÇÃ. Produto in natura e de primeira qualidade. Fruto tamanho médio, limpo e bem acondicionado. Em condições adequadas para o consumo.
07	4372	KG	BANANA. Tipo NANICA. Produto in natura e de primeira qualidade. Fruto tamanho médio, limpo e bem acondicionado. Em condições adequadas para o consumo.
08	26644	KG	BANANA. Tipo PRATA. Produto in natura e de primeira qualidade. Fruto tamanho médio, limpo e bem acondicionado. Em condições adequadas para o consumo.
09	5838	KG	BATATA DOCE. Raiz tuberosa, in natura. Suculenta. Cor amarelo/rosada uniforme. Bem lavada. Ausência de parasitas, sujidades e larvas. De tamanho médio e de 1ª qualidade.
10	11415	MAÇO	CHEIRO VERDE. Hortaliça fresca com folhas íntegras e de 1ª qualidade. Limpas, lavadas e de coloração uniforme. Isenta de sujidades ou insetos. Organizado em maços equivalente a 150 gramas.
11	2802	PC	COLORAU (Clorofilo). Produto em pó fino, homogêneo e de coloração vermelha intensa. Cheiro e sabor próprio. Produto com no mínimo de 6 meses de validade após a data da entrega. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, de boa qualidade, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, com registro no SIE, SIM ou Certificado Artesanal.
12	27698	MAÇO	COUVE. Hortaliça fresca e com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpas, lavadas ou escovadas, com coloração uniforme. Isentas de sujeiras, insetos, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Organizadas em maços equivalente a 170 gramas.
13	8951	KG	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Tipo seca e fina. Fabricada de matéria-prima limpa e sem resíduos animais. Não fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg. Sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, de boa qualidade, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, com registro no SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com data de fabricação e validade.
14	7978	KG	FEIJÃO CAUPI, TIPO CORDA. Produto de 1ª qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, insetos e livre de umidade. Embalagem

			plástica de 1 Kg. Sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, de boa qualidade, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, com registro no SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.
15	1946	KG	INHAME. Raiz in natura, carnuda e grossa. Limpa, escovada e bem acondicionada. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e corpos estranhos aderidos à casca. Produto de primeira qualidade.
16	24439	KG	LARANJA. Fruta de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade. Estado: limpa, coloração uniforme, fresca e de vez (por amadurecer). Com grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação.
17	43000	LT	LEITE PASTEURIZADO. Tipo B. Padronizado e homogeneizado, com teor de gordura de 3%. Registro no SIE ou SIM ou Certificado Artesanal. Embalagem em saco de 1000 ml, contendo data de fabricação e prazo de validade.
18	9729	KG	MACAXEIRA. Raiz in natura, carnuda e grossa. Limpa, escovada e bem acondicionada. Com ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de 1ª qualidade.
19	9465	KG	MAMÃO. Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo e de coloração uniforme. Com maturação que permita o transporte, a manipulação e conservação.
20	1401	POTE	MANTEIGA. Com sal, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem de 500 gramas; embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE ou Certificado Artesanal).
21	44039	KG	MELÂNCIA. Fruta de tamanho grande, com características íntegras e de 1ª qualidade. Produto fresco e com grau de maturação que permita o transporte, manipulação e conservação.
22	3114	KG	POLPA DE ABACAXI. Não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado, a embalagem deverá ser de 1kg, em sacos plásticos atóxicos, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, apresentar ficha técnica de análise. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas

			específicas, as polpas de frutas deverão ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas, deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009), Com registro no MAPA, SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com no mínimo 30 dias de validade a partir da data da entrega.
23	2335	KG	POLPA DE ACEROLA. Não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado, a embalagem deverá ser de 1kg, em sacos plásticos atóxicos, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, apresentar ficha técnica de análise. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas, as polpas de frutas deverão ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas, deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009), Com registro no MAPA, SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com no mínimo 30 dias de validade a partir da data da entrega.
24	3892	KG	POLPA DE CAJÁ. Não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado, a embalagem deverá ser de 1kg, em sacos plásticos atóxicos, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, apresentar ficha técnica de análise. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas, as polpas de frutas deverão ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas, deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009), Com registro no MAPA, SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com no mínimo 30 dias de validade a partir da data da entrega. O fruto cajá deve ser submetido a processo tecnológico adequado, como processo de branqueamento do fruto a no mínimo 80°C.
25	3892	KG	POLPA DE CAJÚ. Não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado, a embalagem deverá ser de 1kg, em sacos plásticos atóxicos, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, apresentar ficha técnica de análise. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas

			específicas, as polpas de frutas deverão ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas, deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009), Com registro no MAPA, SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com no mínimo 30 dias de validade a partir da data da entrega. O fruto caju deve ser submetido a processo tecnológico adequado, como processo de branqueamento do fruto a no mínimo 80°C.
26	2724	KG	POLPA DE CUPUAÇU. Não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado, a embalagem deverá ser de 1kg, em sacos plásticos atóxicos, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, apresentar ficha técnica de análise. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas, as polpas de frutas deverão ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas, deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009), Com registro no MAPA, SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com no mínimo 30 dias de validade a partir da data da entrega.
27	5448	KG	POLPA DE MARACUJÁ. Não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado, a embalagem deverá ser de 1kg, em sacos plásticos atóxicos, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente, apresentar ficha técnica de análise. As características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas, as polpas de frutas deverão ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas, deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009), Com registro no MAPA, SIE, SIM ou Certificado Artesanal. Com no mínimo 30 dias de validade a partir da data da entrega.
28	390	KG	QUIABO. Produto in natura, limpo e em bom estado de conservação. De tamanho médio. Isento de sujidades, parasitas larvas e corpos estranhos.
29	811	KG	VAGEM. Produto in natura, tamanho e coloração uniforme, limpo e com bom estado de conservação. Isento de sujidades, parasitas, larvas e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

3.2. A aquisição dos gêneros alimentícios devidamente descritos neste termo de referência são prioridades absolutas para o preparo da merenda escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, visando promover a melhoria na aprendizagem e no rendimento escolar, garantindo assim o direito à alimentação escolar, em cumprimento com a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. A Constituição Federal, em seu Art. 208, inciso VII, assegura que “a alimentação escolar é dever do Estado e um direito humano social de toda criança e adolescente que frequentam a Educação básica” (BRASIL, 1988). Sabemos que uma alimentação saudável e adequada é imprescindível para o bom desempenho dos alunos durante o período em que estão estudando, uma vez que é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento de suas capacidades cognitivas. Por outro lado, a fome, segundo estudiosos, atrapalha diretamente nessas capacidades, pois com fome, o aluno não consegue se concentrar nas atividades escolares. Partindo do pressuposto de que a escola é um espaço de aprendizagens, a alimentação adequada deve estar inserida no contexto escolar para que seja trabalhado de forma prática no currículo da escola, ações de alimentação saudável. Dessa forma, solicitamos a aquisição do objeto em questão a fim de que não haja prejuízos ou retardamento no desenvolvimento dessas atividades. A Secretaria de Educação, prover para melhor atender aos munícipes de Pacajá, seguindo as recomendações da Legislação.

3.3. Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência nas unidades escolares, levando em consideração o grande número de alunos carentes.

3.4. Ademais, para promover e garantir, observadas as normas legais e regulamentares vigentes, a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, como a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN.

4. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO

4.1. A quantidade solicitada no Termo de Referência está de acordo com a média de consumo da rede de ensino, segundo levantamento feito pela Secretaria de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar. A Secretaria de Educação não estará obrigada a contratar todos os itens e quantidades do termo de referência, mas contratará conforme sua necessidade. O objetivo desse processo é para o fornecimento da alimentação escolar em critério do retorno das aulas presenciais, sendo destinados as seguintes modalidades de ensino; Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Ensino Médio. Ressaltamos que o município de Pacajá possui uma demanda 138 escolas municipais e um número estimado de 10.000 (dez mil) alunos, além dos estudantes do Ensino Médio que serão

atendidos. Dessa forma, é imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios nas quantidades solicitadas para que seja viabilizado o atendimento aos estudantes.

5. DA PARTICIPAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

5.1. Considerando a permissão do art. 30, da resolução FNDE nº 26/2013, a Comissão de Licitação receberá propostas das organizações com DAP Física e Jurídica (Grupos Formais) para aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e de suas organizações que atendam às exigências estabelecidas neste termo de referência e a legislação em vigor, cuja finalidade e ramos de atuação sejam pertinentes ao objeto desta Chamada Pública.

5.2. Não poderão participar da presente Chamada Pública:

5.2.1. Os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nela exigidos.

5.2.2. Os interessados que se encontrarem em processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, e aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a administração pública estadual, nos termos do art. 87, Incisos III e IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

5.2.3. As cooperativas enquadradas em quaisquer das hipóteses e a seguir elencadas:

A) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas idôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Públicas Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e;

B) Estrangeiros que não funcionem no País.

5.2.4. O servidor público de qualquer órgão promotor da presente Chamada Pública, bem com o a empresa da qual o servidor seja gerente, administrativo, sócio, dirigente ou responsável técnico.

5.3. A participação na Chamada Pública implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.

5.4. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.

6. DO FUNDAMENTO LEGAL

Inicialmente, merece apresentar o que dispõe o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal:

“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com

cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.”

Corroborando com a Carta Magna vem a Lei de Licitações nº 8.666/1993, em seu Art. 1º, parágrafo único:

“Art. 1o Esta Lei estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Parágrafo único. Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios.”

Visto isto, para cumprimento do Princípio Administrativo da Legalidade, norteador dos atos praticados pela Administração Pública, deve o pretense procedimento licitatório obedecer aos seguintes diplomas legais: Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 – Estatuto das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Lei nº 8.078 de 1990 - Código de Defesa do Consumidor e, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 - Lei de Licitações e Contratos.

Com base nisto, dada a possível necessidade da contratação do objeto deste Termo de Referência, com fulcro, ainda, na justificativa apresentada neste instrumento, resta-nos imperioso proceder com a pretensa licitação, para atingimento da finalidade pretendida e, por consequência, satisfação do interesse público.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

7.1. Os bens a serem adquiridos enquadraram-se na classificação de bens de consumo, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993.

8. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS

8.1. A empresa contratada deverá transportar o produto utilizando veículo e funcionário próprios;

8.2. O não cumprimento do disposto no item 8.1 do presente termo acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas na Lei 8.666/93.

8.3. A Secretaria de Educação rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do edital e seus anexos.

9. VALOR ESTIMADO

9.1 - O valor estimado total desta avença é de R\$ 2.092.907,50 (dois milhões noventa e dois mil novecentos e sete reais e cinquenta centavos), segundo apuração através de cotações realizadas pelo departamento de compras da Secretaria Municipal de Educação;

9.2. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas, em pesquisas de mercado.

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração da Secretaria de Educação, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de serviço inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou erros observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.4. A gestão do contrato será exercida pelo Secretário Municipal de Educação, o Sr. Mark Jonny Santos Silva, o qual competirá a aplicabilidade das cláusulas contratuais, revisão de cláusulas, o reequilíbrio econômico/financeiro do contrato, incidentes relativos a pagamentos, questões ligadas à documentação, controle dos prazos e vencimentos, prorrogação de prazos, a aplicação dos sanções e rescisão contratual.

11. DA FISCALIZAÇÃO DA OBRIGAÇÃO CONTRATUAL:

11.1. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela satisfação da obrigação, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização do objeto.

11.2. A gestão e fiscalização da prestação da obrigação será exercida por servidor (es) especialmente designado (s), na forma prevista na Lei 8.666/93, ao(s) qual (is) competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução e que de tudo dará ciência à CONTRATANTE e à CONTRATADA, conforme abaixo:

11.3. A obrigação será acompanhada e fiscalizada por um servidor formalmente designado pelo CONTRATANTE, doravante denominado FISCAL DO CONTRATO, com autoridade para exercer, como representante da Administração, toda e qualquer ação destinada a orientar, acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

11.4. Será designado ainda, facultativamente, por precaução, SUPLENTE DE FISCAL, a fim de que a execução do contrato não seja interrompida por qualquer intempere ocorrida com o servidor designado como FISCAL DO CONTRATO.

11.5. A CONTRATANTE promoverá a fiscalização do objeto sob os aspectos qualitativo e quantitativo, acompanhando o desenvolvimento desta, assegurando o cumprimento das obrigações assumidas.

11.6. A fiscalização da obrigação pela CONTRATANTE não exime, nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

11.7. Para acompanhar a execução e fiscalizar os contratos administrativos originados da Chamada Pública nº 002/2021, inclusive assinar requisição de material/serviço e atestar o recebimento do objeto deste Termo de Referência nas Notas Fiscais apresentadas, fica designado (a) servidor (a) abaixo:

11.7.1. MARINALVA MARTINS DE BRITO, Coordenadora do Departamento de Merenda Escolar, CPF/MF nº 558.066.352-87;

12. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

12.1. Poderão participar da licitação que:

12.1.1. Desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Termo de Referência;

12.1.2. Atendam às exigências constantes neste Termo de Referência, no Edital e nos seus anexos, em especial quanto à documentação requerida para sua habilitação;

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Cabe à CONTRATADA o cumprimento de todos os requisitos descritos neste Termo de Referência, nos termos da legislação vigente.

13.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação;

13.3. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a execução da obrigação;

13.4. Responsabilizar-se, civil e criminalmente, pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução da obrigação;

13.5. Manter junto ao CONTRATANTE um representante e/ou preposto para acompanhamento da obrigação.

13.6. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos vícios e danos decorrentes do cumprimento da obrigação, de acordo com o disposto no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990.

13.7. O dever previsto no item anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 15 (cinco) dias corridos, contados da comunicação da Administração, o serviço e/ou itens com avarias ou defeitos.

13.8. Responsabilizar-se por todos os recolhimentos tributários federais, estaduais e/ou municipais incidentes ao objeto deste Termo de Referência.

13.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, em virtude de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, bem como pelas despesas originadas de infrações ou da inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a CONTRATANTE por quaisquer pagamentos que este seja obrigado a fazer a esses títulos, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.

13.10. Responsabilizar-se, na execução do objeto deste Termo de Referência, por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: salários, adicionais, vale-refeição, transporte (de pessoal, materiais e acessórios), estadias, encargos (sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários), seguros, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, inclusive aqueles vinculados a empresas que lhe prestarem serviço (distribuidoras, transportadoras etc.).

13.11. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações.

13.12. Implementar de forma adequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente da obrigação, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.

13.13. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições do edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.

13.14. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

10.15. A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, comunicando ao CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.

13.16. A CONTRATADA deverá manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar os empregados e colaboradores nesse sentido.

13.17. É expressamente vedado à CONTRATADA a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE, ativo, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 2º grau, durante a vigência deste contrato.

13.18. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, contato telefônico para comunicações informais junto à CONTRATANTE e endereço eletrônico (e-mail) para comunicações formais, inclusive receber Requisição de Material/Serviço, notificação e outras que se fizerem pertinentes.

13.19. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

13.20. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento da obrigação.

13.21. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parte alguma do contrato.

13.22. Cumprir a obrigação em conformidade com o que vier a ser contratado, levando-se em consideração todas as especificações constantes no Termo de Referência, no Edital de Licitação e na proposta consolidada, inclusive unidade de medida, valor unitário e demais pertinentes ao feito.

13.23. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento da obrigação, desde a sua origem até o local de entrega/execução, definido neste Termo de Referência, sem quaisquer complementos nos preços contratado ou pagamento adicional referente a deslocamento.

13.24. Satisfazer a obrigação no local consignado neste Termo de Referência, observando ainda o horário de funcionamento administrativo.

13.25. Cumprir a obrigação apenas na presença de servidor municipal competente, mediante apresentação de identificação funcional, com lotação específica na CONTRATANTE.

13.26. Havendo desrespeito injustificado aos prazos ou de descumprimento das demais obrigações estabelecidas, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.

13.27. Se após a comunicação formal a CONTRATADA recusar-se, demorar, negligenciar ou deixar de eliminar os vícios, defeitos ou inadequações do objeto deste Termo de Referência, ficará sujeita às penalidades estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente, podendo ainda a CONTRATANTE requisitar reparação dos eventuais danos e prejuízos provocados.

13.28. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste Termo de Referência, quando se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução/fornecimento;

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Indicar os responsáveis pela gestão do contrato, aos quais competirão, na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93, a fiscalização da obrigação, através do gerenciamento e acompanhamento da execução do contrato durante toda a sua vigência.

14.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA em suas dependências, desde que respeitadas às normas de segurança.

14.3. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, na forma convencionada, dentro dos prazos previstos, desde que atendidas às formalidades necessárias após a aceitação dos serviços.

14.4. Notificar e comunicar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços.

14.5. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA.

14.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

15. DO FORNECIMENTO DO OBJETO

15.1. O objeto deste Termo de Referência deverá ser entregue **em até 05 (cinco) dias corridos**, a contar do recebimento da requisição formal do órgão ou da nota de empenho;

15.1.1. O prazo de que trata o item acima, poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, mediante solicitação oficial da empresa vencedora, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Educação de Pacajá - SEMED.

16. DO LOCAL DE ENTREGA

16.1. A satisfação do objeto do contrato administrativo se dará de forma descentralizada, em mais de um endereço.

16.2. A satisfação do objeto deste contrato administrativo se dará prioritariamente nas Unidades Escolares espalhadas pela circunscrição do Município de Pacajá, nos endereços abaixo indicado:

ORD	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
01	EMEF ALUÍSIO LOCH	Rua Inês Soares, s/n. Bairro Centro- Sede Pacajá
02	EMEF DE PACAJÁ	Rua 14 de abril- Bairro Tozetti Sede Pacajá
03	EMEF 10 DE MAIO	Av. Tancredo Neves, 86- Bairro Novo horizonte- Sede Pacajá
04	EMEF HELIENE E ELIZABETH	Av. JK, s/n Bairro Laranjeiras- Sede
05	EMEF ANTONIO TOZETTI	Rod. Transamazônica- BR 230, KM 325- Vila Bom Jardim (a 45 km da cidade)
06	EMEF CECÍLIA MEIRELLES	Rod. Trans. Br 230, km 260- Vila Arataú (a 22 km da cidade)
07	EEEM D JOSÉ ELIAS CHAVES	Vicinal da Roxa, km 03 Sede- Pacajá (a 1 km da Cidade)
08	EMEIEF ELCIONE BARBALHO	Av Magalhães Barata, s/n Bairro Alto Bonito- Sede Pacajá
09	EMEF IVANILDE OLIVEIRA	Rod Transamazônica-BR 230, km 346. Vila Nazaré- (60 km da cidade)
10	EMEF JARBAS PASSARINHO	Rod Trans. Br 230, Km 350- Vila Manoel Baiano (a 65 km da cidade)
11	EMEF JÚLIA GONÇALVES PASSARINHO	Rua Nazaré, s/n. Bairro Alto Bonito- Sede Pacajá
12	EMEF M ^ª FLORISMAR	Rua Vereador José Nunes, s/n Bairro São Francisco- Prox. Ao ginásio. Sede Pacajá
13	EMEI PASTOR ANTONIO GERALDO	Rod Trans. BR 230, km 325. Vila Bom Jardim (45 km da cidade)
14	EMEI PEQUENO POLEGAR	Rod Trans. Br 230, Vila Arataú. Prox. Ao Posto de Saúde (a 22 km da cidade)
15	EMEI PEQUENO PRÍNCIPE	Rua Primavera, s/n Bairro Tozetti, atrás da Escola Pacajá- Sede Pacajá
16	EMEIEF DOCE LAR	Rod Trans. Br 230, km 243, zona rural (a 40 km da cidade)

17. DA VIGÊNCIA:

17.1. O contrato administrativo terá vigência até 31 de dezembro do ano de sua assinatura.

17.2. Por se tratar de objeto de natureza não continuada, o contrato poderá ser prorrogado, se for o caso, mediante Termo Aditivo, por igual período ou período inferior ao do contrato administrativo, até o limite de 31 de dezembro do ano de sua assinatura, em respeito ao disposto pelo art. 57 e seguintes da Lei nº 8.666/93.

18. DO REAJUSTE:

18.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação das propostas na Sessão Pública.

18.2. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.3. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.

18.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste, aplicável exclusivamente aos serviços de natureza essencial e continuada já prorrogados por Termo Aditivo.

18.5. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.6. A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

18.7. 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.

18.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, a CONTRATANTE elegerá novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de apostilamento.

18.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. DO PAGAMENTO:

19.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal / Fatura.

19.2. A Nota Fiscal/Fatura emitida e entregue ao servidor da unidade destinatária, com a discriminação de cada um dos itens que compõem o objeto, deverá ser atestada pelo fiscal e encaminhada ao setor competente para fins de pagamento.

19.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá discriminar os itens do contrato administrativo ou da Ata de Registro de Preço, conforme o caso, constando o valor unitário, valor total, número do empenho, número do contrato, número do processo, número da ordem de compra e dados bancários e as demais especificações inclusas na proposta consolidada vencedora do certame;

19.4. O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA por meio transferência bancária.

19.5. Havendo erro na Nota Fiscal / Fatura, nos demais documentos que sustentam o pagamento ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a Nota Fiscal será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que se providenciem as medidas sanadoras.

19.6. No caso do item retro o prazo para pagamento, de 30 (Trinta) dias, inicia-se após a regularização da situação ou reapresentação da Nota Fiscal, fato esse que não acarretará em ônus adicional à CONTRATANTE, nem em prejuízo à execução do contrato.

19.7. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de, motivadamente, suspender o pagamento se o cumprimento da obrigação estiver em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e do contrato, se for o caso.

19.8. A CONTRATADA deverá explicitar na Nota Fiscal o nome do Banco, o número da agência e o número da conta corrente para realização da transação bancária de pagamento.

19.9. A CONTRATADA deverá explicitar na Nota Fiscal a modalidade e número da licitação a que faz referência, a Ata de Registro de Preço (se for o caso) e/ou o contrato administrativo (se for o caso).

19.10. A efetivação do pagamento ficará condicionada à apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos:

19.10.1. Nota Fiscal referente ao pagamento pretendido;

19.10.2. Recibo de pagamento;

19.10.3. Certidão Negativa de Débitos junto à Receita Federal;

19.10.4. Certidão Negativa de Débitos junto à Fazenda Municipal, se a CONTRATADA for domiciliada em Pacajá/PA;

19.10.5. Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS.

19.11. Caso, após o devido processo legal, tenha sido aplicada a pena de multa à CONTRATADA, a CONTRATANTE se reserva o direito de descontar o valor da multa de qualquer Nota Fiscal a pagar ou crédito existente em favor daquela.

19.12. Com base no item acima, caso o valor da multa aplicada seja superior ao crédito eventualmente existente em favor da CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

19.13. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

19.14. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

19.15. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do serviço.

19.16. Todo e qualquer pagamento será efetuado diretamente à CONTRATADA, na forma estabelecida nos Subitens anteriores, eximindo-se a terceiros, por títulos colocados em cobrança, descontos, ficando estabelecido que, em hipótese alguma, aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos INCONTINENTI, a pessoa jurídica que os houver apresentado.

20. MEDIDAS ACAUTELADORAS

20.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

DAS SANÇÕES:

20.2. Pelo inadimplemento contratual a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/93, no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002 e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal, nos termos do artigo 109 da Lei nº8666/93;

20.3. Quando se tratar de sanção de multa, poderão ser aplicadas à CONTRATADA concomitantemente as penas de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Municipal e impedimento de licitar e contratar com a Administração;

20.4. Quando aplicada a pena de multa, esta será calculada em 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

20.5. Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados para a prestação, total ou parcial, do(s) serviço(s), deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, quando ocorrer fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do contrato e de impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência;

20.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos;

20.7. A CONTRATADA inadimplente que não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa;

20.8. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida do devido processo legal, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

20.9. A aplicação das aludidas multas não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;

20.10. As penalidades serão aplicadas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.

21. CLÁUSULA SEXTA - DA RESCISÃO

21.1. Constituem motivo para a rescisão contratual os constantes dos artigos 77, 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, e poderá ser solicitada a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis.

22. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Em caso de inexecução total ou parcial do contrato, bem como de ocorrência de atraso injustificado na execução do objeto deste contrato, submeter-se-á a CONTRATADA, sendo-lhe garantida plena defesa, as seguintes penalidades:

- Advertência;

- Multa;

- Suspensão temporária de participações em licitações promovidas com o CONTRATANTE, impedimento de contratar com o mesmo, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou penalidade;

22.2. A multa prevista acima será a seguinte:

- Até 10% (dez por cento) do valor total contratado, no caso de sua não realização e/ou descumprimento de alguma das cláusulas contratuais;

22.3. As sanções previstas nos itens acima poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

22.4. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido como renda para o Município, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da notificação, podendo o CONTRATANTE, para isso, descontá-la das faturas por ocasião do pagamento, se julgar conveniente;

22.5. O pagamento da multa não eximirá a CONTRATADA de corrigir as irregularidades que deram causa à penalidade;

22.6. O CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA, por escrito, de qualquer anormalidade constatada durante a prestação dos serviços, para adoção das providências cabíveis;

22.7. As penalidades somente serão relevadas em razão de circunstâncias excepcionais, e as justificadas só serão aceitas por escrito, fundamentadas em fatos reais e facilmente comprováveis, a critério da autoridade competente do CONTRATANTE, e desde que formuladas no prazo máximo de 05 (cinco) dias da data em que foram aplicadas.

22.8 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

22.1.1 Este Termo de Referência é parte integrante do Edital, do Contrato Administrativo obrigando a empresa vencedora do certame, ou CONTRATADA, ao cumprimento de todas as suas disposições.



MARK JONNY SANTOS SILVA
Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 019/2021