



## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, para Merenda Escolar dos alunos da rede Municipal de Ensino para o restante do ano letivo de 2024, conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITE NS	DESCRIÇÃO	UNIDAD E	QUANTID ADE	VALOR DE REFERÊ NCIA
1	<b>AÇÚCAR BRANCO TIPO CRISTAL</b> - Embalagem plástica contendo 5 kg do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 12 meses no momento da entrega.	PCT	150	24,37
2	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> - Acondicionado em embalagem plástica contendo 5 kg do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 8 meses a partir da entrega.	PCT	150	35,04
3	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> - <u>Sem lactose</u> e isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Acondicionado em embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 6 meses a 01 ano.	UND	300	7,59
4	<b>CAFÉ SOLUVEL GRANULADO</b> - 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem de vidro ou lata contendo no mínimo 200 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto com validade mínima de 6 meses a 01 ano.	UND	300	22,24
5	<b>CREME DE LEITE</b> - leve, UHT homogeneizado, 17% de gordura, embalagem com no mínimo 200 gramas, validade de 06 meses a 01 ano da data de entrega.	UND	50	4,17
6	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagens contendo 1,7 kg. Rotulagem contendo informações nutricionais. Produto	UND	200	18,43



# Tio Hugo - RS

Prefeitura  
Municipal



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

	com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.			
7	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b> - Isento de mofo, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg. Rotulagem com informações nutricionais. Produto com validade mínima de 10 meses no momento da entrega.	KG	900	9,46
8	<b>FARINHA DE MILHO MÉDIA</b> - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 01 kg, com validade de 08 meses a 01 ano a partir da data de entrega.	KG	100	5,49
9	<b>FARINHA DE TRIGO</b> - Enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 01, embalagem de 05 kg, apresentando 36g de carboidratos e 5,5 g de proteínas, 1,4 g de fibra alimentar. Apresentar aspecto de pó fino e branco.	PCT	100	22,21
10	<b>FERMENTO QUÍMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS</b> - Embalagem em pote de 250 g. Rotulagem com informações nutricionais. Produto com validade de 12 meses.	UND	250	10,91
11	<b>LEITE EM PÓ</b> - Embalagem de 01 kg, que possua em uma porção de 25 gramas, os seguintes: valor energético de 127 kcal, 10 g de carboidratos; 7 g de proteínas, 4,1 de gorduras saturadas, 124 mg de sódio, 228 mg de cálcio. Em embalagem tipo almofada de alumínio. Com informações nutricionais na embalagem e com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	900	44,59
12	<b>LEITE SEM LACTOSE</b> - Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio e monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Embalado em caixa de 1 litro. Contendo informações nutricionais e data de validade na embalagem. Validade mínima de 6 meses.	UND	250	7,96
13	<b>LEITE CONDENSADO TRADICIONAL</b> - Embalagem de 395 g, tetra pack, contendo leite integral, açúcar e lactose. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de 06 meses a um ano a contar da data de entrega.	UND	50	7,19
14	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - Macarrão com ovos tipo parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água.	PCT	500	4,26



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

	Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.			
15	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - Macarrão espaguete com ovos. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	500	4,26
16	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> - Ingredientes: milho, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da entrega.	UND	200	5,23
17	<b>OLEO DE SOJA</b> - acondicionado em embalagem plástica de 900 ml, resistente e transparente, com identificação do produto, rotulagem de acordo com a legislação. Validade de 1 ano com prazo de vencimento mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	UND	900	7,41
18	<b>POLVILHO AZEDO</b> - Embalagem de 500 gramas que apresente 65 kcal por porção de 20 g, 16 g de carboidratos e 1 g de fibra. E com prazo de validade mínima de 06 meses.	PCT	800	7,42
19	<b>POLVILHO DOCE</b> - Polvilho doce, peso líquido de 500 gramas. Embalagem plástica, resistente, com solda reforçada original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação.	PCT	60	6,92
20	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - Embalagem de 01 kg, plástica resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 16 meses, com rotulagem de acordo com a legislação.	PCT	500	2,56
21	<b>VINAGRE DE MAÇÃ</b> - Vinagre de Maçã, acondicionado em embalagem plástica de 500 ml, sem corantes e/ou aditivos químicos, em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 (um) ano.	UND	300	4,54



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PERECÍVEIS				
22	<b>ALHO</b> - Unidades de tamanho médio, com dentes firmes e íntegros, com casca lisa, sem brotos e sem machucados. Devem ser entregues em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	KG	30	40,99
23	<b>ABACAXI</b> - Variedade Pérola, fruto de tamanho médio aproximadamente de 800 g a 1,100 kg, de primeira qualidade, firme e íntegro; sem machucados internos e externos, acondicionado de forma a evitar danos físicos.	UND	1.000	9,98
24	<b>BANANA PRATA</b> - Fruto médio, limpo, íntegro, firme; acondicionado de forma a evitar danos físicos, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos transparentes próprios para alimentos.	KG	1.900	8,69
25	<b>BATATA INGLESA</b> - De primeira qualidade, in natura, tamanho médio, íntegra, sem danos químicos, físicos e biológicos, livre de brotos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos transparentes próprios para alimentos.	KG	600	10,92
26	<b>BETERRABA</b> - De primeira qualidade, de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, com ausência de folhas. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos transparentes próprios para alimentos.	KG	600	8,22
27	<b>CEBOLA</b> - De primeira qualidade, limpas, firmes, tamanho médio, médio amadurecimento, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	KG	500	9,19
28	<b>CENOURA</b> - De boa qualidade, isenta de folhas, unidades de tamanho médio, íntegras, frescas sem rachaduras ou perfurações.	KG	500	8,64
29	<b>MAÇÃ</b> - Fruto de tamanho médio, com características de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação adequado para o consumo.	KG	1.900	13,04
30	<b>MAMÃO FORMOSA</b> - Fruto de tamanho médio, com características de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme;	KG	800	9,99



## ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

	apresentando grau de maturação adequado para o consumo.			
31	<b>MANGA</b> - Frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	KG	800	13,32
32	<b>MELÃO</b> - Fruto de boa qualidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação.	KG	700	12,89
33	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - Fruto fresco de tamanho médio com características de primeira qualidade, limpo e isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas.	KG	30	13,29
34	<b>TOMATE</b> - Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação adequado para o consumo.	KG	900	13,63
35	<b>CARNE BOVINA DE 1ª</b> - Sem gordura, sem osso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.	KG	900	48,94
36	<b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª</b> - Fresca, vir acondicionada em embalagens plásticas transparentes de até 2 kg. Deve apresentar cor uniforme e cheiro característico ao produto, sem alterações. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.	KG	900	43,94
37	<b>CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM OSSO</b> - cortes congelados e não temperados. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com	KG	800	24,52



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

	registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.			
38	<b>CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA</b> - Cortes congelados e não temperados, sem dorso. Produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.	KG	900	13,58
39	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO CORTADA EM CUBOS</b> - Congelada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento.	KG	800	22,90
40	<b>MARGARINA (CREME VEGETAL COM SAL)</b> - Embalagem de 500 g, isenta de gordura trans e leite. Tendo como ingredientes: Água, gordura composta (óleos vegetais de soja, soja Inter esterificada, palmiste e palma, sal, vitamina A, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxo e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico e conservadores. Rotulagem contendo informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega.	UND	250	7,08
41	<b>NATA PASTEURIZADA</b> - Deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem de 300 g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega.	UND	600	11,84
42	<b>PRESUNTO COZIDO E FATIADO</b> - Sem capa de gordura. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. O	PCT	200	22,27



	transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.			
43	<b>QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA OU PRATO</b> -Produto fatiado, sendo que, cada fatia deverá estar separada por plásticos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 400 g do produto. Rotulagem contendo informações nutricionais. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento. Produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.	PCT	200	25,99
44	<b>OVOS DE GALINHA</b> - Ovos de galinha, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras; não deve apresentar quaisquer lesões. Fornecidos em bandejas de papelão com 30 un ou caixas de papelão com 12 un, contendo data da coleta.	DZ	900	11,56
45	<b>PÃO SOVADO PARA CACHORRO QUENTE</b> – Pão com peso aproximado entre 30 e 35 gramas.	KG	500	22,99
46	<b>PÃO DE FORMA FATIADO</b> - Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. De boa qualidade.	KG	500	13,49
47	<b>PÃO FRANCÊS</b> - Pão de sal (francês), com aproximadamente 50 g, massa clara e macia.	KG	200	13,99

1.2. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo nº 2023.003/0089

1.3. O objeto a ser contratado é de natureza comum, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O prazo de vigência do contrato é para 06 meses, iniciando na assinatura do mesmo, ou enquanto perdurar os quantitativos, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. Justifica-se a realização de processo de licitação para contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios (merenda escolar) para as Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental,



visando suprir as necessidades nutricionais dos alunos, proporcionando uma alimentação de qualidade e adequada.

- 2.2. Os quantitativos em cada item, foram programados por um período de 06 meses, com base nas referências dos últimos 02 anos, considerando já a quantidade de alunos matriculados para o ano letivo de 2024.

### 3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão: menor preço e qualidade dos produtos conforme análises das amostras.

### 4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. A licitante vencedora se obriga a fornecer os alimentos conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista do Município, conforme Nota de empenho e Ordem de Compra, conforme segue:

4.1.1 NÃO PERECÍVEIS QUINZENALMENTE dentro das normas da fiscalização da vigilância sanitária e de acordo com as especificações neste termo de Referência, conforme a necessidade, até o vencimento do contrato ou enquanto perdurar a quantidade licitada.

4.1.2 OS PRODUTOS PERECÍVEIS deverão ser entregues SEMANALMENTE, conforme as quantidades e os produtos solicitados pela Nutricionista, sendo que a carne bovina entregue para fins de qualidade e procedência do produto deverá acompanhar (cópia da Nota Fiscal) de compra, não podendo ultrapassar 7 dias, entre compra e entrega, dentro das normas da fiscalização da vigilância sanitária e de acordo com as especificações do edital.

**OBS: Os Produtos perecíveis deverão ser entregues todas as SEGUNDAS-FEIRAS, DAS 8:00H ÀS 16:00H, impreterivelmente nesta data na Secretaria de Educação, cito Rua Paraná, 1695, Tio Hugo-RS, conforme solicitação da Nutricionista.**



**4.1.3 DO TRANSPORTE:** Os produtos Perecíveis, que exigem de refrigeração, deverão vir acondicionados durante o transporte até o local de entrega, em veículo próprio para o transporte destes alimentos, tipo, "baú refrigerado" com controle de temperatura, nos termos da legislação vigente ANVISA.

4.1.4 Os produtos Perecíveis deverão vir pesados e etiquetados, para melhor aferição pela Secretaria de Educação.

**4.2. A entrega dos produtos deverá ser realizada no seguinte endereço: Rua Paraná, nº 1695, Tio Hugo-RS.**

4.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor e fiscal do contrato para recebimento definitivo.

4.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

4.5. 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 até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;



## ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

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

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

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

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

6.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

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



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

6.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.1.8. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;

6.1.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

## 7. DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o



## ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

9.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

9.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

## 10. DO PAGAMENTO.

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.



## ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

10.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

10.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:



EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = \*\*\*, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = ***$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

## 11. DO REAJUSTE.

11.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice IPCA, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.



**13.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- 13.1.1.1** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 13.1.1.2** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 13.1.1.3** Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 13.1.1.4** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 13.1.1.5** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 13.1.1.6** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 13.1.1.7** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.1.8** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.1.9** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.1.10** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

**13.2.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- a) O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento);
- b) Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- c) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- d) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua



- concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- e) Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de Tio Hugo/RS, pelo prazo de até cinco anos;
  - f) A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
  - g) Impedimento de licitar e contratar;
  - h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**13.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**13.2.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**13.3.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Contratante, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

**13.3.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**13.4.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de Tio Hugo poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**13.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**13.6.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.



## ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

13.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.9. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa da Entidade Pública, e nos órgãos cabíveis.

## 14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

14.1 O custo estimado da contratação é de **R\$ 396.165,60 (trezentos e noventa e seis mil cento e sessenta e cinco reais e sessenta centavos)**.

## 15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

1.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Tio Hugo para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Órgão 04 – Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer  
Unidade: 01 – Recursos Excedentes – Alimentação Escolar  
Função: 12 – Educação  
Subfunção: 361 – Ensino Fundamental  
Programa: 00101 – Educando com qualidade;  
Atividade: 2091 – Merenda escolar – Ensino Fundamental  
Elemento de Despesa: 339030000000 – Material de Consumo

Órgão 04 – Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer  
Unidade: 01 – Recursos Excedentes – Alimentação Escolar  
Função: 12 – Educação  
Subfunção: 365 – Ensino Infantil  
Programa: 00101 – Educação Infantil – A base do Futuro;  
Atividade: 2011 – Merenda escolar – Ensino Infantil;  
Elemento de Despesa: 339030000000 – Material de Consumo

Tio Hugo, 21 de Junho de 2024.

---

Gilso Paz  
Prefeito Municipal