



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Registro de preço para contratação de empresa do ramo pertinente para aquisição de gêneros Alimentícios destinado aos alunos da rede de ensino municipal e assistência de Ação Social do Município de Marcação.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Registro de preço para contratação de empresa do ramo pertinente para aquisição de gêneros Alimentícios destinado aos alunos da rede de ensino municipal e assistência de Ação Social do Município de Marcação –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

2.3.Para a decisão de permitir adesões:

2.3.1.Serão permitidas adesões a respectiva Ata de Registro de Preços por qualquer órgão ou entidade da administração pública não participante do correspondente certame, atendidos os requisitos do instrumento convocatório, mediante a anuência do órgão gerenciador.

2.3.2.A decisão de admitir adesões, respaldada na norma vigente, é motivada pela real perspectiva da obtenção de propostas muito mais vantajosas para a Administração, em decorrência da economia de escala obtida pela previsão da permissão de adesões no instrumento convocatório e, principalmente, pelo aumento do caráter competitivo do certame, haja vista que o número de licitantes, como já observado em procedimentos anteriores, é diretamente proporcional ao volume estimado da contratação, ou seja, quanto maior o valor previsto da licitação, maior tende a ser o número de interessados. Salienta-se, inclusive, que não é vislumbrado qualquer prejuízo em decorrência da simples previsão da permissão de adesões no certame uma vez que, não sendo observada a vantagem na proporção estimada, o procedimento de adesão, nos termos da norma vigente, possui caráter facultativo e condicionado a necessária anuência do órgão gerenciador. No mesmo contexto, se forem observadas propostas notadamente vantajosas fica aberta a possibilidade de outros órgãos ou entidades da própria Administração, quando na condição de órgão não participante, fazerem a adesão a correspondente ata.

3.0.DA COMPRA

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, ingredientes açúcar, cacau em pó, maltodextrina, estabilizante lectina de soja, aroma de baunilha, vitaminas e sal. Embalagem resistente de 400g.	Pacote	4000
2	AÇÚCAR CRISTAL, embalado em saco de polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1 Kg, devendo constar da embalagem, de forma legível, dados do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade (correspondente a 1/3 do prazo total de validade no ato do recebimento).	Kg	15000
3	ARROZ BRANCO, subgrupo polido Tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco de polietileno transparente, fechado hermeticamente com 1 Kg, contendo os dados do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Deverá estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade: 12 meses.	Kg	15000
4	ARROZ PARBOILIZADO, polido tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco de polietileno transparente, fechado hermeticamente com 1 Kg, contendo os dados do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Deverá estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade: 12 meses.	Kg	18000
5	AZEITE de Oliva extravirgem envasado, com 500ml, contendo no rótulo, informação nutricional, ingredientes os dados do fabricante, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Und	200
6	AZEITONA de 500g, contendo no rótulo, informação nutricional, ingredientes os dados do fabricante, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	500
7	BEBIDA LÁCTEA, Pasteurizada, resfriada, acondicionada em saco de polietileno leitoso, embalagem íntegra com identificação do produto, composição, marca do fabricante, prazo de validade (não pode ser inferior a 30 dias a contar do dia da entrega) e peso líquido de 1L, com registro no ministério da agricultura e selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Litro	10000

8	BISCOITO DOCE, tipo Maisena, livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica com 400g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, glucose de milho, açúcar, sal e estabilizante de lecitina de soja. Valor nutricional por porção de 30g do produto: 135 kcal, carboidrato 20g, proteína 3g, gorduras totais 3,8g e sódio 113mg. O biscoito deverá ser isento de sujidades e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos quebradiços, mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional.	Pacote	10000
9	BISCOITO DOCE, tipo Maria, livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica com 400g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, glucose de milho, açúcar, sal e estabilizante de lecitina de soja. Valor nutricional por porção de 30g do produto: 135 kcal, carboidrato 20g, proteína 3g, gorduras totais 3,8g e sódio 113mg. O biscoito deverá ser isento de sujidades e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos quebradiços, mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional.	Pacote	20000
10	BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker, à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcares, amido de milho, sal refinado, fermento, estabilizante lecitina de soja, outros. Composição nutricional em 30g: 133 kcal, 21g de carboidrato, 2,3g de proteína, 4,4g de gorduras totais, 122mg de sódio. Embalagem plástica transparente resistente original de fábrica tipo 3 em 1 com 400g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional.	Pacote	30000
11	CAFÉ TORRADO e moído produto de 1ª qualidade; não contém glúten; embalagem: 250g; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	Pacote	7000
12	CALDO DE GALINHA Caldo com o sabor de galinha embalado em caixas de 19 g.	Cx	400
13	CATCHUP TRADICIONAL, sem glúten, embalagem contendo no mínimo 400g, com identificação do produto e prazo de validade.	Und	400
14	CEREAL À BASE DE ARROZ PCT C/ 400 G laminado, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade e os dados do fabricante. Registro em órgão competente.	Pacote	4000
15	COLORIFICO Colorífico em pó, acondicionado em saco de polietileno transparente, fechado hermeticamente, com 100g. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	1500
16	CREME DE LEITE UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido.	Und	1500
17	DOCE DE BANANA bananada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 600g.	Und	1500
18	DOCE DE GOIABA goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiabada, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 600g.	Und	1500
19	ERVILHA verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniforme, acondicionada em lata com 200g.	Lata	2000
20	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Entregar: conforme solicitação.	Kg	6000
21	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO produto obtido do trigo moído, limpo, especial, tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico ou papel original da fábrica de 1kg.	Kg	4000
22	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO produto obtido do trigo moído, limpo, especial, tipo 1 enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico ou papel original da fábrica de 1kg.	Kg	4000
23	FARINHA DE ROSCA 500 G, produto obtido do processo de ralar ou moer pão. De aparência fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos.	Pacote	200
24	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, com 1 Kg, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade e os dados do fabricante. Registro em órgão competente.	Kg	13000
25	FEIJÃO PRETO, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, com 1 Kg, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade e os dados do fabricante. Registro em órgão competente.	Kg	5000
26	FEIJÃO MACASSAR, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, com 1 Kg, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem o prazo de validade e os dados do fabricante. Registro em órgão competente.	Kg	6000
27	FARINHA DE MILHO FLOCÃO, Flocos de milho em flocos pré cozidos amarelos, sem sal, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente original do fabricante com 500g, isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no Ministério da Agricultura SIF e/ou Ministério da Saúde.	Pacote	45000
28	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO acondicionado em saco de poliéster aluminado fechado hermeticamente, com peso de 200g. Deve constar impresso na embalagem de forma legível a composição; com teor de gordura maior ou igual a 26%, adicionados de vitaminas A, D, cálcio, ferro, proteína, sódio, carboidratos e os ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, de cor branca amarelada, sabor e odor agradável, não rançoso, sem glúten, sem substâncias estranhas.	Pacote	25000

	macro e microscopicamente visíveis, os dados do fabricante, data de fabricação, com validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.		
29	LEITE CONDENSADO, Leite condensado em caixinhas tetra pack de 395g, valor nutricional completo, data de validade e lote.		500
30	MAIONESE TRADICIONAL, composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação de 400g.		800
31	MARGARINA, com sal, teor lipídico de no mínimo 60%. Embalada em pote plástico resistente de 250g, no seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional.	Und	85000
32	MARGARINA, vegetal com sal, teor lipídico de no mínimo 60%. Embalado em balde com 3KG, no seu rótulo deve conter o prazo de validade/lote e informação nutricional.	Und	300
33	MACARRÃO Macarrão tipo formato de ninho, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso de 500g, contendo no rótulo ou impresso na embalagem, a composição nutricional, os ingredientes, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura SIF.	Pacote	1500
34	MACARRÃO Macarrão tipo lasanha, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso de 500g, contendo no rótulo ou impresso na embalagem, a composição nutricional, os ingredientes, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura SIF.	Pacote	500
35	MACARRÃO Macarrão tipo espagete, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso de 500g, contendo no rótulo ou impresso na embalagem, a composição nutricional, os ingredientes, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura SIF.	Pacote	35000
36	MOSTARDA, Ingredientes: Água, Vinagre, Açúcar, Amido, Sal, Mostarda em Pó, Corante Natural de Cúrcuma (INS 100) e corantes. envasado em embalagem de 400G, contendo no rótulo ou impresso na embalagem, a composição nutricional, os ingredientes, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura SIF.	Und	300
37	EXTRATO DE TOMATE em sachê 340 G, fechado hermeticamente, contendo no rótulo ou impresso na embalagem, a composição nutricional, os ingredientes, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura SIF.	Pacote	3000
38	ÓLEO DE SOJA, Óleo de soja refinado, fluido, puro, acondicionado em garrafa plástica (900 ml) própria para óleos vegetais alimentares. Deve constar na embalagem, de forma legível, a composição nutricional, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade.	Und	10000
39	OVO DE GALINHA, brancos em bandeja com 30 unidades, tipo extra, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estofamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Bandeja	3000
40	POLPA DE FRUTA, em embalagem plástica refrigerada de 1 kg. (CAJA).	Kg	2500
41	POLPA DE FRUTA, em embalagem plástica refrigerada de 1 kg. (CAJU).	Kg	2500
42	POLPA DE FRUTA, em embalagem plástica refrigerada de 1 kg. (ACEROLA).	Kg	2500
43	PROTEINA TEXTURIZADA de soja, embalagem de 500grs, conteúdo de carboidratos, proteínas, fibras alimentares, cálcio, ferro, tipo C, embalagem de 20X500g..	Pacote	8000
44	REFRIGERANTE composto de água gasosa e xarope, sabor guaraná, 2 L.	Und	10000
45	SAL REFINADO IODADO Sal refinado iodado, acondicionado em saco de polietileno transparente hermeticamente fechado, com 1 Kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	1500
46	SARDINHA em conserva elaborado com pescado íntegro, conservada em óleo comestível com sal. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote lata de 125 g. Entregar: conforme solicitação.	Lata	15000
47	CALDO em pó fino de sabores variados, em embalagem de 60G, fechado de forma hermética, contendo impresso na embalagem ou no rótulo a composição nutricional, os ingredientes, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Und	700
48	TEMPERO COMPLETO em pó fino, destinado a temperar alimentos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, moldo, acondicionado em pacote de 100g, de plástico de polietileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Und	1500
49	VINAGRE Vinagre de álcool, acondicionado em garrafa plástica com 500 ml, acidez máxima de 4%. Informações nutricionais no rótulo do produto, com especificação de data de fabricação, prazo de validade mínima de 01 ano e dados do fabricante.	Und	3000
50	CHARQUE ponta de agulha, pacote com 1Kg. Preparada com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papel limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	KG	5000
51	FRANGO, inteiro sem cabeça e sem pé, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção sanitária do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.	KG	12000
52	PEITO DE FRANGO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de	KG	4000



	validade, carimbos oficiais e selo de inspeção sanitária do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.		
53	LINGÜIÇA CALABRESA, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor, glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de cor, nitrito de sódio, não contém glúten. embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e transparente a vácuo de 1kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. (validade mínima 02 meses).		1500
54	SALSICHA tipo viena não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando se em gomos uniformes e padronizados. Características organolépticas: a) Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa; b) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; c) Odor: próprio. Características microbiológicas: a) Salmonella: ausência em 25g; b) Coliformes a 45°C: máximo 5x10 ³ /g (salsicha 10 ³ /g); c) Clostridium sulfito redutor a 46°C: máximo 3x10 ³ /g (salsicha 5x10 ³ /g); d) Staphylococcus: máximo 5x10 ³ /g (salsicha 3x10 ³ /g). Quanto à embalagem: O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (à vácuo); O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações: Identificação do produto inclusive marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados; Peso líquido; Número do registro do produto no órgão competente; Número do lote, se utilizado.	KG	2000
55	COXA E SOBRECORA, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção sanitária do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.	KG	5000

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

5.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

5.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

5.4.observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

6.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

6.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

6.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

6.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

6.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

6.7.observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

7.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

7.1.1.Entrega: 5 (cinco) dias.

7.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

7.3.A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

8.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

8.1.Preços registrados - revisão:

8.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado e gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

8.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

8.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.1.3.2.Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.1.4.O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

8.1.5.Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

8.1.6.Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.Preços contratados - reajuste:

8.2.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

8.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

8.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

9.0.DO PAGAMENTO

9.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

10.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

10.2.Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

11.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

12.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

12.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorre do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

12.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para o respectivo item registrado nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

13.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

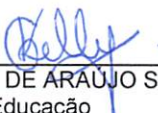
13.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

13.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: 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; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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.

Marcação - PB, 19 de Fevereiro de 2025.


GRACEKELLY DE ARAÚJO SOARES OLIVEIRA
Secretária de Educação



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MARCÇÃO
GABINETE DA PREFEITA



TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Registro de preço para contratação de empresa do ramo pertinente para aquisição de gêneros Alimentícios destinado aos alunos da rede de ensino municipal e assistência de Ação Social do Município de Marcação.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado - Art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/21:

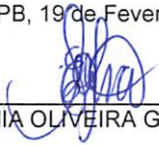
"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:"

...

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:"

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Marcação - PB, 19 de Fevereiro de 2025.


ELLYS SÔNIA OLIVEIRA GOMES DA SILVA
Prefeita