



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Contratação de empresa visando o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, a serem destinados a merenda escolar da rede de ensino do município de Tacaimbó – PE, durante o exercício de 2025.

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 Municipal nº 043, de 26 de Dezembro de 2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

A alimentação é um direito social, estabelecido pelo artigo 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN. A Alimentação Escolar é uma estratégia governamental na garantia desse direito ao público mais vulnerável.

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

Vale ressaltar que a aquisição terá recursos financeiros advindos do Governo Federal através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), com fulcro na Lei Federal Nº 11.947/2009, visando atender os alunos cadastrados no Censo Escolar do INEP, proporcionando um aprendizado, crescimento e desenvolvimento biopsicosocial, contribuindo para o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, além de incentivar a agricultura familiar e a economia local, pois priorizará a aquisição de produtos da região de cada escola.

3.0.DA COMPRA

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
------	-----------	---------	------------



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAÍMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



1	ARROZ POLIDO- Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pacote de 1 kg. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Quilograma	6540
2	ALHO- cabeça grande, graúda, preservação das características organolépticas (cor, odor e sabor).	Quilograma	225
3	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO- farinha de milho flocada, sem glúten, obtido do processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e sabor próprio, isento de sujidades. Com validade mínima de 06 meses. Pacote com 500 gramas.	Unidade	9160
4	SARDINHA EM LATA- Produto elaborado com sardinhas íntegras de primeira qualidade tipo coqueiro, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeira, conservado em óleo comestível. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Latas com peso drenado de 125g cada	Unidade	1200
5	BISCOITO DOCE TIPO MARIA DE CHOCOLATE- Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, vedado e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com aproximadamente 350g a 400g.	Unidade	1800
6	BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL - Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, vedado e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com aproximadamente 350g a 400g.	Unidade	1800
7	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER- Composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com aproximadamente 350g a 400g.	Unidade	3800



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



8	LEITE EM PÓ- Enriquecido com ferro e vitamina, em embalagem aluminada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com 200g cada.	Unidade	23750
9	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA- tipo carne de frango, 100% natural, embalagem plástica com 500g, na embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com registro no ministério competente.	Pacote	1400
10	FRANGO COXA E SOBRECOXA- Coxa e sobrecoxa de frango, congelado de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 2 kg.	Quilograma	820
11	CHARQUE- carne bovina salgada dessecada, embalada a vácuo, acondicionada em embalagem plástica com 5 kg, tipo ponta de agulha, a embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, e com o registro do Ministério competente.	Quilograma	850
12	MILHO PARA MUNGUZÁ- de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, acondicionado em saco plástico de 500 g, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, com prazo mínimo de 6 meses a partir da data de entrega com registro no ministério competente.	Pacote	400
13	MILHO PARA PREPARO DE PIPOCA- Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g	Pacote	400
14	CANJICA de milho branco de primeira qualidade, beneficiada, polida, limpa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo	Pacote	1000



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAÍMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



	umidade máxima de 14% EM EMBALAGEM DE 500 G		
15	CARNE MOÍDA -Carne Bovina Moída tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	2500
16	COLORAU EM PÓ FINO - Para preparo de alimentos de primeira qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com aproximadamente 100g cada.	Pacote	2800
17	COMINHO EM PÓ FINO - Para preparo de alimentos de primeira qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com aproximadamente 100g cada.	Pacote	2200
18	LEITE DE COCO , leite de coco tradicional, em embalagem de vidro com 200 ml, a embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, e com registro no Ministério competente.	Unidade	1300
19	IOGURTE , Bebida láctea fermentada com polpa de fruta sabor morango embalagem de 1L, contendo no mínimo 162 kcal, 5g de proteínas, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 4g, fibra alimentar 0g, sódio 51 mg em porção de 200 ml do produto, contendo, informações nutricionais na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no	Unidade	4600



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



	mínimo 02 meses a partir da data de entrega, com registro no Ministério competente.		
20	MILHO BENEFICIADO PARA PREPARO DE XERÉM- Cor, cheiro, e sabor próprio, com ausência de sujidades materiais físicos e insetos. 500 G	Pacote	1000
21	MACARRÃO ESPAGUETE- De sêmola tipo espagete fino, vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	3320
22	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, embalagem com 500g, rico em vitaminas, fardo com 10 kg, contendo informações nutricionais na embalagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com registro no ministérios competente.	Pacote	4720
23	SAL IODADO REFINADO- Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15mg de acordo com a legislação federal vigente. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com 1 Kg cada	Quilograma	360
24	EXTRATO DE TOMATE- À base de: tomate / açúcar Lata ou Tetra kg (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Caixa com 24 de 350g cada.	Unidade	2568
25	VINAGRE DE VINHO BRANCO- Produto natural, fermentado acético de vinho branco/água. Apresentando 4% de acidez volato. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Guarrafa com 500ml cada.	Unidade	180
26	CAFÉ TORRADO MOÍDO – Embalagem simples e pacote com 250g.	Pacote	200
27	FÍGADO BOVINO – Fígado bovino, congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades.	Quilograma	2150



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



28	ÓLEO DE SOJA Produto derivado de soja comestível, e refinado. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Lata ou Pet de 900 ml.	Unidade	630
29	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR - Tipo cristal isento de sujidades e acondicionadas em sacos plástico atóxico. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Fardo com 30 de 1kg cada.	Quilograma	3000
30	FEIJÃO CARIOCA , de primeira, grãos inteiros, sem furos e com ausência de insetos, produto embalado em saco de polipropileno atóxico e transparente com 01 kg do produto, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da entrega.	Quilograma	1100
31	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, classe preto, embalagem com 1 Kg e deve conter a descrição do produto, peso, lote e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses.	Quilograma	900
32	ÓLEO DE GIRASSOL - óleo comestível composto de óleo de semente de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: frasco de 900ml; lacrado; intacto, resistente, transparentes, atóxicos; sem amassamento e vazamento.	Unidade	30
33	CARNE BOVINA - Parte dianteira mais conhecida como ponta de agulha ou costela de minga, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Quilograma	450

4. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

4.1. A entrega dos produtos deverá ocorrer em até 05 (Cinco) dias após a emissão da autorização de fornecimento/pedido, devendo ser entregue a contratante no horário de expediente (Das 08:00 às 13:00 Horas), no seguinte endereço:

Unidade: Depósito da Merenda Escolar

Endereço: Rua Inês de Moura Texeira – Centro, Tacaimbó–PE

4.2. O objeto será recebido por servidor designado, na forma do Inciso II, do artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21, nos prazos e nos termos estabelecidos neste instrumento, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:



- a) **Provisoriamente:** de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) **Definitivamente:** Em até 02 (Dois) dias, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.3. No ato da entrega, os produtos deverão conter identificação do lote, data de fabricação ou de embalagem, data de validade e código de barras.

4.4. Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e licenciados ao transporte de gêneros alimentícios.

4.5. Para o transporte de Frios e Laticínios, e Carnes, o(s) veículo(s) deverão dispor de compartimento com câmara fria para o mantimento das condições de conservação dos produtos durante o seu transporte;

4.6. O veículo designado a entrega dos produtos, deverá manter durante toda a vigência contratual o alvará da vigilância sanitária expedido pelo órgão responsável da esfera municipal e/ou estadual da sede da contratada;

4.7. O conceito de qualidade de legumes, frutas e verduras envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: Aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento.

4.8. Os produtos devem apresentar-se frescos, e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de não imaturos descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, isentos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal ("textura gosmenta"). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

5.0.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Tacaimbó, no exercício de 2025, deve ser conduzida em etapas rigorosas, garantindo qualidade e conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar. Inicialmente, realiza-se um planejamento detalhado das necessidades nutricionais das unidades de ensino, seguindo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Na contratação, é fundamental que os fornecedores atendam a critérios de qualidade, seguindo normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do PNAE.

Os produtos adquiridos devem ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, onde ficarão acondicionados em espaços apropriados, com controle de temperatura e ventilação adequados. Para a segurança no transporte, exige-se que os fornecedores utilizem veículos licenciados e



preparados para o transporte de alimentos, incluindo câmaras frias para produtos que necessitem de refrigeração. Após a entrega, os produtos passam por um recebimento provisório e são submetidos à avaliação do setor de nutrição, que verifica a conformidade com especificações de qualidade, data de validade e condições de armazenamento. Concluída esta etapa e, dentro do prazo de dois dias úteis, realiza-se o recebimento definitivo dos produtos aprovados.

A distribuição dos gêneros alimentícios para as unidades de ensino é conduzida pela equipe da Secretaria de Educação, que segue um cronograma pré-estabelecido, assegurando a entrega pontual e regular dos alimentos. Durante o processo, mantêm-se registros detalhados das quantidades distribuídas para cada unidade, garantindo um controle eficiente do estoque e monitoramento do consumo. Esse controle contínuo visa minimizar desperdícios e facilitar o planejamento de futuras aquisições.

Por fim, o setor de nutrição realiza revisões periódicas para assegurar a qualidade dos produtos e a eficácia do processo de distribuição, promovendo uma alimentação escolar adequada às necessidades dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Essa estrutura busca garantir uma gestão eficiente e segura da alimentação escolar no município de Tacaimbó, alinhada aos objetivos de saúde e bem-estar dos alunos.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

6.4.Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme artigo 117 da Lei Federal 14.133/21, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

7.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

7.1. Zelar pela fiel execução do ajuste contratual, utilizando-se todos os recursos materiais e humanos necessários para tanto;

7.2. Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por dolo ou culpa, na execução do contrato, bem como, por qualquer que venha a ser causados por seus prepostos, em idênticas hipóteses;

7.3. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução do contrato, nos termos do Art. 121 da lei N° 14.133/21, com suas alterações;



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



- 7.4. Arcar com todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução do objeto da contratação, tais como: transporte, frete, carga e descarga;
- 7.5. Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que darão origem ao contrato;
- 7.6. A contratada se obriga a reconhecer os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 155 da Lei 14.133/21;
- 7.7. A CONTRATADA comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos produtos, bem como, efetuar a substituição, e totalmente às suas expensas de qualquer produto entregue fora das especificações constantes da proposta apresentada;
- 7.8. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários, decorrentes do fornecimento, respondendo por eles nos termos do Art. 121 da lei Nº 14.133/21;
- 7.9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o contrato;
- 7.10. Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato e efetuá-los de acordo com as especificações constantes da proposta e/ou instruções do contrato;
- 7.11. Comunicar imediatamente, por escrito, a CONTRATANTE, através da fiscalização do contrato, qualquer anormalidade verificada;
- 7.12. Responder civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Administração e/ou a terceiros, por seus empregados dolosa ou culposamente;
- 7.13. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do contrato, cabendo-lhe, integralmente o ônus decorrente, independentemente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE;
- 7.14. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos, na execução do contrato;
- 7.15. Indicar à CONTRATANTE o nome de seu preposto para manter entendimento e receber comunicações ou transmiti-las ao executor do contrato conforme estabelecido em lei;
- 7.16. Informar na proposta a qualificação do Representante autorizado a firmar o contrato, ou seja: nome completo, endereço, CPF, Carteira de Identidade, Estado Civil, Nacionalidade e Profissão, informando qual o instrumento que lhe outorga poderes para firmar o referido contrato (Contrato Social ou Procuração);
- 7.17. Em nenhuma hipótese veicular publicidade ou qualquer outra informação à cerca das atividades objeto do contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE;



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



7.18. Assumir todas e quaisquer reclamações e arcar com os ônus decorrentes de ações judiciais, por prejuízos ávidos e originados da execução do contrato, e que sejam ajuizados contra a CONTRATANTE por terceiros;

7.19. Submeter-se a mais ampla fiscalização da CONTRATANTE, por meio de seus fiscais/gestores a qualquer época durante a vigência do Contrato, a qual poderá ser efetuada nas dependências da CONTRATADA, tudo isto visando o rigoroso cumprimento das obrigações contratuais;

7.20. Cumprir, durante a execução do contrato, todas as leis e posturas federais, estaduais ou municipais vigentes e atinentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

8.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

8.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do Município, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato:

Entrega: **5 (cinco) dias.**

8.2.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.

8.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: **12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura**, podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

9.0.DO REAJUSTAMENTO

9.1.Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

9.2.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.

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

9.4.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.

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



9.6. 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.

9.7. 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.

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

9.9. 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.

10.0. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: **Em até 30 (trinta) dias contados, do fornecimento do produto e a entrega da nota fiscal devidamente atestada ao setor competente.**

11.0. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

11.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

Serão atribuições do gestor do contrato:

- a) Aplicar advertência à Contratada e encaminhar para conhecimento da autoridade competente;
- b) Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- c) Emitir avaliação do prazo de entrega e qualidade dos produtos;
- d) Realizar reunião inicial com a contratada e solicitar dados e contatos do preposto;
- e) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- f) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- g) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;
- h) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- i) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- j) Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais;
- k) Recebimento de bens, ateste de notas e faturas, controle financeiro, gestão de prazos e fiscalização;



Serão atribuições do fiscal do contrato:

- a) Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da administração contratante quanto da contratada.
- b) Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada, com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias do fornecimento do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato.
- c) Disponibilizar toda a informação necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos.
- d) Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos.
- e) Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua fornecimento, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- f) Recusar o produto quando visivelmente irregular, não aceitando diverso daquele que se encontra especificado no edital da licitação ou respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- g) Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;
- h) Deverá indicar um preposto, pessoa física, que deverá receber escopo de trabalho detalhado;
- i) Comunicar formalmente ao Gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada;

12.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1.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 de dois 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 de cinco 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.



12.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) 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 cobrado judicialmente.

13.0.DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, não são admitidas neste objeto.

13.2 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

14.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGP

14.1. As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

14.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

14.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

14.4. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

14.5. O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

14.6. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

14.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

14.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

14.9. Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.



14.10. Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, ^{notadamente} aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

14.11. O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

14.12. As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

14.13. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

14.14. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

14.15. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.0. DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

15.1. 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.

16.0. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. A pretensa contratação será processada através de pregão, na forma eletrônica, fundamentada no inciso I, do artigo 28, da Lei Federal 14.133/21. Considerando os cálculos nutricionais, onde consegue-se a obtenção de quantitativos com baixa margem de erro, não havendo a necessidade de contratar parcelas ou itens específicos de acordo com a necessidade, o procedimento será realizado no método tradicional, sem a utilização de sistema registro de preços.

17.0. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



Estado de Pernambuco

PREFEITURA DE TACAIMBÓ

Palácio Municipal Dr. Joaquim Antônio Albuquerque da Silveira



18.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 18.1.1. Ocorrera de forma parcelada, considerando as características dos produtos, bem como o cronograma de distribuição;
- 18.1.2. A entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo de até 05 (Cinco) dias;
- 18.1.3. Os produtos deverão ser entregues em dias úteis no município de Tacaimbó, das 08:00 às 13:00 horas), no endereço Rua Inês de Moura Texeira – Centro, Tacaimbó–PE
- 18.1.4. Junto aos produtos, deverá estar a nota fiscal para que o fiscal de contrato realize o recebimento provisório e o ateste.

Tacaimbó - PE, 13 de janeiro de 2025.

Cecília Benevides Alencar

CECÍLIA BENEVIDES ALENCAR

Nutricionista Responsável

CRN-6 nº 23729



PREFEITURA DE
Tacaimbó
Trabalhando por você!