



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

1.1. Descrição do objeto: Provável e futura **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE HORTIFRUTI** destinados ao consumo diário das Unidades Escolares, para composição da merenda escolar com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender aos estudantes da Rede Municipal de Educação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, no sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, cujos quantitativos, especificações mínimas do objeto e demais condições gerais para o fornecimento estão descritas neste Termo de Referência, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação, para o ano letivo de 2025, **por um período de 12 meses.**

1.2 Especificações

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Abacaxi in natura: tipo pérola , casca dourada e folhas verdes e frescas. A fruta deve ter um aroma doce na base e, ao pressionar, ceder levemente, de peso mínimo de 1 kg.	Unidade	18.587
02	Alho in natura descascado: resfriado ou congelado , composto por 10 a 12 dentes, os quais se encontram envoltos por uma casca, de cor branca, cor-de-rosa ou arroxeados. Pacote de 1 kg.	Pacote	5.058
03	Batata in natura: variedade baroa , firmes e com a casca brilhante. Evite mandioquinhas moles, rachadas ou com manchas alaranjadas, peso 200g.	Kg	314
04	Batata in natura: variedade inglesa , tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g.	Kg	18.352
05	Brócolis in natura: tipo ninja , talos e floretes firmes e bem verdes. Evite brócolis murchos ou com as folhas amareladas, são indicadores de que estão velhos. Peso mínimo de 350g.	Maço	2.899
06	Cebola in natura: firmes e sem áreas macias ou mofadas. A casca exterior deve estar seca intacta, sem sinais de desidratação excessiva ou brotos saindo do topo	kg	5.528
07	Couve-flor in natura: mais clara e sem manchas escuras. Pesando mínimo de 500g.	Maço	2.647
08	Goiaba vermelha in natura: casca lisa, sem manchas ou rachaduras, ter um aroma suave e agradável, polpa firme e suculenta, sem sinais de fermentação ou deterioração.	Kg	11.056
09	Laranja lima in natura: dê preferência às mais firmes e de maior brilho.	Kg	3.760
10	Limão taiti in natura: formato arredondado, coloração da casca verde, polpa verde-esbranquiçada, textura da	Kg	2.720

	casca lisa a ligeiramente rugosa, sem sementes, espessura da casca média, alta suculência.		
11	Maçã nacional in natura: tipo gala , casca de cor acentuada, polpa firme, as mais pesadas e em boas condições, ou seja, sem partes amolecidas, furos ou rachaduras. Peso de 130 a 180g a unidade.	Kg	19.292
12	Mamão in natura: tipo formosa , a casca deve ser livre de manchas, uma coloração um pouco esverdeada e bastante amarela, pois quanto mais amarela estiver, mais doce e maduro estará. A textura é preferencialmente macia, mas não muito macia (mamão muito maduro) ou muito firme (mamão verde). O cheiro tem que ser suave e doce. Peso mínimo de 1 kg.	Kg	20.232
13	Manga Palmer in natura: firmes, sem partes moles ou que apresentem manchas ou áreas escuras na casca. Com 60 a 70% de maturação, cor, tamanho adequados, sem manchas. Peso mínimo de 350 gramas a unidade.	Kg	18.352
14	Melancia in natura: casca firme, formato uniforme, de 1ª qualidade, frutas maduras peso mínimo 4kg cada.	kg	18.352
15	Milho verde in natura: espiga com a palha. Bandeja com mínimo de 700g (mínimo 3 espigas).	Bandeja	1.007
16	Pera portuguesa in natura: de 1ª qualidade, deve apresentar casca firme, sem cortes, rachaduras ou manchas pardas, deverá pesar em média 100 a 160g.	Kg	20.232
17	Pimentão in natura: amarelo , grupo retangular, classe de 15 a 18 cm, firmes, com a casca lisa e brilhante. Evite os que estiverem murchos, com a casca rugosa ou com furos.	Kg	514
18	Pimentão in natura: verde , grupo retangular, classe de 15 a 18 cm, firmes, com a casca lisa e brilhante. Evite os que estiverem murchos, com a casca rugosa ou com furos.	Kg	514
19	Pimentão in natura: vermelho , grupo retangular, classe de 15 a 18 cm, firmes, com a casca lisa e brilhante. Evite os que estiverem murchos, com a casca rugosa ou com furos.	Kg	514
20	Repolho: tipo roxo , variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas roxas, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de	Kg	1.147

	descoloração turgescentes, pontos escurecidos e danos aparentes. Peso mínimo da unidade: 1kg.		
21	Vagem in natura: tipo manteiga ou macarrão, de 1ª qualidade, frescas, macias e tenras.	Kg	2.353

1.3. Todos os gêneros deverão estar isentos de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

1.4. Respeitar normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes.

1.5. Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida do CATMAT e a do Edital, prevalecerá à descrição e a unidade de medida constante no Edital.

1.6 Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado, nos termos da Lei 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

2.1. A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei 14.133/2021, Lei nº 11.947/2009 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto, na modalidade **Pregão Eletrônico**.

2.2.

Resolução FNDE nº06/2020 PRECONIZA na elaboração de cardápios escolares	
Período parcial	Período integral
<p>*Mínimo de 280g/estudante/semana de frutas, legumes e verduras in natura.</p> <p>Frutas: mínimo de 2 dias por semana; Hortaliças (legumes e verduras): mínimo de 3 dias por semana.</p>	<p>*Mínimo de 520g/estudante/semana de frutas, legumes e verduras in natura.</p> <p>Frutas: mínimo de 2 dias por semana; Hortaliças (legumes e verduras): mínimo de 3 dias por semana.</p>
<p>Alimentos fontes de ferro (Fe) não heme como leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico), cereais (aveia, trigo, cevada), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre e brócolis.</p>	
<p>Alimentos fonte de vitamina C: frutas cítricas como laranja, limão, morango, goiaba, tangerina pokan, entre outras.</p>	
<p>Obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana. Exemplo: gema de ovo, cenoura, manga, abóbora, mamão, entre outros.</p>	

3. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/PRORROGAÇÃO/REAJUSTE (art. 92 § 3º, art. 105, a e art. 107 da Lei 14.133/2021)

- 3.1. Vigência Contratual (arts. 105 a 114 da Lei 14.133/21): O prazo de vigência contratual será de **12 (doze) meses**, contados da sua data e assinatura do Contrato.
- 3.2. Prorrogação do Contrato: Poderá ser prorrogado nos moldes da Lei Federal nº 14133/2021, no art. 107.
- 3.3. Previsão de Reajuste (art. 92, § 3º da Lei 14.133/21): A previsão do reajuste está pormenorizada no item 9 deste Termo de Referência.
- 3.4. Subcontratação: O fornecimento deverá ser realizado única e exclusivamente pela Contratada, **excluindo** a possibilidade de **subcontratação**, considerando que o mercado dispõe de diversas empresas aptas a entregar integralmente os alimentos a serem licitados;
- 3.5. Não será permitida a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio ou quaisquer outras modalidades de associação;

4. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Justificativa para a Contratação

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de hortifrutis às Unidades Escolares de Valença tem como justificativa principal a necessidade de

garantir alimentação saudável e nutritiva para os alunos, contribuindo para o seu desenvolvimento físico, cognitivo e social. A merenda escolar desempenha um papel fundamental no bem-estar e na saúde das crianças e adolescentes, e a inclusão de hortifrutis frescos, como frutas, verduras e legumes, é essencial para oferecer refeições equilibradas e com alto valor nutricional. Além disso, a contratação antecipada visa garantir a continuidade do fornecimento sem interrupções, respeitando a demanda das escolas e cumprindo as exigências legais e sanitárias.

A inclusão de produtos frescos e de qualidade contribui diretamente para a prevenção de doenças relacionadas à má alimentação, como obesidade infantil, deficiências nutricionais e doenças cardiovasculares, refletindo positivamente no desempenho escolar e no bem-estar geral dos estudantes.

Objetivo da Contratação

O objetivo da contratação é garantir o fornecimento regular e contínuo de hortifrutis frescos e de qualidade para a composição da merenda escolar nas Unidades Escolares para o ano letivo de 2025. A empresa contratada será responsável por fornecer uma variedade de frutas, legumes e verduras, com padrão nutricional adequado às necessidades alimentares dos estudantes. A contratação visa também assegurar a segurança alimentar, o cumprimento de todas as normativas sanitárias e a entrega pontual dos produtos, sem interrupções ou falhas no fornecimento.

Além disso, o objetivo é proporcionar uma alimentação balanceada, com alimentos frescos e de alto valor nutritivo, a fim de contribuir para a promoção da saúde, o aumento da concentração e o bom desempenho acadêmico dos alunos.

Interesse Público

O interesse público nesta contratação está diretamente relacionado ao direito dos alunos à alimentação escolar saudável e de qualidade, conforme preconizado pela legislação vigente, como a Lei nº 11.947/2009 (PNAE), que estabelece as diretrizes para a alimentação escolar. Este direito é fundamental para a promoção da equidade, especialmente em contextos de vulnerabilidade social, garantindo que todos os estudantes tenham acesso a uma alimentação adequada e balanceada, independentemente de sua situação socioeconômica.

Além disso, o fornecimento regular e adequado de hortifrutis impacta positivamente na saúde pública, reduzindo a incidência de doenças relacionadas à má alimentação e promovendo o desenvolvimento pleno dos estudantes. A contratação também visa

otimizar o uso dos recursos públicos, garantindo a transparência e eficiência no processo de aquisição dos produtos, promovendo o desenvolvimento local e sustentável ao priorizar fornecedores comprometidos com práticas responsáveis.

Portanto, o interesse público está na melhoria da qualidade da educação, da saúde e do bem-estar dos estudantes, além de assegurar a utilização responsável dos recursos públicos em benefício da sociedade como um todo.

4.1. **Metodologia do quantitativo:** A quantidade foi estimada no número de alunos matriculados no ano de 2024 na rede Municipal de Ensino e a per capita escolhida e trabalhada pelo setor da merenda da Secretaria Municipal de Educação de Valença.

4.2. **Justificativa do Quantitativo solicitado:** O quantitativo foi baseado na quantidade de alunos matriculados e a per capita, sendo assim, a aquisição de gêneros alimentícios será para a oferta da alimentação escolar, o qual beneficiará em torno de 10.000 alunos da rede durante todo o ano de 2025.

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

5.1. Estudo Técnico Preliminar e leis citadas no item 2 deste Termo de Referência (Conforme elementos constantes no art. 18, § 1º da Lei 14.133/21).

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6, XXIII, c, da Lei 14.133/2021)

6.1. Descrição da Solução

A solução proposta para atender à necessidade de fornecimento de hortifruti às Unidades Escolares visa garantir uma alimentação escolar saudável, equilibrada e de qualidade para os alunos em 2025. A estratégia envolve a contratação de uma empresa especializada para fornecer, de forma regular e contínua, uma variedade de produtos hortifrúti frescos, como frutas, legumes e verduras, para a composição da merenda escolar.

A solução engloba os seguintes elementos-chave:

1. **Contratação de Empresa Especializada:** A contratação será realizada por meio de um processo licitatório transparente, com a seleção de uma empresa qualificada que atenda aos requisitos técnicos, logísticos e de segurança alimentar necessários para garantir o fornecimento de produtos frescos, de alta qualidade e dentro dos prazos estabelecidos.

2. **Fornecimento Contínuo e Pontual:** A empresa contratada será responsável pelo fornecimento regular e pontual dos hortifruti para todas as Unidades Escolares, conforme o cronograma definido. O objetivo é garantir que a alimentação escolar seja composta por produtos frescos e nutritivos todos os dias, sem interrupções no fornecimento.
3. **Qualidade e Segurança Alimentar:** A empresa deverá cumprir rigorosos critérios de qualidade, seguindo normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos competentes. O fornecimento será acompanhado de perto, com inspeções regulares nas entregas para garantir que os produtos atendam aos padrões exigidos. Além disso, a empresa deverá adotar práticas adequadas de manipulação e transporte, para garantir a integridade dos alimentos até sua chegada às escolas.
4. **Adequação Nutricional:** Os produtos fornecidos serão escolhidos com base nas necessidades nutricionais dos estudantes, respeitando as orientações dos órgãos de saúde e educação. A merenda escolar será enriquecida com hortifruti que contribua para o fornecimento de vitaminas, minerais, fibras e outros nutrientes essenciais para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes.
5. **Sustentabilidade e Economia Local:** Sempre que possível, será dada prioridade à contratação de fornecedores locais ou regionais, a fim de reduzir o impacto ambiental do transporte, fortalecer a economia local e promover a agricultura sustentável. A escolha de fornecedores que adotem práticas agrícolas responsáveis e que priorizem a produção orgânica ou agroecológica será considerada como um diferencial positivo na seleção.
6. **Gestão de Desperdício e Reciclagem:** Para minimizar o desperdício de alimentos, a solução inclui a implementação de um sistema de gestão eficiente, que ajuste a quantidade de hortifruti fornecida de acordo com a demanda real das escolas. Além disso, a escola promoverá ações educativas sobre o consumo responsável e o desperdício alimentar, e implementará práticas de compostagem para os resíduos orgânicos gerados pela merenda.
7. **Acompanhamento e Avaliação Contínua:** A solução prevê um sistema de monitoramento constante, com a realização de auditorias periódicas e a coleta de feedback das escolas sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento. Caso haja qualquer falha ou atraso, a empresa contratada deverá adotar medidas corretivas imediatamente, garantindo que as interrupções no fornecimento sejam evitadas.
8. **Transparência e Eficiência no Uso de Recursos Públicos:** Todo o processo de contratação será conduzido com total transparência, utilizando recursos

públicos de maneira eficiente e buscando sempre o melhor custo-benefício. A licitação garantirá que a empresa contratada ofereça condições vantajosas, sem comprometer a qualidade dos produtos.

Resultados Esperados

Com a implementação desta solução, espera-se alcançar:

- **Alimentação Escolar de Qualidade:** Os alunos terão acesso diário a alimentos frescos, saudáveis e ricos em nutrientes, contribuindo para uma alimentação balanceada e melhorando a saúde e o desempenho escolar.
- **Continuidade do Fornecimento:** O fornecimento de hortifruti será regular, sem interrupções, garantindo que as escolas não enfrentam escassez de alimentos.
- **Impacto Positivo na Saúde dos Alunos:** A inclusão de hortifruti na merenda escolar ajudará a prevenir doenças relacionadas à má alimentação, como obesidade infantil e deficiências nutricionais.
- **Eficiência no Uso dos Recursos Públicos:** O processo licitatório e a seleção criteriosa de fornecedores garantem a transparência e o melhor uso dos recursos financeiros, proporcionando um bom custo-benefício para a administração pública.
- **Sustentabilidade:** A priorização de fornecedores locais e sustentáveis contribui para a redução da pegada de carbono e a promoção de práticas agrícolas responsáveis.

Em resumo, a solução proposta visa atender à necessidade de fornecimento de hortifruti para a merenda escolar, garantindo alimentação saudável, qualidade nutricional e sustentabilidade, ao mesmo tempo em que promove a eficiência na utilização dos recursos públicos e a satisfação das escolas e dos alunos.

6.2. Garantia e/ou assistência técnica (art. 40, § 1º, III): Não há necessidade de garantia e/ou assistência técnica .

6.3. Garantia de Execução do Contrato (modalidade prevista pelo § 1º, art. 96 da Lei n.º 14.133/21): Não será exigida Garantia de Execução do Contrato.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, d, da Lei 14.133/2021)

7.1. Qualificação Técnica (conforme art. 67, Lei 14.133/2021): Atestado (s) de capacidade técnica fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou

privado, comprovando o fornecimento satisfatório, por parte da licitante, de objeto/de serviço similar aos constantes neste Termo de Referência.

- 7.2. Apresentação de documentos juntamente à proposta de preços: Não serão exigidos documentos juntamente com a proposta.
- 7.3. Vistoria Prévia (observado os § 2º, 3º e 4º do art. 63, Lei 14.133/2021): Não se faz necessária a vistoria prévia.
- 7.4. A apresentação de amostra e/ou demonstração dos (observado o § 3º do art. 17, Lei 14.133/2021): Todos os fornecedores ganhadores dos gêneros alimentícios, deverão apresentar amostra dos produtos licitados no prazo de até 2 dias úteis após liberação pelo Pregoeiro, juntamente com a ficha técnica do produto para a análise do setor de alimentação escolar, onde o mesmo terá 2 dias úteis para retornar com a análise, comunicando o aceite ou não e com a sua justificativa para o prosseguimento dos trâmites.

A amostra apresentada deverá ser idêntica ao gênero licitado em qualidade e gramatura.

Endereço para a apresentação da amostra com a ficha técnica: Avenida Nilo Peçanha, nº 506, Centro, Secretaria Municipal de Educação, no Setor de Coordenação de Nutrição Escolar, de 8h às 15h.

- 7.5. Os demais requisitos mínimos exigidos encontram-se pormenorizados no **item IV do Estudo Técnico Preliminar.**

8. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (art. 40, § 1º, II da Lei 14.133/2021)

- 8.1. As **entregas** deverão ocorrer de acordo com as **Planilhas de Distribuição** elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação/Coordenação de Nutrição Escolar, obedecendo **rigorosas as marcas, quantidades e qualidades apresentadas por ocasião da proposta.** Deverão também ser observadas as datas e horários estabelecidos na planilha, objetivando não prejudicar o bom funcionamento das Unidades Escolares no que tange ao preparo da Alimentação Escolar;
- 8.2. Em caso de troca de marca/gramatura, estas deverão ser **justificadas, previamente e formalmente, aos setores competentes, para análise e autorização** da mesma;

- 8.3. As entregas ocorrerão **ponto a ponto**, direto nas escolas e creches de todos os distritos e sede, de acordo com a planilha a ser fornecida, **respeitando as datas e horários estabelecidos**;
- 8.4. **Poderá também ser solicitada**, de acordo com a necessidade da SME, **a entrega no depósito central**, no endereço Rua Dom Rodolfo Penna, nº460, Bairro de Fátima, Valença/RJ.
- 8.5. As Escolas e Creches onde deverão ser realizadas as entregas são as constantes em anexo;
- 8.6. As planilhas de distribuição dos gêneros alimentícios serão entregues ao (s) licitante (s) vencedor (es) com antecedência de 05 (cinco) dias úteis. Sugerimos a **empresa ter um estoque mínimo** para poder nos atender prontamente;
- 8.7. As **planilhas entregues poderão, a qualquer momento, sofrer modificações** pelo Setor de Nutrição Escolar de acordo com as necessidades da SME, devendo o (s) licitante (s) vencedor (es) ser (em) comunicado (s) com maior brevidade possível;
- 8.8. Os **produtos deverão estar** devidamente **separados, pesados, embalados, com data de validade visível, identificados de forma legível por Unidade Escolar, para minimizar os erros na hora da distribuição e agilizar o processo na hora da entrega**;
- 8.9. O licitante **vencedor deverá** enviar, **além do motorista, 02 (dois) ajudantes** para fazer a entrega dos produtos e os mesmos deverão **esperar a conferência da qualidade e quantidade dos produtos por parte da pessoa responsável pelo recebimento**, tanto nas unidades escolares quanto no depósito central;
- 8.10. Todos os funcionários/colaboradores das empresas vencedoras deverão estar uniformizados e portando crachá/identificação nas entregas;
- 8.11. A entrega dos produtos deverá ser feita através de **03 (três) vias de recibo**, constando os dados da empresa, o nome do(s) produto(s), data da entrega, quantidade entregue e o nome da Unidade Escolar, **sendo uma via para o**

fornecedor, uma para Setor de Nutrição Escolar e outro para a Unidade Escolar;

8.12. Os recibos destinados ao Setor de Nutrição Escolar deverão estar **anexados à nota fiscal na entrega da mesma;**

8.13. O vencedor da licitação deverá **repor as suas expensas e responsabilidades**, após a comunicação do contratante, **os produtos perecíveis entregues em desacordo com as especificações** constantes deste anexo ou que apresente qualquer tipo de problema, **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, e os produtos não perecíveis, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas**, de modo a não prejudicar o preparo da Alimentação Escolar.

9. DO REAJUSTE

9.1. Critérios de Reajuste de Preços para Manutenção do Equilíbrio Econômico-Financeiro - O reajuste de preços em contratos administrativos visa preservar o equilíbrio econômico-financeiro, conforme previsto na **Constituição Federal (art. 37, inciso XXI)** e na **Lei nº 14.133/2021**. Para contratos de fornecimento de produtos cárneos e proteínas, os critérios mais comuns incluem:

Periodicidade do Reajuste:

- O contrato deve prever explicitamente o índice de reajuste a ser utilizado e os prazos para solicitação e aplicação do reajuste.

Índice de Reajuste Utilizado:

- Para produtos cárneos e proteínas, o índice de preços mais indicado para ajustar contratos de fornecimento de produtos cárneos e proteínas é o **Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA** ou o **IPA Agropecuário**, que refletem de forma mais específica as oscilações no custo de alimentos e matérias-primas agrícolas.
- Alternativamente, pode-se adotar o **Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M)**, dependendo do comportamento dos preços no setor.

Documentação de Comprovação:

- O fornecedor pode ser solicitado a apresentar justificativas, como notas fiscais de compra dos insumos, relatórios financeiros e outros documentos que comprovem o aumento nos custos.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, e, da Lei 14.133/2021)

- 10.1.O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, Lei 14.133/2021;
- 10.2.Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila, conforme § 5º do art. 115, da Lei 14.133/2021;
- 10.3.A execução do contrato deverá produzir os efeitos de entrega total ou parcial do Serviço requisitado mediante Solicitação, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

11. DA GESTÃO (art. 7º da Lei 14.133/2021) E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO (art. 117 da Lei 14.133/2021)

- 11.1.Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representantes da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos observados;
- 11.2.A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.3.Ficam indicados como fiscal de contrato, fiscal substituto e gestor do contrato os seguintes servidores:

Silvia Souza Maria - Matrícula: 138.630 - Fiscal de Contrato

Bárbara Maria de Jesus - Matrícula: 144.158 - Fiscal de Contrato Substituta

Gestor do contrato: Marianne Elena da Silva – Matrícula: 140.180

12. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 6, XXIII, g, da Lei 14.133/2021)

- 12.1.O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, observando-se a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, em função do cumprimento do art. 141 da Lei 14.133/2021.

12.2. E somente será efetivada depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos;

12.3. Sendo: Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante emitir a Nota de Liquidação;

12.4. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição dos serviços e quantidade discriminada no ato da realização do serviço deste Termo.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6, XXIII, h, da Lei 14.133/2021)

13.1. A aquisição do objeto/a prestação dos serviços será realizada através de Sistema de Registro de Preços? (x) sim ou () não

13.2. Qual critério de julgamento será utilizado? Menor Preço por item.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)

14.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 1.416.955,25** (um milhão, quatrocentos e dezesseis mil, novecentos e cinquenta e cinco reais e vinte e cinco centavos), conforme pesquisa de preço anexa ao processo.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- A. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação;
- B. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a execução da obrigação;
- C. Responsabilizar-se, civil e criminalmente, pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução da obrigação;
- D. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos vícios e danos decorrentes do cumprimento da obrigação, de acordo com o disposto no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990.
- E. Responsabilizar-se por todos os recolhimentos tributários federais, estaduais e/ou municipais incidentes ao objeto deste Termo de Referência;
- F. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, em virtude

de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, bem como pelas despesas originadas de infrações ou da inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a CONTRATANTE por quaisquer pagamentos que este seja obrigado a fazer a esses títulos, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.

- G. Responsabilizar-se, na execução do objeto deste Termo de Referência, por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: salários, adicionais, vale-refeição, transporte (de pessoal, materiais e acessórios), estadias, encargos (sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários), seguros, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, inclusive aqueles vinculados a empresas que lhe prestarem serviço (distribuidoras, transportadoras etc.).
- H. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações.
- I. Implementar de forma adequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente da obrigação, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.
- J. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições do edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.
- K. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.
- L. A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, comunicando ao CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.
- M. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, endereço eletrônico (e-mail) para comunicações extra oficiais e oficiais, inclusive para receber notificações.
- N. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.

- O. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento da obrigação.
- P. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento da obrigação, desde a sua origem até o local de entrega/execução, definido neste Termo de Referência, sem quaisquer complementos nos preços contratados ou pagamento adicional referente a deslocamento.
- Q. Havendo desrespeito injustificado aos prazos ou de descumprimento das demais obrigações estabelecidas, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.
- R. Se após a comunicação formal à CONTRATADA se recusar, demorar, negligenciar ou deixar de eliminar os vícios, defeitos ou inadequações do objeto deste Termo de Referência, ficará sujeita às penalidades estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente, podendo ainda a CONTRATANTE requisitar reparação dos eventuais danos e prejuízos provocados.
- S. O descumprimento, injustificado do prazo fixado, no item anterior para execução dos serviços, acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e Contrato a ser firmado, ficando o (s) Contratado (s) sujeito (s) às penalidades previstas na Lei 14.133/2021.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- A. Responsabilizar-se pela lavratura do contrato ou outro instrumento substitutivo se for o caso, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e suas alterações;
- B. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
- C. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação do serviço e entrega do material, através da unidade responsável por esta atribuição;
- D. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- E. Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

20. DOS RECURSOS

Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão: **PNAE e Recurso Próprio.**

21. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6, XXIII, j, da Lei 14.133/2021)

21.15. A(s) dotação(ões) orçamentária(s) por onde correrá a despesa é(são):

SECRETARIA	DOTAÇÃO
SME	02.0812.361.0015.2.086
	02.0812.361.0015.2.088
	02.0812.361.0015.2.106
	02.0812.361.0015.2.108
	02.0812.365.0015.2.089
	02.0812.365.0015.2.091
	02.0812.366.0015.2.090
	02.0812.367.0015.2.092
	3339030000000 (1500) (1552)

22. ANEXO(S) DO TERMO DE REFERÊNCIA

22.1. ANEXO I – SISVAN VALENÇA - PANORAMA DE OBESIDADE

22.2. ANEXO II - QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2024

22.3. ANEXO III - MEMÓRIA DE CÁLCULO

23.5. ANEXO IV - CRONOGRAMA DE ENTREGA

23.6. ANEXO V - ROTA DAS UNIDADES ESCOLARES

Valença, 03 de dezembro de 2024.

Deyvison Silvestre Rosa
Secretário Municipal de Educação - Matrícula: 211.552