ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE TABIRA–PE.

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 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE TABIRA–PE –, 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 quantitativos:
2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo 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.

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABÓBORA (JERIMUM CABLOCO / DE LEITE) – de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, isento de material terroso e sugidades.	kg	600
2	ALFACE – fresco, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, larvas e parasitas, umidade extra anormal, sem danos físicos ou mecânicos. Orinundo de colheita recente.	kg	200
3	BANANA PRATA – tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos fisicos e mecânicos.	kg	2500
4	BATATA DOCE – rosada ou branca, apresentando boa qualidade, compacta, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho uniforme, devendo ser graúda.	kg	1000
5	BETERRABA – de 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta, sem lesoes de origem física ou mecânica, rachadura e corte. Tamanho e colorações uniformes e de colheita recente.	kg	50
6	CARNE BOVINA (COM OSS0, LIMPA E SERRADA) – abatida, resfriada, máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco transparente, atóxico, pesando aproximadamente 5 Kg.	kg	2500
7	CARNE CAPRINA / OVINA – abatida, resfriada, máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco transparente, atóxico, pesando entre 5 Kg.	kg	500
8	CEBOLA – tipo branca, de 1ª qualidade, compacta, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sugidades, poarasitas e larvas.	kg	1700
9	CEBOLINHA – fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, larvas e parasitas, umidade extra anormal, sem danos físicos ou mecânicos. Orinunda de colheita recente.	kg	200

10	CENOURA – de 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta, sem lesoes de origem física ou mecânica, rachadura e corte. Tamanho e colorações uniformes e de colheita recente.	kg	1000
11	COENTRO – fresco, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, larvas e parasitas, umidade extra anormal, sem danos físicos ou mecânicos. Orinundo de colheita recente.	kg	600
12	COUVE MANTEIGA – fresco, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, larvas e parasitas, umidade extra anormal, sem danos físicos ou mecânicos. Orinundo de colheita recente.	kg	150
13	FEIJÃO DE CORDA, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios,, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	kg	400
14	FEIJÃO VERDE, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios,, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies.	kg	400
15	GALINHA (CAPOEIRA/CAIPIRA) – abatida, resfriada, máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco transparente, atóxico, pesando entre 1,5 e 2 Kg.	kg	200
16	GOIABA – de 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser desenvolvida e préviamente madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	kg	600
17	LARANJA – de 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser desenvolvida e préviamente madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	kg	1000
18	LIMÃO THAITI – de 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser desenvolvida e préviamente madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.	kg	100
19	MACAXEIRA – branca ou amarela, fresca e com casca interia, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem lesões de origem física e mecânica. Isento de material terroso e umidade, parasitas e larvas. Entregar verdoso. Oriunda de colheita recente	kg	1500
20	MAMÃO FORMOSA – de 1ª qualidade, de aspecto globoso, entrega mista de verdes e maduros, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, livre de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem lesões de origem física e mecânica.	kg	1000
21	MANGA ROSA/TOMY – de 1ª qualidade, de aspecto globoso, entrega mista de verdes e maduros, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, livre de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem lesões de origem física e mecânica.	kg	1500
22	MELANCIA – de 1ª qualidade, fresca e com casca inteira, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, livre de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem lesões de origem física e mecânica.	kg	1500
23	MILHO – verde e graúdo, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Isento de material terroso e umidade.	kg	600
24	PIMENTÃO – verde e graúdo, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Isento de material terroso e umidade.	kg	1000
25	POLPA – feita com fruta natural, manipulada e armazenada de modo adequado conforme legislação sanitária vigente, embalagens de 1 kg sem violação e devidamente identificadas com: nome do produtor, sabor da fruta, data de fabrição e data de validade.	kg	4000
26	REPOLHO – fresco, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, larvas e parasitas, umidade extra anormal, sem danos físicos ou mecânicos. Orinundo de colheita recente.	kg	50
27	TOMATE – tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Isento de material terroso e umidade, parasitas e larvas. Entregar verdoso.	kg	1500

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

4.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
4.3.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.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
5.1.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.
5.2.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.
5.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
5.4.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.
5.5.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.
5.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

6.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA
6.1.O prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
6.1.1.Entrega: 5 (cinco) dias.
6.2.A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

7.0.DO REAJUSTAMENTO
7.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.
7.2.Dentro do prazo de vigência do contrato 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 de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
7.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
7.4.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.
7.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
7.6.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.
7.7.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.
7.8.O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

8.0.DO PAGAMENTO
8.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

9.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA
9.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a relação dos documentos essenciais limitar-se-á a definida nos Arts. 30 e 31 da Lei 8.666/93.

10.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO
10.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

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.

12.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93: a – advertência; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de até 02 (dois) anos; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade; f – simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93.

12.2.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.

12.3.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar–se–á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

13.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

13.1.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 × VP × 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 ÷ 100) ÷ 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.

Tabira - PE, 17 de Fevereiro de 2023.

_____

LYEDJA SYMEA FERREIRA BARROS CARVALHO
Secretária Municipal de Educação