

Termo de Referência 5/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
5/2024	160545-HOSPITAL DA G. S. GABRIEL DA CACHOEIRA	TIAGO SOUSA COSTA	06/02/2024 18:41 (v 7.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	90001/2023	64598.000231/2024-17

1. Definição do objeto

- 1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios através de Agricultura Familiar, por meio da modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, conforme especificações:
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato ou da data de recebimento de instrumento equivalente (Nota de Empenho), sendo prorrogável nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6. As quantidades dos itens são estimativos para esse período de contratação.
- 1.7 Aquisição ocorrerá conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

It	Descrição	Und	Qtde Total	Preço Unitário	Valor total
1	ABACATE de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	600	15,33	9.200,00
2	ABACAXI de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	800	13,33	10.666,67

3	BANANA MAÇÃ de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	800	11,89	9.509,33
4	BANANA PRATA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	800	11,78	9.421,33
5	BANANA PACOVÃ de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	500	12,11	6.055,00
6	COCO de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	und	1200	8,12	9.740,00
7	LARANJA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	700	15,53	10.871,00
8	LIMÃO Taiti Fruto de primeira, produto íntegro, sem manchas, sem parasitas e larvas ou picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, sem sujidades, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, suculento, com polpa firme e intacta. em condições adequadas ao consumo.	kg	500	13,86	6.931,67
9	MANGA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	600	14,00	8.400,00
10	MAMÃO formosa de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	800	13,83	11.066,67
11	MELANCIA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	1000	14,11	14.110,00

12	PUPUNHA de primeira qualidade, com casca lisa, in natura, em cacho, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando polpa firme, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	200	12,61	2.522,00
13	ABÓBORA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	800	12,23	9.784,00
14	ALFACE americano de primeira, de primeira qualidade (extra) tamanho médio (400g cada), aspecto fresco, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	1500	18,00	27.000,00
15	ALFACE crespa de primeira, de primeira qualidade (extra) tamanho médio (400g cada), aspecto fresco, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	1300	11,00	14.300,00
16	BERINJELA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	200	15,00	3.000,00
17	BETERRABA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	750	12,67	9.500,00
18	CEBOLINHA de primeira qualidade, em maços de no mínimo 400g cada, em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	400	6,93	2.773,33
19	CENOURA de primeira qualidade, tamanho médio, firme, cor laranja intensa, sem pigmentação roxa ou verde na parte superior, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio do transporte em condições adequadas ao consumo.	kg	750	11,00	8.250,00
20	CHICÓRIA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	200	23,53	4.706,67

21	COENTRO de primeira qualidade, cor coloracao uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva, em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	250	24,67	6.166,67
22	COUVE manteiga de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes, desenvolvidas em maços de 500 g cada, em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	2000	7,63	15.266,67
23	CUBIU de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	300	14,28	4.283,00
24	MAXIXE de primeira qualidade, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	250	13,87	3.466,67
25	PEPINO de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	300	15,33	4.600,00
26	PIMENTÃO de primeira qualidade, casca lisa, cor verde, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	360	21,95	7.903,20
27	PIMENTA DE CHEIRO de primeira qualidade, casca lisa, cor verde, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	250	30,70	7.675,00
28	QUIABO de primeira qualidade, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	200	25,78	5.155,33
29	RÚCULA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	1300	19,50	25.350,00
30	TOMATE de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com 60% de maturação, sem furos ou ferimentos, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio do transporte em condições adequadas ao consumo.	kg	700	13,67	9.566,67

31	OVO CAIPIRA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	cartela 30 und	600	77,67	46.600,00
32	OVO DE CODORNA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	cartela 30 und	200	45,33	9.066,67
33	BATATA DOCE de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	500	15,62	7.810,00
34	BATATA INGLESA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	900	16,00	14.400,00
35	CARÁ ROXO E BRANCO de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	400	19,44	7.777,33
36	MACAXEIRA de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	700	15,44	10.810,33
37	FEIJÃO DE METRO de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	maço 400 gramas	400	15,22	6.088,00
38	MILHO de primeira qualidade, casca lisa, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	kg	150	15,53	2.330,00
39	FARINHA de mandioca, apresentação torrada, grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela , tipo 1.	kg	1000	16,89	16.886,67
40	FARINHA de mandioca, apresentação torrada, grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca , tipo 1.	kg	1000	16,89	16.886,67
	FARINHA DE TAPIOCA , natural. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na				

41	sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido	kg	400	18,61	7.444,00
42	GOMA pronta para tapioca, 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. não precisa peneirar. solta. macia. embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. com informação nutricional. ingredientes: fécula de mandioca e água.	kg	350	18,67	6.533,33
43	POLPA DE ACEROLA de primeira qualidade, elaborado com frutas selecionadas rigorosamente e água mineral. Produto não-fermentado, não concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado. Características organolépticas de acordo com as frutas. Embalagem de plástico de 500 gramas e 1 kg. Embalagem integral, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses. em condições adequadas ao consumo.	kg	1000	16,67	16.666,67
44	POLPA DE CUPUAÇU de primeira qualidade elaborado com frutas selecionadas rigorosamente e água mineral. Produto não-fermentado, não concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado. Características organolépticas de acordo com as frutas. Embalagem de plástico de 500 gramas e 1 kg. Embalagem integral, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses. em condições adequadas ao consumo. em condições adequadas ao consumo.	kg	1200	19,11	22.932,00
45	POLPA DE AÇAÍ , de primeira qualidade elaborado com frutas selecionadas rigorosamente e água mineral. Produto não-fermentado, não concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado. Características organolépticas de acordo com as frutas. Embalagem de plástico de 500 gramas e 1 kg. Embalagem integral, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses. em condições adequadas ao consumo. em condições adequadas ao consumo.	kg	1200	26,55	31.864,00
46	POLPA DE CAJU de primeira qualidade, elaborado com frutas selecionadas rigorosamente e água mineral. Produto não-fermentado, não concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado. Características organolépticas de acordo com as frutas. Embalagem de plástico de 500 gramas e 1 kg. Embalagem integral, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses. em condições	kg	1000	15,11	15.110,00

	adequadas ao consumo. em condições adequadas ao consumo. em condições adequadas ao consumo.				
47	POLPA DE MARACUJÁ de primeira qualidade, elaborado com frutas selecionadas rigorosamente e água mineral. Produto não-fermentado, não concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado. Características organolépticas de acordo com as frutas. Embalagem de plástico de 500 gramas e 1 kg. Embalagem integra, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses. em condições adequadas ao consumo. em condições adequadas ao consumo. em condições adequadas ao consumo.	kg	1200	32,78	39.332,00
48	Peixe tambaqui in natura, limpo, fresco, acima de 500gr por unidade em condições adequada para consumo.	kg	3000	39,55	118.660,00
VALOR TOTAL R\$ 674.438,53					

2. Fundamentação da contratação

2.1. A presente contratação visa atender a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326, de 2006, da modalidade de Compra Institucional pelo Programa da Agricultura Familiar - PAA, , com dispensa de licitação, com fulcro no art. 75 Inc IV, da letra “e” da Lei nº14.133, de 01 de abril de 2021, art. 4º e 5º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, no art. 3º do Decreto 11.802, de 28 de novembro de 2023 precedida de Chamamento Público, na forma disciplinada na Resolução GGALIMENTA Nº 3, de 14 de junho de 2022. para atender as necessidades do Hospital de Guarnição de São Gabriel da Cachoeira.

2.2. A presente Chamada Pública vem fomentar o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF, por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares no âmbito do Programa Nacional de Alimentação.

2.3 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

2.4.1 A adoção da CHAMADA PÚBLICA, justifica-se pela forma de aquisição dos bens provenientes da Agricultura Familiar Rural, conforme determinações abaixo:

2.4.2 Visando o cumprimento da Lei 14.628, de 20 de julho de 2023, determina que do valor total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades, que pelo menos 30% deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários, que se enquadrem na Lei nº 11.326/2006.

Art. 8º. Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista, percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações, por meio de modalidade específica, nos termos do regulamento.

2.4.3 Com a Dispensa de licitação, a aquisição poderá ser feita mediante prévia Chamada Pública, conforme a Resolução Nº GGALIMENTA 3, DE 14 DE JUNHO DE 2022, que Dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional", no âmbito do Programa Alimenta Brasil.

Art. 1º Dispor sobre a execução da modalidade Compra Institucional do Programa Alimenta

Brasil, que consiste na compra de alimentos de agricultores familiares realizada por meio do procedimento administrativo denominado Chamada Pública para atendimento de demandas da Administração Direta e Indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2.5 A realização da Chamada Pública contempla os princípios da Constituição Federal de legalidade, legitimidade e economicidade, tanto no que se refere ao arcabouço jurídico que o sustenta, quanto na economicidade de recursos naturais, nos caracteres econômicos e sociais que o norteiam. Em relação ao princípio da economicidade, é necessário que se esclareça que a relação custo-benefício no setor público, refere-se não apenas à relação custo-benefício em termos monetários, mas também à relação custo benefício social das políticas públicas.

2.6 Portanto, na aplicação da Lei nº 14.628/2023 e do Decreto 11.802/2023 e Resolução Nº GGALIMENTA 3, a Chamada Pública é o instrumento mais adequado para atender ao limite mínimo de 30% na aquisição de alimentos da agricultura familiar, o qual possibilitará a disponibilidade de atendimento semanal sempre que necessário atender às demandas solicitadas.

2.7. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000382/2024

II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

III) Id do item no PCA: 64, 75 e 96

IV) Classe/Grupo: 8940 - ALIMENTOS ESPECIAIS DIETÉTICOS E PREPARADOS ALIMENTÍCIOS

V) Identificador da Futura Contratação: 160545-90001/2023

3. Descrição da solução

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.1 Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas;

4.1.1.2 Substituir, sempre que possível e/ou se forem utilizadas, as substâncias tóxicas, por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

4.1.1.3 Usar produtos de limpeza que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.1.4 Comprovar, através de certificados de destinação corretas de matérias, o descarte correto no meio ambiente, dos resíduos gerados durante os serviços;

4.1.1.5 A opção por produtos mais sustentáveis deve ser feita de forma gradativa, com a definição de metas crescentes de aquisição, observando-se os preços e a oferta no mercado, com razoabilidade e proporcionalidade.

4.2 A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.2.1. Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006

4.2.2 Os produtos devem estar adequados de acordo com o RDC nº 272/2005 – Anvisa.

4.3 Entende-se que os requisitos apontados não restringem a competitividade tendo em vista que, há na região uma quantidade considerável de agricultores aptos para o fornecimento dos objetos. Neste sentido, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, nas quantidades estimadas e qualidades necessárias para o desenvolvimento de todas as ações, promovendo sua substituição quando necessário. Os contratados deverão responsabilizar-se por todas as etapas até a entrega dos alimentos até chegar no Hospital de Guarnição de São Gabriel da Cachoeira, quando solicitado.

4.4 Subcontratação

4.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5 Garantia da contratação

4.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 7 (sete) dias, contados do(a) emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do Setor Aprovisionamento, com aproximadamente 1 (uma) entrega por semana.

5.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Hospital de Guarnição de São Gabriel da Cachoeira (Setor de Aprovisionamento), situado na Rua Quintino de Sá Cavalcante, Número 250, São Gabriel da Cachoeira - AM.

5.4 Dias/horário de entrega: de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 11:30 horas. Telefone para contato: (92) 98427-9613 (Setor de Aprovisionamento).

5.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

6.6 Fiscalização

6.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.7 Fiscalização Técnica

6.7.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1.2 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.1.3 Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.1.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.1.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.1.6 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.8 Fiscalização Administrativa

6.8.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.2. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.9 Gestor do Contrato

6.9.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.9.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.9.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.9.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.9.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.9.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.9 Liquidação

7.9.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12 Prazo de pagamento

7.18.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.18.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo) de correção monetária.

7.19 Forma de pagamento

7.19.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.19.3.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.20. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.21 Cessão de crédito

7.21.1 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.21.2 A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.21.3 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do

cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.21.4 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.21.5 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1 A seleção do fornecedor será realizada obedecendo aos seguintes critérios de prioridade:

1.

grupos de projetos de fornecedores locais,

2.

grupos de projetos estaduais,

3.

grupos de projetos regionais e

4.

grupos de projetos do país.

8.2 Entende-se por local, no caso de DAP jurídica ou CAF, o município onde estiver registrado o CNPJ da organização produtiva.

8.3 Realizada a ordenação indicada no item 8.1, para cada grupo de propostas de venda deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

1.

Os assentados de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

2.

Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastros no MAPA;

3.

As organizações/grupos fornecedores sobre os fornecedores individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP jurídica ou CAF conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

4.

No caso de empate entre organizações fornecedoras têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados /cooperados, conforme DAP jurídica ou CAF;

5.

Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão nos fornecimentos dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.

Caso o órgão comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de propostas de venda de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no item 8.1, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos.

7.

Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre os beneficiários ou organizações finalistas.

8.

Caso o Órgão Comprador não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de projetos de vendas de fornecedores municipais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais níveis territoriais, de acordo com os critérios de priorização estabelecidos nos incisos I e II e no parágrafo 1º.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 674.438,53

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ **674.438,53** (*seiscentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e trinta e oito reais e cinquenta e três centavos*), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. Adequação orçamentária

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 160454;

II) Fonte de Recursos: 010000000;

III) Elemento de Despesa: 339030;

IV) Plano Interno: E6SUEXCA1QR, E6SUCOLA1QR, E6SUCOLA4QR, E6SUCOLCEQR, E6SUEXCA1QR, E6SUCOLSOLE.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JAMILE LOBO FREIRE

Equipe de apoio

Despacho: Aprovo o presente Termo de Referência, cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, para o Hospital de Guarnição de São Gabriel da Cachoeira.

MARCELO DOS SANTOS STORCH

Autoridade competente