

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer
Elaborador do pedido: Ana Paula Schuster
Matrícula: 3181
Telefone: (41) 3677- 4044
E-mail: admsemec@campomagro.pr.gov.br

Dotação Orçamentária:

Unidade: 02	Despesa: 147/148
Dotação orçamentária: 3.3.90.32	Projeto/Atividade: 2.006
Fonte do recurso: 0111 / 0000	

Objeto

Descrição do objeto: Formação de registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para composição da Merenda Escolar (Escolas Municipais e CMEIs) de conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de acordo com as condições estabelecidas neste edital.

Justificativa detalhada

A alimentação escolar é direito de todos os alunos da educação básica pública e dever do Estado, onde visa garantir a segurança alimentar e nutricional, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. A alimentação escolar refere-se a todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é um eixo fundamental para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, na aprendizagem, no rendimento escolar e na formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de alimentação adequada.

Para efeito da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável. A aquisição destes gêneros através dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), será destinada aos alunos matriculados na rede de ensino público de Campo Magro – PR.

Justifica-se a solicitação haja vista a aquisição de gêneros alimentícios, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei 11.947/2009 da Resolução FNDE/CD nº 06/2020 e da Resolução FNDE/CD nº 20/2020, para os alunos matriculados na rede de ensino público de Campo Magro – PR.

A alimentação escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes. Uma alimentação equilibrada fornece os nutrientes necessários para o crescimento, desenvolvimento e desempenho escolar. É nosso dever oferecer e incentivar a alimentação variada e com alimentos de todos os grupos incluindo frutas, verduras e legumes, assim limitamos também o consumo de

açúcares e gorduras saturadas pelos alunos enquanto permanecem no ambiente escolar.

Promover uma alimentação escolar saudável e tornar os alimentos mais acessíveis não apenas beneficia a saúde dos estudantes, mas também contribui para a criação de hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida. É importante envolver todos, incluindo educadores, pais, nutricionistas e a comunidade em geral, para criar um ambiente de apoio à alimentação adequada nas escolas.

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
ESPECIFICAÇÕES, PREVISÃO DE CUSTOS E QUANTIDADES.

	ITEM	Unidade	QUANT.	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	VALOR TOTAL MÉDIA
01	ADOÇANTE STÉVIA LÍQUIDA embalagem 80ml: é composto pelo edulcorante natural 100% extraído das folhas da Stevia Rebaudiane Bertoni, conhecido como Stévia. Indicação para todos que precisam restringir ou substituir o açúcar, pode ser consumido inclusive por gestantes e diabéticos. Aprovado pela ANAD. Não contém sódio. Zero calorias. Embalagem plástica, com informações de lote e prazo de validade superior a 6 meses.	Unidade	60	R\$ 12,28	R\$ 736,80
02	ARROZ INTEGRAL: Livre de sujidades, bom rendimento. Embalagem com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Não contém glúten	Kg	180	R\$ 10,55	R\$ 1.899,00
03	ARROZ PARBOILIZADO: longo fino polido - tipo 1: Não conter glúten. Não sendo necessário lavar para sua preparação. Livre de sujidades. Com bom rendimento, também apresentar coloração branco, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Validade mínima de 12 meses, Embalagem primária de 5 kg, saco polietileno atóxico, resiste. Data de fabricação, validade e lotes visíveis.	Pacote 5 Kg.	7000	R\$ 37,97	R\$ 265.790,00
04	BISCOITO DE POLVILHO: biscoito assado a base de polvilho, sem glúten, sem leite e derivados, sem lactose, Pacote com peso mínimo de 100g	Pacote	1300	R\$ 12,25	R\$ 15.925,00

05	BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR: Embalagem com no mínimo 120g. Deverá possuir farinha de trigo integral como primeiro ingrediente. Não deve conter: Maltodextrina, Acessulfame K, Aspartame, Ciclamat, Sacarina, Lactose e/ou frutose	Pacote5. 357,50	690	R\$ 13,80	R\$ 9.522,00
06	BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, Pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, aroma artificial de limão, vitaminas (B1, B2, B6 e PP), sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite, isento de produtos de origem animal. Contém glúten. ALÉRGICOS: Contém trigo, pode conter derivados de cevada, de aveia, soja e centeio. Sabores: maisena, coco e chocolate. Embalagens plásticas de 200g, com informações nutricionais, lote, prazo de validade superior a 6 meses.	Pacote	250	R\$ 21,43	R\$ 5.357,50
07	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. CONTÉM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER OVOS, LEITE, AVEIA, AVELÃS E CEVADA. Embalado em pacote resistente de plástico de no mínimo 300g. Devidamente identificado como determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote	3500	R\$ 9,63	R\$ 33.705,00

000029

08	FARINHA DE ARROZ: Farinha de arroz obtida através da moagem de grãos, de cor branca, aspecto de pó fino homogêneo, sem sujidades ou impurezas, produto sem glúten. Embalagem de 1Kg	Kg	250	R\$ 17,43	R\$ 4.357,50
09	FARINHA DE TRIGO: Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (vitamina B9), produto diferenciado com alto grau de refinamento, retirado da parte mais nobre do grão de trigo, alto nível de pureza e padrão de qualidade. Destinado para o uso doméstico para elaboração de pães e massas. Sem fermento. Obtido de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente, embalada em pacotes de 5kg, sem sinais de perfuração ou danos. Prazo de validade mínimo de 4 meses e data da fabricação de até 30 dias.	Pacote c/ 5 Kg	600	R\$ 23,55	R\$ 14.130,00
10	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 01 - pacote 1 kg - classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não poderá ter perda superior a 10% na catação. Macio e de fácil cozimento, com bom rendimento. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	3500	R\$ 8,13	R\$ 28.455,00

11	FEIJÃO PRETO, TIPO 01 - pacote 1 kg – classe preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não poderá ter perda superior a 10% na catação. Macio e de fácil cozimento, com bom rendimento. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	4600	R\$ 12,27	R\$ 56.442,00
12	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: pote de 100g, como embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Unidade	470	R\$ 6,80	R\$ 3.196,00
13	LEITE DE COCO: Leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 500ml, em vidro, com tampa	Unidade	500	R\$ 23,40	R\$ 11.700,00
14	LEITE EM PO INTEGRAL SEM LACTOSE: enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 a 400g.	Unidade	1150	R\$ 35,27	R\$ 40.560,50
15	MANTEIGA: pura com sal. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do	Unidade c/ 0,5 Kg	950	R\$ 43,93	R\$ 41.733,50

000031

	produto de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.				
16	MARGARINA: com sal, livre de gorduras trans, óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, sal, vitaminas, selênio e ômega 3, contendo 80% de lipídeos. Em embalagem de polietileno, resistente, atóxico, inodoro, com tampa, com perfeita vedação, Peso líquido do produto: 500g. Data de fabricação e validade.	Unidade	5750	R\$ 12,13	R\$ 69.747,50
17	MARGARINA ZERO LACTOSE: Com sal margarina 50% de lipídio com sal, Zero lactose. Contendo gordura vegetal, sabor e odor suave. Não contém glúten. A embalagem deverá ser atóxica, resistente, não violada, não amassada (ou estufada), conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade. Embalagem contendo no mínimo 250g.	Unidade	200	R\$ 15,40	R\$ 3.080,00
18	MASSA SECA SEM GLÚTEN TIPO PARAFUSO - macarrão de arroz com ovos corte parafuso 200g. Sem glúten, sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	Unidade	200	R\$ 16,20	R\$ 3.240,00
19	MASSA SECA TIPO PARAFUSO COM OVOS: macarrão com ovos pasteurizados de primeira qualidade. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria prima terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos só poderão ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigente. Embalado em pacotes polietileno com 500 g, constando prazo de validade e lote.	Pacote	5750	R\$ 8,30	R\$ 47.725,00
20	MASSA SECA INTEGRAL TIPO PARAFUSO: de primeira linha- embalagem de 500g produto obtido de farinha de trigo 100% integral e	Pacote	200	R\$ 13,47	R\$ 2.694,00

	água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Teor mínimo de fibras de 5,5g de fibra alimentar por 100g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes				
21	MILHO PARA PIPOCA: Tipo I, pacote de 500g, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente	Pacote	500	R\$ 7,75	R\$ 3.875,00
22	ÓLEO DE GIRASSOL: Embalagem de 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Unidade	575	R\$ 20,63	R\$ 11.862,25
23	PÃO DE HOT DOG 50G EMBALADO: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservante. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente. Embalagem de no mínimo de 400g	Pacote	10000	R\$ 15,60	R\$ 156.000,00
24	PÃO DE LEITE FATIADO EMBALAGEM COM 400GR - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deve estar com	Pacote	6000	R\$ 10,80	R\$ 64.800,00

000033

	conformidade com as leis específicas vigentes. Embalagem de no mínimo 400g.				
25	PÃO FATIADO TRADICIONAL SEM GLÚTEN: pão isento de glúten e lactose, com teor máximo de 300mg de sódio a cada 50g de produto; período entre data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses em temperatura ambiente. Embalagem plástica com no mínimo 200g	Pacote	200	R\$ 28,47	R\$ 5.694,00
26	PÃO INTEGRAL FATIADO: embalagem de 500g em plástico transparente atóxico, resistente e lacrado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, enriquecida com ferro e ácido fólico.	Pacote	1150	R\$ 13,47	R\$ 15.490,50
27	PÃO TRADICIONAL FATIADO: embalagem 400g a 500g o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deve estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	Pacote	60000	R\$ 12,27	R\$ 736.200,00
28	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: escura, contendo em porção de 50g do produto, mínimo de 7g de fibra alimentar e máximo de 60mg de sódio. Embalagem plástica de 1Kg	Kg	1200	R\$ 37,63	R\$ 45.156,00
R\$ 1.699.074,05					

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme artigo n.º 44 do Decreto Municipal nº 22/2024.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

As aquisições serão de forma parcelada, nos endereços estipulados no pedido e as entregas ocorrerão de acordo com cronograma mensal elaborado pela Nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando o número de alunos do município e respeitando a sazonalidade dos produtos.

Os produtos deverão ser entregues, 3 (três) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento, acompanhado do Cronograma de Entrega.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues PARCELADAMENTE nos locais determinados pelo setor competente, as quais poderão ser diárias, semanais, quinzenais ou mensais, de acordo com as necessidades da SEMEC, correndo por conta das contratadas todas despesas, inclusive: seguros, transporte, tributos e demais encargos decorrentes do fornecimento.

A Contratada deverá confirmar a entrega através de e-mail, atestando após o recebimento da solicitação/pedido dos produtos e quantitativos, o fornecimento do(s) produto(s) com antecedência de no máximo 03 (três) dias. Não havendo resposta no prazo estipulado, entende-se que não haverá fornecimento. Deve também o contratado informar, no mesmo prazo, o motivo de não conseguir realizar a entrega, de maneira justificada e aceita pela Secretaria competente.

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do órgão gestor.

O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

A proponente deve se comprometer em entregar produtos de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformidades uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes e espécimes vegetais genuínos e frescos. Peso e quantidades de acordo com a solicitação.

Para todos os produtos, considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.

A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar a qualquer momento laudo em laboratório oficial para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica) e vitaminas, devendo a empresa fornecedora arcar com os custos.

No caso de dúvidas em relação à qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote entregue para análises, sendo os custos laboratoriais por conta da empresa ganhadora.

Durante a validade do contrato, poderemos requerer, a qualquer momento, análise do produto, a custo do fornecedor.

000035

As entregas deverão ocorrer na data estipulada, em veículo fechado, próprio e adequado para transporte de alimentos, conforme o gênero alimentício, em condições higiênicas sanitárias adequadas. Os entregadores deverão vir uniformizados e identificados, aguardar a conferência dos itens entregues para somente após a finalização da entrega, assinar as guias de recebimento.

As entregas deverão ser realizadas durante os seguintes horários: das 8h15 às 11hrs e das 13h00 às 16h00.

Agendamento da entrega dos produtos com Nutricionista Débora Karana Menegusso, fone: (41) 3677-7823.

Os produtos solicitados deverão ser entregues, ponto a ponto, nos seguintes endereços, conforme definições estabelecidas pela Nutricionista da SEMEC nos cronogramas de entrega:

ESCOLA RURAL MUNICIPAL PROFESSOR ALEXANDRE BUENO FERREIRA-ENSINO FUNDAMENTAL	
RUA JOÃO JACOB MANFRON NETO, N.º 35.968 – BAIRRO: FREGUESIA DOS LARAS –CEP:83535-000	
RESPONSÁVEL: ALESSANDRA	
EMAIL: escolaalexandre.b.ferreira@gmail.com	TELEFONE: 41- 36771447

ESCOLA MUNICIPAL BOM PASTOR-EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL	
RUASIQUEIRACAMPOS,N.º221-BAIRRO:JARDIMBOMPASTOR-CEP: 83535-000	
DIREÇÃO:ROSANGELA MARIA DE MELO DE SOUZA	
EMAIL: bompastor@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3677-9555

ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR HEMETÉRIO TORRES-EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL	
RUAROMÃOKUDLAWIEC,N.º460 -BAIRRO: QUARTEIRÃOSÃOJOÃO -CEP:83535-000	
DIREÇÃO:TATIANE CRISTINA DINA DEMBICKI	
EMAIL: mercedesmarques@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-99729-1126

ESCOLA MUNICIPAL JARDIM PIONEIRO-EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL	
RUARANCHOALEGRE,N.º302 -BAIRRO:JARDIMPIONEIRO-CEP:83535-000	
DIREÇÃO:ANGELA DA LUZ ZEM	
EMAIL: jardimpioneiro@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE:41-3677-9555

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO MENEGUSSO FILHO-EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL	
RUAMARANHÃO,N.º795-BAIRRO:JARDIMCECILIA-CEP:83535-000	
DIREÇÃO:BRASELIANE DO ROCIO GUEDES DE CARVALHO	
EMAIL: joamenegusso@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE:41-3677-9155

ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ VALENGA – ENSINOFUNDAMENTAL	
RODOVIAGUMERCINDOBOZA,N.º15.120–BAIRRO:JARDIMVIVIANE –CEP:83535-000	
DIREÇÃO:THAYANE SILVA DE OLIVEIRA FERNANDES	
EMAIL: josevalenga@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3677-1769

ESCOLAMUNICIPALDOCAMPOPROFESSORAMERCEDESMARQUESDOSSANTOS– EDUCAÇÃO INFANTILENSINOFUNDAMENTAL	
RUAJOÃOBATISTADEFREITAS,N.º 4.221 –BAIRRO: RETIRO–CEP:83535-000	
DIREÇÃO: ROSANE APARECIDA DOS SANTOS MORAIS	
EMAIL: mercedesmarques@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3645-1175

ESCOLAMUNICIPALPALMAS–EDUCAÇÃOINFANTILENSINOFUNDAMENTAL	
RUAGIRASSÓIS,N.º 140 – BAIRRO: JARDIMBOAVISTAI–CEP: 83535-000	
DIREÇÃO:ELIZANDRA CRISTINA GAIDESKI ROGOSKI	
EMAIL: palmas@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3677-5238

ESCOLAMUNICIPALSAGRADAFAMÍLIA–EDUCAÇÃOINFANTILENSINOFUNDAMENTAL	
RUALIAGARBACCIO, N.º 40 –BAIRRO:SEDE– CEP: 83535-000	
DIREÇÃO:MARIADOCARMOLIMA	
EMAIL: sagradafamilia@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3677-1385

CENTROMUNICIPALDEEDUCAÇÃOINFANTILDEPUTADOANÍBALKHURY	
RUAAMETISTA,N.º 05–BAIRRO: JARDIMBOA VISTAI –CEP: 83535-000	
DIREÇÃO:SUZANA APARECIDA CAMARGO FABIENSKI	
EMAIL: cmeianibal@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3677-6561

CENTROMUNICIPALDEEDUCAÇÃOINFANTILESTERWOLLERBOROWSKI	
RUAÚRSULAÉRCOLE CUMIM,N.º252–BAIRRO:JARDIMCECILIA –CEP: 83535-000	
DIREÇÃO:MARIA CLAUDIA DA SILVA	
EMAIL: cmeiester@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE:41-3677-9555

CENTROMUNICIPALDEEDUCAÇÃOINFANTILEVANALEPAIAREK	
RUA MIGUEL FILLUS, N.º 80 – BAIRRO: SAMABAIA (FUNDOS US 24 HORAS) – CEP:83535-000	
DIREÇÃO:DORAIRBERNARDINVOLETESPAK	
EMAIL: cmeieva@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE:41-3677-5889

CENTROMUNICIPALDEEDUCAÇÃOINFANTILJULIALUGARINIMENEGUSSO	
--	--

000037

RUARUBIS, N.º 280 –BAIRRO: JARDIMBOAVISTAI–CEP: 83535-000	
DIREÇÃO: DAYANE GONÇALVES DA LUZ	
EMAIL: julialugarini@campomagro.pr.gov.br	TELEFONE: 41-3677-5973

A empresa vencedora deverá substituir os produtos que apresentarem defeitos, imperfeições, alterações, irregularidades (código de defesa do consumidor) ou qualquer característica discrepante às exigidas no Edital e seus Anexos, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento, arcando com as despesas decorrentes da substituição.

As marcas dos produtos cotados não poderão ser substituídas sem a solicitação prévia da contratante e autorização desta prefeitura, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todas as entregas, reservando-se à Prefeitura Municipal de Campo Magro/PR o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

Caso o produto seja entregue em desconformidade, o mesmo será rejeitado no ato da entrega, devendo a empresa sanar o problema em até 02 (dois) dias úteis, sob pena de cancelamento da compra.

REPOSIÇÃO DO PRODUTO

A contratada deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:

- a) Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- b) O produto não atender às especificações deste edital.
- c) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

No caso do produto e/ou embalagem apresentarem alterações em suas características, estando dentro do prazo de validade, a contratada estará obrigada a substituí-los, devendo retirar no local onde se encontram, não gerando quaisquer ônus para o contratante, no prazo em que a Secretaria estabelecer.

Os produtos que não apresentarem qualidade ou for observado algum problema, deverá ser substituído em 24h. A merendeira e/ou responsável pelo recebimento, será instruído (a) a recusar e anotar na guia de recebimento qualquer problema apresentado;

Caso não haja substituição do mesmo, após contato com o fornecedor, não será efetuado o pagamento do produto deteriorado ou impróprio para o consumo.

RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os bens serão recebidos:

Após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

No caso de reprovação do objeto, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

TRANSPORTE E CARREGADORES

Deverá ser em veículo de transporte em carroceria fechada, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.

Agendamento da entrega dos produtos com Sra. Débora Karana Menegusso, fone: (41) 3677 1447

METODOLOGIA

A contratada deverá substituir, arcando com as despesas decorrentes da aquisição do material acima relacionado que apresentar defeito, imperfeições, alterações, irregularidades (código defesa do consumidor) ou qualquer característica discrepante às exigidas no Edital e seus Anexos, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

AMOSTRAS

A (s) licitante (s) vencedora (s) da fase de lances deverá (ão) apresentar amostra de todos os produtos (exceto os itens hortifrutigranjeiros) em até 03 dias contados da data do final da sessão de realização do certame, os quais serão postos para análise dos demais licitantes e recolhidos para avaliação da comissão de avaliação designada para o certame.

Todos os produtos apresentados para amostra deverão estar devidamente etiquetados com número do item de referência, deverão ainda estar relacionados em papel timbrado da proponente, contando suas características e marca dos produtos. Os produtos deverão ser entregues para amostra já devidamente montados em forma de kit, qualquer produto entregue para amostra sem a devida etiqueta identificação e ou produtos danificados e ou sua embalagem danificada serão rejeitados e a proponente terá suas amostras reprovadas.

Deverá ser apresentado catálogo e ou ficha técnica para todos os itens que for apresentado proposta de preços, contendo o descritivo do produto em língua portuguesa.

A amostras e fichas técnicas, deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, no prazo de 3 (três) dias após o pregão, em horário comercial, aos cuidados da Nutricionista Débora Karana Menegusso.

O resultado da análise das amostras será comunicado via e-mail aos licitantes, informado no portal do [compras.gov](http://compras.gov.br) e publicado junto ao portal da transparência no site www.campomagro.pr.gov.br.

Os critérios de avaliação serão embasados nas características técnicas exigidas para cada produto, conforme estabelecido no termo de referência.

Em sendo reprovada as amostras do licitante classificado em primeiro lugar, será convocado o segundo colocado para apresentação de sua amostra no prazo de 24 horas e assim sucessivamente.

Servidora Responsável pelo recebimento de amostras: Débora Karana Menegusso
– Matrícula 2792 – CRN 8-6543

As amostras deverão ser retiradas pelos representantes legais das proponentes em até 03 dias contados da data de realização da análise, caso estas amostras não sejam retiradas dentro deste prazo, estas serão destinadas para o uso em unidades públicas municipais, sem direito a qualquer restituição e ou reembolso.

Local de entrega das amostras: Secretaria Municipal de Educação, com sede à Rodovia Gumerindo Boza, Km 20 nº 20.762, Centro, Campo Magro-PR, Fone: 41- 3677-1447, nos horários das 8:00h as 11:30h e das 13:00h as 16:30h. As amostras poderão ser submetidas a testes, não sendo obrigatória a devolução das mesmas.

SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput). 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se Termo de Referência – Compras – Lei nº 14.133/21 – Contratação Direta Atualização: Junho/2022 verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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.

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

Antes do início da execução contratual, sempre que necessário, em razão da natureza e complexidade do objeto do contrato, o gestor do contrato poderá convocar o fiscal do contrato e o representante do contratado para reunião inicial, como objetivo de explicar pontos relevantes relacionados ao cumprimento de deveres e obrigações contratuais, em especial, a entrega do objeto, emissão da nota fiscal e pagamento, aplicação de sanções, atividades de gestão e fiscalização e outros que se mostrarem pertinentes, conforme o caso concreto, buscando dirimir as dúvidas existentes e assegurar o bom andamento da execução. (Decreto Municipal nº 022/2024, art. 142).

Parágrafo único. A reunião, poderá ser presencial ou por vídeo conferência, podendo a Administração Pública privilegiar comunicação eletrônica. (Decreto Municipal nº 022/2024, art. 142).

São atribuições do gestor do contrato e da ata de registro de preços, dentre outras: (Decreto Municipal nº 022/2024, art. 143).

- I - Coordenar e supervisionar os fiscais no desempenho de suas atribuições;
- II - Manifestar-se em caso de prorrogação de prazos, vantajosidade da manutenção do contrato, alterações contratuais, reequilíbrio econômico-financeiro e extinção contratual;
- III - realizar os procedimentos de prorrogação de prazos, alterações contratuais, reequilíbrio econômico-financeiro e extinção contratual;
- IV - Acompanhar a execução do objeto, por meio dos relatórios e demais documentos elaborados pelos fiscais;
- V - Notificar o contratado sobre irregularidades não saneadas e sobre a abertura de processo administrativo sancionador;
- VI - Ordenar, cautelarmente, a suspensão da execução contratual;
- VII - Encaminhar pedido para instauração de processo administrativo sancionador; e
- VIII – Outras atividades compatíveis com a função.

Art. 144. Designado o fiscal do contrato, é de sua obrigação tomar as medidas necessárias para conhecer os documentos que integram o processo de contratação, em

especial o edital, o termo de referência e o contrato. (Decreto Municipal nº022/2024, art. 144)

§ 1º A Secretaria demandante providenciará, se for o caso, a contratação de terceiros para auxiliar o fiscal, necessidade que deverá ser analisada na elaboração do estudo técnico preliminar relativo a cada contratação. (Decreto Municipal nº022/2024, art. 144)

§ 2º O fiscal de contrato deverá participar de capacitação e formação continuada, preferencialmente nos cursos oferecidos por escolas de gestão pública (TCE, IRB, EGP, CGU, etc.), sobre os temas relacionados a licitações públicas, gestão e fiscalização de contratos. (Decreto Municipal nº022/2024, art. 144).

Art. 145. São atribuições do fiscal de contrato, entre outras: (Decreto Municipal nº022/2024, art. 145).

I - Fiscalizar a execução do objeto do contrato, de acordo com o modelo de gestão previsto em contrato;

II - Apresentar ao gestor do contrato os relatórios de fiscalização;

III - Nos contratos de terceirização de serviços com cessão de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, verificar a regularidade do cumprimento, pelo contratado, de obrigações previdenciárias e trabalhistas;

IV - Explicar ao contratado as dúvidas administrativas e técnicas surgidas na execução do objeto contratado;

V - Realizar, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados, e aprovar a planilha de medição emitida conforme disposto em contrato;

VI- Avaliar os serviços executados pelo contratado;

VII - determinar ao contratado a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços, exigíveis para a perfeita execução do objeto;

VIII - exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

IX - Determinar, motivadamente, a substituição de empregado do contratado que estiver comprometendo o bom andamento da execução;

X - Registrar as ocorrências relacionadas à execução do objeto e cientificar o contratado acerca de irregularidades, assinalando prazo para correção;

XI - Manter contato com o preposto do contratado, promovendo as reuniões necessárias para a resolução de problemas na execução do contrato;

XII- Requerer testes, exames e ensaios, quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;

XIII- Conferir as notas fiscais emitidas;

000042

XIV- receber provisoriamente o objeto do contrato; e

XV- Comunicar infrações não saneadas e solicitar a abertura de processo administrativo para aplicação de sanções à empresa contratada.

E, quando for o caso o cumprimento das demais atribuições elencadas no CAPÍTULO XXXII GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DE CONTRATOS do Decreto Municipal n.º 022/2024.

Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, o contratante deverá enviar as seguintes certidões atualizadas:

Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

FISCAL E GESTOR DO CONTRATO

FISCAL TÉCNICO: Débora Karana Menegusso – Matrícula 2792 – CRN 8-6543

GESTOR: Alecsandra Jarek Boza, cargo: Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Exigências de habilitação:

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

No caso de **firma individual**: Cédula de Identidade e Inscrição Comercial, com prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente.

No caso de **Sociedade Mercantil**: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado no órgão competente.

No caso de **Sociedade por Ações**: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado no órgão competente, acompanhado da ata da assembleia, devidamente registrada, que elegeu a última diretoria.

No caso de **Sociedade Civil**: Inscrição do Ato Constitutivo no órgão competente, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

No caso de **Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no país**: Decreto de autorização

Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI**, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

PROVA DE REGULARIDADE FISCAL PERANTE A INSCRIÇÃO NO CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA (CNPJ) mediante a apresentação do comprovante de inscrição e de situação cadastral emitido pela Secretaria da Receita Federal

PROVA DE REGULARIDADE DE REGULARIDADE FISCAL PERANTE A FAZENDA FEDERAL, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Contribuições Previdenciárias (unificação das Certidões Negativas prevista na Portaria MF 358/14), expedida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), através do site www.receita.fazenda.gov.br.

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO OU CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITO COM A FAZENDA ESTADUAL, da sede da licitante, dentro do prazo de validade.

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO OU CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITO COM A FAZENDA MUNICIPAL, da sede da licitante, dentro do prazo de validade.

PROVA DE REGULARIDADE FISCAL PERANTE O FUNDO DE GARANTIA POR TEMPO DE SERVIÇO - FGTS, MEDIANTE APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO FGTS – CRF, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, fornecida pela Caixa Econômica Federal – CEF, através do site: www.caixa.gov.br.

PROVA DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS INADIMPLIDOS PERANTE A JUSTIÇA DO TRABALHO, MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS – CNDT ou de Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos Negativos, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, através do site: www.tst.jus.br.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO JUDICIAL OU EXTRAJUDICIAL, ou certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, em data não anterior a 60 (sessenta) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar do documento.

HABILITAÇÃO TÉCNICA

COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DO PROPONENTE, MEDIANTE A APRESENTAÇÃO DE NO MÍNIMO 01 (UM) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da presente licitação. O atestado deverá conter a descrição dos serviços/produtos realizados/entregues, nome e endereço completo do órgão emissor, nome e assinatura do responsável pelas informações.

DEMAIS COMPROVAÇÕES

ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DO MUNICÍPIO SEDE DA LICITANTE COMPROVANDO O RAMO DE ATIVIDADE COMPATÍVEL COM O OBJETO, com prazo de vigência em vigor. Caso o alvará esteja em processo de renovação, apresentar o protocolo e o alvará vencido.

ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA EXPEDIDA PELO MUNICÍPIO, RELATIVO AO DOMICÍLIO OU SEDE DO PROPONENTE, com prazo de vigência em vigor. Caso a licença sanitária esteja em processo de renovação, apresentar o protocolo e licença sanitária vencida.

ESTIMATIVA DE CUSTOS (PESQUISA DE MERCADO)

O custo estimado total da presente aquisição é de **R\$ 1.036.702,50 (Um milhão trinta e seis mil setecentos e dois reais e cinquenta centavos)**.

O custo estimado foi apurado a partir de mapa demonstrativo de preços constante do processo, elaborado com base nos preços praticados em pesquisas de mercado de acordo com o Decreto Municipal 22/2024.

PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:

Efetuar a entrega dos bens nas condições, no (s) prazo (s) e no (s) local (is) indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal eletrônica constando detalhadamente o preço, as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);

O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o produto com avarias ou defeitos;

Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Projeto Básico;

Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Projeto Básico, Edital ou na minuta de contrato;

Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante obriga-se a:

Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento no prazo previsto.

RECEBIMENTO DO OBJETO

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.

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 5(cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo estabelecido no Regulamento Municipal, Decreto 22/2024.

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 aquele estabelecido no Regulamento Municipal, Decreto 22/2024.

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.

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.

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.

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;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão realizados conforme Decreto Municipal n.º 22/2024 e Instrução Normativa SEFAZ n.º 01/2024.

O pagamento dos valores devidos em razão dos contratos firmados pela Administração Municipal será efetuado através de transferência eletrônica e ocorrerá em até, 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação pelo contratado.

000047

Para os contratos de fornecimento, serão consideradas como adimplemento da obrigação pelo contratado, a data da entrega do bem e, nos demais contratos, a conclusão da atividade ou o último dia do ciclo de medição, conforme o caso.

O prazo de pagamento será suspenso nos casos em que for atestado, pelo fiscal do contrato ou pela Secretaria Municipal de Fazenda, o não cumprimento total da obrigação contratual.

A Nota Fiscal deverá ser encaminhada ao e-mail: notafiscal@campomagro.pr.gov.br devidamente acompanhada dos documentos abaixo, dentro dos seus prazos de validade:

- a) Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certificado de Regularidade Junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

O contratante reserva-se no direito de reter qualquer pagamento devido à contratada, independentemente de sua origem, quando a mesma não comprovar estar em dia com as obrigações previdenciárias. As retenções de que trata este item não estão sujeitas a qualquer correção durante o período em que permanecerem pendentes de comprovação.

A nota fiscal e os documentos apresentados serão submetidos à aprovação da Secretaria solicitante.

Caso a conta corrente informada pelo credor seja em banco diverso a conta corrente pagadora deste Município, reservamo-nos ao direito de descontar tarifa referente à transferência por TED, DOC e PIX.

A nota fiscal não poderá conter emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo nela constar, além de seus elementos padronizados, os seguintes dizeres:

- **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MAGRO/PR**
- **RODOVIA GUMERCINDO BOZA, KM 20, 20.823, CENTRO**
- **CAMPO MAGRO/PR, CEP: 83.535-000.**
- **CNPJ N.º 01.607.539/0001-76**
- **INSCRIÇÃO ESTADUAL – ISENTA**
- **No campo Observações incluir: ARP n.º XX/2024/ PM CAMPO MAGRO/PR.**

A nota fiscal e os documentos apresentados serão submetidos à aprovação da Secretaria solicitante.

O Município em hipótese alguma efetuará pagamento de reajuste, correção monetária ou encargos financeiros correspondentes ao atraso na apresentação das faturas corretas.

Caso se constate irregularidade nas faturas apresentadas, o Município, a seu exclusivo critério, poderá devolvê-las ao proponente, para as devidas correções, ou aceitá-las, glosando a parte que julgar indevida. Na hipótese de devolução, as faturas serão

consideradas como não apresentadas para fins de atendimento às condições contratuais.

O Município de Campo Magro fará a retenção de IR conforme estabelecido no decreto municipal 367/2023 de 06 de outubro de 2023, sendo o fato gerador a data do pagamento efetuado.

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.

O contratante fará a retenção da contribuição previdenciária sobre as notas fiscais, atendendo ao disposto na Lei n.º 8.212/91, com as alterações introduzidas pela Lei n.º 9.711/98, observada, para tanto, a regulamentação aplicável, não se eximindo da retenção do Imposto de Renda, conforme legislação aplicável.

SUSTENTABILIDADE

A Constituição Federal estabeleceu, no art. 170, inciso VI, como um dos princípios da ordem econômica a defesa do meio ambiente, quanto ao impacto ambiental dos serviços e de seus processos de prestação. No art. 225, caput, destaca-se o dever constitucional de o Estado preservar o meio ambiente, o que se efetiva com o uso de poder de compra. O inciso IV, a seu turno, traz a exigência de estudo prévio de impacto ambiental para toda obra ou atividade causadora de significativa degradação do meio ambiente. Tais previsões constitucionais coadunavam-se com a Política Nacional do Meio Ambiente, de que trata a Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, e artigos 5º, 11º IV e 144º da Lei Federal n.º 14.133/2021, o qual dispõe que, nos projetos básico e executivo de obras e serviços, sejam considerados vários requisitos, entre os quais o de impacto ambiental.

Conforme o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, a contratada deverá observar na execução do contrato, no que couber, os seguintes critérios de sustentabilidade:

- a) Economia no consumo de água e energia;
- b) Minimização da geração de resíduos e destinação final ambientalmente adequada dos que forem gerados;
- c) Racionalização do uso de matérias-primas;
- d) Redução da emissão de poluentes e de gases de efeito estufa;
- e) Utilização de produtos com origem ambiental sustentável comprovada;
- f) Utilização de produtos reciclados, recicláveis, reutilizáveis, reaproveitados ou biodegradáveis compostáveis;
- g) Entre outros critérios, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

FONTES DE PESQUISA

Caracterização das fontes consultadas (Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal 22/2024). A pesquisa de preços foi realizada mediante utilização das seguintes fontes:

I - Utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

Rodovia Gumerindo Boza, Km 20- 20823- Centro - CEP: 83.535-000
CNPJ: 01.607.539 /0001-76 - <http://www.campomagro.pr.gov.br> - Fone: (41) 3677-4000

II - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Sem registros.

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

O presente termo de referência foi elaborado pelos seguintes servidores municipais:

Campo Magro/PR, 18 março de 2024



ALECSANDRA JAREK BOZA

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

Fone: (41) 3677-1447

E-mail: semec@campomagro.pr.gov.br



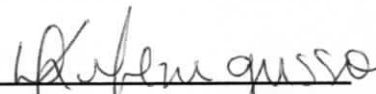
ANA PAULA SCHUSTER

Cargo: Assessor Público II

Elaborador do Pedido

Fone: (41) 3677-1447

E-mail: admsemec@campomagro.pr.gov.br



DÉBORA KARANA MENEGUSSO

Cargo: Nutricionista

Fone: (41) 3677-1447

E-mail: nutricionistasemec@campomagro.pr.gov.br