



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEXANDRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS**

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE LANCHES DIVERSOS, SUCOS E OUTROS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA ADMINISTRAÇÃO, QUANDO NECESSARIO PARA ATENDER DEMANDA DAS SECRETARIAS, NOS TERMOS DO TERMO DE REFERENCIA, PARA UM PERÍODO DE 12(DOZE) MESES.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE LANCHES DIVERSOS, SUCOS E OUTROS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA ADMINISTRAÇÃO, QUANDO NECESSARIO PARA ATENDER DEMANDA DAS SECRETARIAS, NOS TERMOS DO TERMO DE REFERENCIA, PARA UM PERÍODO DE 12(DOZE) MESES –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0.DA COMPRA

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

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ÁGUA DE COCO, 300ml, composta somente por água de coco, pronto para beber, sem adoçante, contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem tetra pak. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	Unidade	600
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS GARRAFA DE 500 ML	Unidade	3000

3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO DE 200 ML	Unidade	4000
4	BOLO DE CENOURA – Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. COM 550 GRAMAS	Unidade	500
5	BOLO DE CHOCOLATE – Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. COM 550 GRAMAS	Unidade	500
6	BOLO DE LARANJA – Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. COM 550 GRAMAS	Unidade	500
7	BOLO DE LEITE – Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. COM 550 GRAMAS	Unidade	500
8	BOLO MESCLADO– Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. COM 550 GRAMAS	Unidade	500
9	GELO 5KG	PACOTE	2000
10	POTE DE SALADA DE FRUTA 150 GRAMAS	POTE	600
11	REFRIGERANTE DO TIPO COCA COLA 2L	Unidade	400
12	REFRIGERANTE DO TIPO FANTA 2L	Unidade	400

13	REFRIGERANTE DO TIPO GUARANÁ 2L	Unidade	400
14	REFRIGERANTE LATA, TIPO COCA COLA 350ML	Unidade	600
15	REFRIGERANTE LATA, TIPO FANTA 350ML	Unidade	600
16	REFRIGERANTE LATA, TIPO GUARANA 350ML	Unidade	600
17	SALGADINHO FRITO TIPO BOLINHA, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 08 A 12 GR. RECHEIO: FRANGO, CARNE OU DA SUA ESCOLHA.	Unidade	10000
18	SALGADINHO FRITO TIPO CANUDO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 08 A 10 GR. RECHEIO: FRANGO CREMOSO, CARNE OU DA SUA ESCOLHA.	Unidade	10000
19	SALGADINHO FRITO TIPO COXINHA, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 08 A 12 GR. RECHEIO: FRANGO, CARNE OU DA SUA ESCOLHA.	Unidade	10000
20	SALGADINHO FRITO TIPO EMPADA, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 08 A 12 GR. RECHEIO: FRANGO, CARNE OU DA SUA ESCOLHA.	Unidade	10000
21	SALGADINHO FRITO TIPO PÃO DE QUEIJO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 08 A 12 GRAMAS. RECHEIO: FRANGO, CARNE OU DA SUA ESCOLHA.	Unidade	10000
22	SALGADINHO FRITO TIPO PASTEL, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 08 A 12 GR. RECHEIO: FRANGO, CARNE, MISTO OU DA SUA ESCOLHA.	Unidade	10000
23	SANDUICHE NATURAL (PÃO, TOMATE, ALFACE, PRESUNTO E MUSSARELA)	Unidade	500
24	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR CAJÚ. Especificação: SUCO DE FRUTA NATURAL, elaborado com polpa de fruta natural de sabores regionais, adoçado, gelado.	Litro	300
25	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR MARACUJÁ. Especificação: SUCO DE FRUTA NATURAL, elaborado com polpa de fruta natural de sabores regionais, adoçado, gelado.	Litro	300
26	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR ACEROLA. Especificação: SUCO DE FRUTA NATURAL, elaborado com polpa de fruta natural de sabores regionais, adoçado, gelado.	Litro	300
27	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR UVA. Especificação: SUCO DE FRUTA NATURAL, elaborado com polpa de fruta natural de sabores regionais, adoçado, gelado.	Litro	300
28	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR GOIABA. Especificação: SUCO DE FRUTA NATURAL, elaborado com polpa de fruta natural de sabores regionais, adoçado, gelado.	Litro	300
29	TAPIOCA SIMPLES – ESPECIFICAÇÃO: TAPIOCA COM MANTEIGA DA TERRA	Unidade	800
30	TORTA DE CHOCOLATE GRANDE, COM 38 CM DE DIAMETRO, COM 8 CM DE ALTURA, E EM MEDIA 50 FATIAS	Unidade	60
31	TORTA SALGADA GRANDE, COM 44 CM DE LARGURA E 32 CM DE COMPRIMENTO, E EM MEDIA 24 FATIAS DE 8 CM (SABORES VARIADOS)	Unidade	60
32	PÃO COM PATÊ DE FRANGO	Unidade	3000
33	CACHORRO QUENTE – Especificação: HOT-DOG, lanche composto por um pão tipo hot-dog cortado ao meio, com recheio de molho típico de cachorro quente elaborado com	Unidade	3000

	carne bovina moída com molho de tomate, catchup e maionese e temperos necessários, embalados individualmente com guardanapo de papel;		
--	---	--	--

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Salienta-se que na referida contratação, não será concedido o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos das disposições contidas nos Arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123/2006, visto estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, do mesmo diploma legal.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

5.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

6.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

6.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

6.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

6.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

6.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

6.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

7.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

7.1.1.Entrega: 1 (um) dia.

7.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

7.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

8.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

8.1.Preços registrados - revisão:

8.1.1.No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

8.1.2.Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.1.3.Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

8.1.3.1.Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.1.3.2.Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.1.4.O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

8.1.5.Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

8.1.6.Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.Preços contratados - reajuste:

8.2.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

8.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

8.2.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.2.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

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

8.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico–financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

9.0.DO PAGAMENTO

9.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: O pagamento dar-se-á, em até 30(trinta) dias, por meio de transferência bancária, de acordo com as normas das resoluções 032/2016 e 024/2017, do TCE/RN

10.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Art. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

10.2.Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

11.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

12.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

12.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorre do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

12.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para o respectivo item registrado nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

13.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos

VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

13.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Alexandria - RN, 13 de maio de 2024.

MARIA BEATRICE MOREIRA SOUSA
Secretaria