



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**  
**MUNICÍPIO DE CAMPO REDONDO**

Rua José Francisco de Souza, 04, Centro, Campo Redondo/RN CEP: 59230000 CNPJ: 08.358.723/0001-79

**PROCESSO Nº. 117.001/2024**

**OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nos termos da Lei nº. 11.947/2009 e da Resolução FNDE/CD nº. 06/2020, para os alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Campo Redondo/RN.**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nos termos da Lei nº. 11.947/2009 e da Resolução FNDE/CD nº. 06/2020, para os alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Campo Redondo/RN, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
1.	ABACAXÍ: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	350	9,83	3.440,50
2.	ACEROLA: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	350	10,98	3.843,00
3.	ALFACE: De primeira qualidade, in natura, apresentando folhas íntegras, livres de sujidades e insetos. Pés embalados individualmente.	KG	2.000	9,25	18.500,00
4.	ABOBRINHA: Fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	100	10,47	1.047,00
5.	BATATA DOCE: Tubérculo no estado in natura, de primeira qualidade, coloração	KG	5.000	7,47	37.350,00

	uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
6.	BATATA INGLESA: Tubérculo no estado in natura, de primeira qualidade, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.500	7,31	10.965,00
7.	BETERRABA: Fresca de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.000	7,85	7.850,00
8.	BEBITA LÁCTEA: Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, A base de: soro de leite em pó reconstituído, leite desnatado e pasteurizado, açúcar, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais, vitaminas. Embaladas em sacos, potes, garrafas ou frascos plásticos 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, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER 1LT	LT	15.000	5,98	89.700,00
9.	BANANA PACOVAN: Fruto médio, íntegro, limpo, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	5.000	8,13	40.650,00
10.	CENOURA: Raiz tuberosa, suculenta, in natura, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	8.000	6,46	51.680,00
11.	CEBOLA BRANCA: Bulbo com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	4.000	7,45	29.800,00
12.	CEBOLA ROXA: Bulbo com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.000	8,28	24.840,00

13.	CHUCHU: Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	2.500	8,35	20.875,00
14.	COENTRO: Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	500	19,33	9.665,00
15.	COUVE FOLHA: Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	300	19,74	5.922,00
16.	CAJU IN NATURA: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.500	14,46	21.690,00
17.	GOMA FRESCA: De 1ª qualidade, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produzida em 2017.	KG	5.000	10,35	51.750,00
18.	FARINHA DE MANDIOCA: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, fina, branca e crua. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	8.000	9,62	76.960,00
19.	FEIJÃO MACASSAR IN NATURA: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do	KG	5.000	12,61	63.050,00

	produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
20.	FEIJÃO CARIOCA IN NATURA: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6.000	13,31	79.860,00
21.	FEIJÃO PRETO IN NATURA: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, livre de impurezas. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	4.500	12,34	55.530,00
22.	GOIABA IN NATURA: Fruto de tamanho médio, fresco, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo, lavado, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000	9,36	46.800,00
23.	LIMÃO IN NATURA: Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	4.000	8,92	35.680,00
24.	JERIMUM CABOCLO: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física,	KG	3.000	6,97	20.910,00

	mecânica ou biológica.				
25.	JERIMUM DE LEITE: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	7.000	5,49	38.430,00
26.	MACAXEIRA IN NATURA: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	2.500	7,91	19.775,00
27.	MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA A VACUO: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	4.500	9,07	40.815,00
28.	MARACUJA IN NATURA: Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	8.000	10,16	81.280,00
29.	OVO CAIPIRA: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	BAND EIIJA C/ 30 UND	5.000	11,12	55.600,00
30.	OVO BRANCO COMUM: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	BAND EIIJA C/ 20 UND	5.000	35,39	176.950,00

31.	PIMENTÃO VERDE: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.000	9,70	29.100,00
32.	TOMATE IN NATURA: Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	4.000	11,13	44.520,00
33.	ALHO: Com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	500	23,69	11.845,00
34.	POLPA DE FRUTAS: Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens em saco plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e em pacotes de 1 Kg acondicionados em fardos com 10 unidades. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, bem como, ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor.	KG	5.000	24,77	123.850,00

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3. O prazo de vigência da contratação é até o período do ano letivo de 2024 contados da data da assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº. 14.133/2021.

1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.430.522,50 (um milhão quatrocentos e trinta mil quinhentos e vinte e dois reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## **2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

2.2. A necessidade da contratação, encontra-se pormenorizada nos autos, e de forma abreviada, busca atender a futura atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, nos termos da Lei nº. 11.947/2009 e da Resolução FNDE/CD nº. 06/2020, para os alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Campo Redondo/RN. Além disso, a alimentação de qualquer indivíduo, deve ser variada e equilibrada, no intuito de consumir diferentes tipos de alimentos (nutrientes) e quantidade suficientes com a finalidade de garantir o perfeito crescimento e regeneração do organismo, atender as necessidades básicas à preservação da vida saudável, da fortificação do corpo humano, em especial para o desempenho e desenvolvimento dos alunos.

2.3. Registre-se, que o Município não formalizou Plano de Contratações Anual – PCA, para este exercício.

### **3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, assim como, atender ao disposto na Lei nº. 11.947/2009 e na Resolução FNDE/CD nº. 06/2020.

3.2. Entregar os bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

3.3. As compras serão parceladas, com pedidos semanais, durante o período de 12 (DOZE) MESES.

3.4. O Regime de execução, não se aplica a reunião em grupo, por se tratar se objeto que deve ser licitado por item, visando propiciar a ampla participação dos interessados que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens.

### **4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. A Contratada é responsável pela qualidade dos produtos ofertados.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº. 14.133/21.

4.4. Não haverá exigência de amostras, tendo em vista que envolve fornecimento baixa escala e complexidade.

4.5. A Contratada, deverá obedecer integralmente às recomendações da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE e das Resoluções da ANVISA.

4.6. Os produtos, devem ser na sua maioria *in natura*, livres de conservantes.

### **5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 08 (OITO) DIAS CORRIDOS, contados do recebimento da Ordem de Compra.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS 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 local indicado pela Secretaria Requisitante, em endereço localizado no Centro do Município de Campo Redondo/RN.

5.4. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (DOIS)

DIAS CORRIDO, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 08 (OITO) DIAS CORRIDOS, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o Item 5.6, não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.8. 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.

## **6. DA 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. 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº. 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. 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).

6.2.1. O fiscal do contrato anotará 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).

6.2.2. 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).

6.3. 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).

6.3.1. 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).

6.4. As comunicações entre o Município 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.

6.5. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a regularidade fiscal e trabalhista da contratada.

## **7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

7.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, conforme exigências abaixo:

### **7.1.1. Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP/CAF Física, não organizados em grupo:**

I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – O extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;



IV – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

### **7.1.2. Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP/CAF Física, organizados em grupo:**

I – A prova de inscrição no CPF;

II – O extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

### **7.1.3. Dos Grupos Formais, detentores de DAP/CAF Jurídica:**

I – A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – O extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

7.2. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, fica facultado à Entidade Executora a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

## **8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Unidade Orçamentária: 06.001 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ação: 2019 – Programa Nac. de Alimento Escolar - PNAE

Natureza da Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo

Fonte: 15520000

## **9. DO PAGAMENTO**

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

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

9.2. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

9.2.1. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.3. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste Termo de Referência.

9.4. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

9.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

9.6.1. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

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

9.8. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006, 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.

9.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

9.9.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado seja fiscal ou trabalhista, 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.

9.9.2. 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.

9.9.3. 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.

9.9.4. 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.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

10.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.2. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

10.4. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e no Contrato;

10.5. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

10.6. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

11.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.2. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto;

11.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante;

11.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

11.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

11.8. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.9. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº. 14.133/2021.

## **12. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:**

12.1. Fica garantido a Contratada, o direito ao equilíbrio econômico-financeiro, de acordo com as hipóteses previstas na Lei nº. 14.133/2023.

Campo Redondo/RN, 12 de março de 2024.

**HEITOR DE LIMA SOUZA**  
Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação