



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Aquisição de produtos para a merenda escolar vindo da agricultura familiar para atender a secretaria de educação, para posteriormente ser fornecida a escola municipal Arnaldo Busato e Cmei Neuli Maria Stoffels.

2. DA JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Sulina/PR, atendendo às necessidades da Escola Municipal Arnaldo Busato e do CMEI Neuli Maria Stoffels, em conformidade com os cardápios elaborados por nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A contratação mostra-se indispensável para assegurar alimentação adequada, saudável e nutritiva aos estudantes durante o período letivo, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e educacional dos alunos, bem como para a permanência escolar e melhoria do processo de aprendizagem.

Os produtos a serem adquiridos compreendem alimentos hortifrutigranjeiros e produtos artesanais provenientes da agricultura familiar, observando as diretrizes da Lei Federal nº 11.947/2009, que determina a utilização mínima de 45% dos recursos do FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Além do atendimento às exigências legais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a contratação busca valorizar a agricultura familiar, incentivar a geração de renda no meio rural e promover o desenvolvimento econômico e social local e regional, em consonância com a Política Municipal de Compras Públicas. O levantamento realizado pela Administração identificou a existência de agricultores familiares ativos no Município, devidamente cadastrados junto ao Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, demonstrando viabilidade técnica e operacional para atendimento da demanda pública.

A aquisição será realizada de forma parcelada, conforme cronograma de entregas elaborado de acordo com a sazonalidade da produção agrícola local, garantindo maior eficiência no abastecimento escolar e melhor aproveitamento dos produtos fornecidos.

Adicionalmente, a presente contratação encontra respaldo na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Complementar Federal nº 123/2006, na Lei Federal nº 11.947/2009, na legislação municipal do Programa Municipal de Compras Públicas e nos entendimentos do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, especialmente os Prejulgados nº 27 e nº 877/2016, os quais admitem a adoção de regionalização quando demonstrada sua vantajosidade técnica, operacional e econômica.

Considerando a Política Municipal de Compras Públicas, a presente contratação observará a prioridade de aquisição de gêneros alimentícios produzidos por agricultores familiares do Município de Sulina-Pr. Contudo, visando assegurar o atendimento integral da demanda da alimentação escolar, considerando a sazonalidade da produção, a diversidade dos gêneros alimentícios previstos no cardápio e a necessidade de garantir o fornecimento contínuo durante todo o ano letivo, a Chamada Pública abrangerá também agricultores familiares e suas organizações estabelecidos nos municípios limítrofes, observada a ordem de prioridade prevista na legislação aplicável.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e plenamente justificada para assegurar a continuidade da alimentação escolar, o cumprimento das políticas públicas educacionais



e o fortalecimento da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento econômico e social local e regional.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente contratação fundamenta-se:

- **Lei Federal nº 14.133/2021** – Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- **Decreto Municipal nº 95/2023** – Elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP.
- **Decreto Municipal nº 96/2023** – Procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços.
- **Decreto Municipal nº 107/2023** – Regulamenta, no âmbito municipal, as sanções administrativas.
- **Decreto Municipal nº 91/2023** – Funcionamento da comissão de contratação e a atuação dos gestores e fiscais de contratos, da atuação da advocacia pública e do controle interno nas licitações e contratações, no âmbito da administração pública municipal.
- **Portaria Municipal nº 030/2025**– Nomeação de fiscais e gestores.

4. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Conforme pesquisa de preços e os demais documentos anexos, segue a estimativa de custos, bem como as especificações técnicas básicas:

VALOR ESTIMADO: R\$ 167.051,40 (cento e sessenta e sete mil, cinquenta e um reais e quarenta centavos)

Conforme descrição abaixo:

Catmat	Item	Descrição	UN	Qtd	Valor Unit	Valor Total
463818	1	ACELGA de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando aproximadamente 300 gramas cada cabeça. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	UN	200	R\$ 6,58	R\$ 1.316,00
463832	2	ALFACE crespa ou lisa de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico em quantidade de aproximadamente 300 gramas cada cabeça. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	UN	600	R\$ 4,94	R\$ 2.964,00
625251	3	BOLACHA CASEIRA fresca. Unidades pesando aproximadamente 25g, com tamanhos regulares. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macia, isenta de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 500g. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação,	KG	200	R\$ 38,67	R\$ 7.734,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SULINA

www.sulina.pr.gov.br | prefeitura@sulina.gov.br



		identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.				
466577	4	CUCA CASEIRA RECHEADA fresca. Produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, pesando aprox. 600gr. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Casca de cor suavemente dourada e homogênea. Embalagem plástica, atóxica e transparente. Isento de mofo e bolores, odores estranhos e substâncias nocivas devendo conter data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	KG	250	R\$ 14,06	R\$ 3.515,00
463822	5	COUVE-FOLHA, do tipo manteiga, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico de aproximadamente 300 gramas cada maço. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho, amarelado e/ou danificado.	Maço	100	R\$ 34,27	R\$ 3.427,00
464394	6	LARANJA fresca, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não poderão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados, apodrecidos e/ou bolores, livre de sujidades, para sitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	Kg	350	R\$ 4,45	R\$ 1.557,50
470690	7	PÃO CASEIRO FRESCO, pesando aproximadamente 600g cada unidade após assado, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor suavemente dourada e homogênea. Reposição do produto: no caso de pães com fabricação superior a um dia anterior à data de entrega, pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Apresentação em embalagens de polietileno, com quantidade solicitada, devendo conter data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	KG	300	R\$ 11,50	R\$ 3.450,00
617307	8	PÃO DE HAMBÚRGUER fresco. Com tamanhos regulares e pesando aproximadamente 50gr cada. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 01kg. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. Deve ser entregue em recipiente adequado.	KG	120	R\$ 11,50	R\$ 1.380,00
476406	9	POLPA DE FRUTA, parte comestível de frutas, sem fermentação, congelado, podendo ser integral ou pasteurizado, conforme legislação vigente. Deve ser acondicionado em embalagem atóxica, lacrada, contendo identificação do sabor, lote, data	KG	150	35.83	5.374,50



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SULINA

www.sulina.pr.gov.br | prefeitura@sulina.gov.br



		de fabricação, validade e informações exigidas pela legislação sanitária.				
464436	10	PONKAN / VERGAMOTA: fresca, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não poderão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados, apodrecidos e/ou bolores, livre de sujidades, para sitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	KG	100	R\$ 5,69	R\$ 569,00
234358	11	MANDIOCA do tipo branca ou amarela, de primeira qualidade. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, descascadas, contendo a quantidade conforme solicitação. Reposição do produto: no caso de partes muito estragadas, murcho e/ou danificado.	KG	250	R\$ 5,36	R\$ 1.340,00
463797	12	MILHO VERDE, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado, duro e/ou danificado	KG	300	R\$ 14,19	R\$ 4.257,00
463839	13	REPOLHO VERDE, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado, murcho e/ou danificado.	KG	250	R\$ 4,59	R\$ 1.147,50
615267	14	TEMPERO VERDE, in natura, deve conter salsinha e cebolinha. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em maços com cerca de 150 à 200 gramas e embalagens de polietileno atóxico. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	KG	300	R\$ 4,22	R\$ 1.266,00
463796	15	PEPINO, de cor verde, de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas	KG	80	R\$ 5,19	R\$ 415,20
463837	16	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Pesando aproximadamente 300 gramas cada	KG	250	R\$ 4,50	R\$ 1.125,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SULINA

www.sulina.pr.gov.br | prefeitura@sulina.gov.br



		cabeça. Reposição do produto: no caso de partes estragadas e pouco aproveitamento do produto.				
464381	17	BANANA, de primeira qualidade, fresca e sãs. No ponto de maturação adequada para o consumo. Intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, não deverão estar danificados por lesões que afetam sua aparência e utilização.	KG	350	R\$ 5,77	R\$ 2.019,50
463749	18	ABOBRINHA, verde tipo italiana de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado	KG	100	R\$ 4,85	R\$ 485,00
463773	19	CENOURA de cor laranja, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	KG	200	R\$ 3,45	R\$ 690,00
621516	20	DOCE DE FRUTA caseiro, sabores variados. Não conter glúten. Apresentação em embalagem contendo até 1 Kg e prazo de validade no mínimo de 6 meses da data de entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	KG	20	R\$ 20,63	R\$ 412,60
604518	21	MELADO DE CANA. Não conter glúten. Apresentação em embalagem contendo até 1 Kg e prazo de validade no mínimo de 6 meses da data de entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	KG	20	R\$ 22,80	R\$ 456,00
464552	22	FEIJÃO PRETO, safra nova, tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas, mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga, e não deverá conter mistura de outras variedades e espécies. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, contendo 1 Kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	200	R\$ 4,05	R\$ 810,00
463768	23	BETERRABA, frescas e sãs de primeira qualidade. No ponto de maturação adequada para o consumo.	KG	200	R\$ 4,15	R\$ 830,00
463753	24	BATATA DOCE de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequada para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	KG	150	R\$ 5,08	R\$ 762,00
624501	25	VAGEM, de primeira qualidade, com coloração verde característica, firme, tenra, íntegra, livre de fibras excessivas, manchas, danos mecânicos, pragas, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho e maturação uniformes	KG	70	R\$27.44	1.920,80
463806	26	TOMATE longa vida, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequada para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e	KG	200	R\$ 3,46	R\$ 692,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SULINA

www.sulina.pr.gov.br | prefeitura@sulina.gov.br



		utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.				
463781	27	CEBOLA em cabeça, tipo amarela ou comum, de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo.	KG	250	R\$ 1,93	R\$ 482,50
463938	28	ALHO gráudo do tipo comum de primeira qualidade com cabeça inteira, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	KG	80	R\$ 6,68	R\$ 534,40
463803	29	TOMATE CEREJA, de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	50	R\$ 16,60	R\$ 830,00
463831	30	COUVE FLOR de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	250	R\$ 5,68	R\$ 1.420,00
460593	31	ESFIRRA CONGELADA, elaborado com massa de farinha de trigo e recheio (carne, frango, queijo ou outro sabor especificado), acondicionado em embalagem íntegra e adequada para congelamento. Deve apresentar características sensoriais próprias, estar livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração.	KG	150	48.23	7.234,50
456046	32	MINI PIZZA CONGELADA, composto por massa de farinha de trigo, molho de tomate, queijo e demais ingredientes conforme o sabor especificado, pronta para assar ou aquecer. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada e íntegra.	KG	150	46.45	6.967,50
625887	33	PASTEL CONGELADO, composto por massa de farinha de trigo e recheio (carne, queijo, frango ou outro sabor especificado), pronto para fritura ou forneamento. Deve apresentar características sensoriais adequadas, estar isento de contaminações, acondicionado em embalagem própria para congelamento.	KG	150	50.01	7.501,50
470608	34	ALMEIRÃO, de primeira qualidade, com folhas verdes, firmes e íntegras, livres de folhas amareladas, murchas, danificadas, sujidades, pragas ou sinais de deterioração. Deve ser colhida recentemente e acondicionada de forma que preserve sua qualidade.	KG	180	5.08	914.40
463769	35	CHUCHU, de primeira qualidade, firme, íntegro, com casca lisa, coloração uniforme, livre de rachaduras, machucados, brotações, pragas,	KG	400	8.82	3.528,00



		sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo.				
464399	36	LIMÃO, com casca íntegra, firme, coloração característica da variedade, livre de danos mecânicos, pragas, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo.	KG	100	4.98	498.00
620956	37	IOGURTE integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem polpa de frutas. Deve apresentar consistência, sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem íntegra e com rotulagem.	KG	2300	6.92	15.916,00
479980	38	CARNE DE FRANGO de primeira qualidade, proveniente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial, livre de odores desagradáveis, hematomas, excesso de gordura, penas ou impurezas. Deve estar acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação, lote, peso, data de fabricação, validade e selo de inspeção.	KG	2700	19.39	52.353,00
467419	39	MELANCIA fruta fresca, de primeira qualidade, íntegra, firme, com casca uniforme, livre de rachaduras, danos mecânicos, pragas, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar polpa firme, suculenta e grau de maturação adequado ao consumo	KG	2000	3.91	7.820,00
471959	40	MELÃO fruta fresca, de primeira qualidade, íntegra, firme, com casca característica da variedade, livre de rachaduras, danos mecânicos, pragas, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar polpa firme, aroma e grau de maturação adequados ao consumo.	KG	1000	6.61	6.610,00
464447	41	MORANGO fruta fresca, de primeira qualidade, com coloração vermelha característica, firme, íntegra, limpa, livre de mofo, danos mecânicos, pragas, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo e transporte.	KG	200	22.63	4.526,00
	TOTAL					R\$ 167.051,40

Havendo divergências entre a descrição do item e o CatMat, deverá prevalecer o prescrito no Termo de Referência.



5. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Conforme parecer contábil datado de 25 de maio de 2026, segue:

DOTAÇÕES				
Exercício	Conta despesa	Funcional programática	Fonte de recurso	Valor das dotações
2026	1628	04.01.12.306.0007.2.009000.3.3.90.32.05.00.00	884- PNAE	RS 1.423,31
2026	1420	04.01.12.306.0007.2.009000.3.3.90.32.05.00.00	103 – Educ. 10%	RS 105.488,76
2026	2542	04.01.12.365.0007.2.012000.3.3.90.32.05.00.00	103 – Educ. 10%	RS 93.967,30
2026	2628	05.01.08.245.0016.2.023000.3.3.90.32.05.00.00	934 – Bloco De Finac	RS 36.043,07

6. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

A presente contratação refere-se ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Sulina/PR, devendo os fornecedores observar integralmente as condições técnicas, sanitárias, operacionais e legais necessárias à adequada execução do objeto.

Somente poderão participar agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais que comprovem enquadramento nos termos da Lei Federal nº 11.326/2006, **mediante apresentação de CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar ativo ou documento equivalente legalmente aceito.**

Os fornecedores deverão comprovar a origem de sua produção agrícola, observando-se, para fins de classificação dos projetos de venda, a ordem de prioridade territorial estabelecida na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e na Lei Municipal nº 1.229/2025.

Os produtos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, frescor, características organolépticas, peso, unidade de fornecimento, acondicionamento e padrões sanitários exigidos para consumo humano.

Os alimentos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos, sem sinais de deterioração, apodrecimento, presença de fungos, parasitas, lesões ou danos que comprometam sua utilização e consumo.

Os produtos artesanais, como pães,ucas, bolachas, doces, melado e similares, deverão ser produzidos conforme as boas práticas de manipulação de alimentos, observando as normas sanitárias vigentes e as exigências da vigilância sanitária aplicável.

As embalagens deverão ser adequadas ao transporte e armazenamento dos alimentos, íntegras, limpas, resistentes e atóxicas, contendo, **quando aplicável:**

- identificação do produtor;
- identificação do produto;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- lote;
- informações nutricionais.

Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos adequados ao transporte de alimentos, em perfeitas condições de higiene e conservação, preservando a qualidade dos itens até a entrega nas unidades escolares.

As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando a sazonalidade agrícola, a demanda escolar e a capacidade produtiva dos agricultores familiares locais.



Os fornecedores deverão substituir imediatamente, sem ônus ao Município, quaisquer produtos entregues em desconformidade com as especificações exigidas, deteriorados, vencidos ou impróprios para consumo.

A contratação observará integralmente:

- Lei Federal nº 14.133/2021;
- Lei Federal nº 11.947/2009;
- Lei Complementar Federal nº 123/2006;
- Resolução FNDE nº 06/2020;
- legislação sanitária vigente;
- Programa Municipal de Compras Públicas;
- Prejulgados nº 27 e nº 877/2016 do TCE/PR.

6.1 Cronograma de Entregas

Item	Descrição	Entrega
1	Acelga	Melhor produção no outono/inverno
2	Alface	Melhor produção no outono/inverno
3	Bolacha caseira	Ano todo
4	Cuca caseira	Ano todo
5	Couve folha	Melhor produção no inverno
6	Laranja	Maio a Setembro
7	Pão caseiro	Ano todo
8	Pão de hamburguer	Ano todo
9	Polpa de fruta	Ano todo, conforme estação da fruta
10	Ponkan / vergamota	Maio a Setembro
11	Mandioca	Abril a Outubro
12	Milho verde	Novembro a Abril
13	Repolho verde	Novembro a Janeiro
14	Tempero verde	Ano todo
15	Pepino	Setembro a janeiro
16	Brocolis	Setembro a novembro
17	Banana	Agosto a Novembro
18	Abobrinha	Setembro a janeiro
19	Cenoura	Melhor produção no inverno
20	Doce de fruta	Ano todo, conforme estação da fruta
21	Melado de cana	Maio a Setembro
22	Feijão preto	Dezembro a Março
23	Beterraba	Melhor produção no inverno
24	Batata doce	Março a Julho
25	Vagem	Setembro a Janeiro
26	Tomate	Setembro a janeiro
27	Cebola	Ano todo
28	Alho	Ano todo
29	Tomate cereja	Dezembro a Março
30	Couve-flor	Setembro a novembro
34	Almeirao	Ano todo



35	chuchu	Ano todo
36	Limão	Ano todo
39	Melancia	Novembro a marco
40	Melão	Outubro a marco
41	Morango	Maio a outubro

6.2 DAS NORMAS TÉCNICAS E OPERACIONAIS DO FNDE PARA A CHAMADA PÚBLICA

A presente contratação observará integralmente as disposições da Lei Federal nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais orientações técnicas expedidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Nos termos do art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, deverá ser aplicada a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, destinando-se, no mínimo, 45% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para a alimentação escolar à aquisição desses produtos.

A seleção dos fornecedores deverá ocorrer mediante procedimento de Chamada Pública, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e desenvolvimento sustentável, conforme estabelecido pelo FNDE.

Para fins de habilitação, os participantes deverão apresentar documentação comprobatória da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, mediante apresentação de CAF – Cadastro Nacional da Agricultura Familiar ativo ou documento equivalente admitido pela legislação federal vigente.

Na elaboração do Projeto de Venda deverão ser observados os quantitativos, cronograma de fornecimento, especificações técnicas dos produtos e capacidade produtiva dos agricultores familiares, garantindo compatibilidade entre a oferta apresentada e a efetiva capacidade de produção e entrega.

Para fins de classificação dos projetos de venda, será observada a ordem de prioridade prevista na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e na Lei Municipal nº 1.229/2025.

I – Agricultores familiares do Município de Sulina;

II – Agricultores familiares dos municípios limítrofes ao Município de Sulina, compreendidos por Chopinzinho, São João, Saudade do Iguaçu e Rio Bonito do Iguaçu;

III – permanecendo a inexistência de projetos aptos ao atendimento da demanda, serão observadas as demais prioridades territoriais previstas na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

2. Critérios de desempate dentro de cada grupo territorial

Caso existam dois ou mais projetos dentro da mesma faixa de prioridade territorial, aplica-se a seguinte ordem:

I – Assentamentos, indígenas e quilombolas



Possuem prioridade:

- Assentamentos da reforma agrária;
- Comunidades indígenas;
- Comunidades quilombolas.

Não há hierarquia entre esses grupos.

Se houver empate entre eles:

- vence o grupo que possuir maior percentual de agricultores pertencentes a essas categorias.

II – Produtos orgânicos ou agroecológicos

Na sequência, têm prioridade os fornecedores que apresentarem produtos:

- orgânicos certificados; ou
 - agroecológicos certificados,
- conforme legislação específica e cadastro nos órgãos competentes.

III – Forma de organização dos fornecedores

Persistindo empate, aplica-se a seguinte ordem:

1. Grupo Formal (cooperativas e associações);
2. Grupo Informal;
3. Fornecedor Individual;
4. Central de Cooperativas.

3. Persistindo o empate

Se, após todos os critérios acima, ainda houver empate:

- poderá ser realizado sorteio público; ou
- havendo concordância entre os participantes, poderá ocorrer divisão do quantitativo entre os fornecedores empatados.

Os produtos fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade, identidade, condições higiênico-sanitárias, rotulagem, acondicionamento e transporte estabelecidos pela legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável, incluindo normas da Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e órgãos de inspeção competentes.

Os produtos processados ou beneficiados oriundos da agricultura familiar deverão possuir os registros, licenças, inspeções e autorizações exigidos pela legislação sanitária vigente, quando aplicável.

Os cardápios utilizados na alimentação escolar deverão ser elaborados e acompanhados por nutricionista responsável técnico, observando as diretrizes nutricionais



do PNAE, os hábitos alimentares locais, a sazonalidade da produção agrícola e a oferta de alimentos in natura e minimamente processados.

As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando a sazonalidade agrícola, a disponibilidade produtiva dos agricultores familiares e as necessidades das unidades escolares. O cronograma constante deste Termo de Referência foi elaborado considerando a sazonalidade da produção agrícola e a disponibilidade dos gêneros alimentícios na região de abrangência da Chamada Pública. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria Municipal de Educação, nutricionista responsável pelo PNAE, gestor e fiscais designados pela Administração, competindo-lhes verificar a qualidade dos produtos, o cumprimento dos cronogramas de entrega e a conformidade com as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

7. DA PESQUISA DE PREÇOS

A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com os regulamentos municipais aplicáveis, observando os princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e vantagem da contratação pública.

Considerando as peculiaridades do objeto, composto por gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar destinados à alimentação escolar, a Administração adotou metodologia de pesquisa mercadológica baseada em múltiplas fontes de consulta, buscando ampliar a confiabilidade dos valores obtidos e garantir compatibilidade com a realidade do mercado local e regional.

Para composição da estimativa de preços foram utilizados os seguintes parâmetros:

- contratos e contratações similares realizadas por outras prefeituras;
- pesquisa de preços em plataformas e mercados online;
- pesquisa direta com agricultores familiares e fornecedores locais;
- análise de contratos anteriores celebrados pelo Município de Sulina/PR para fornecimento de produtos da agricultura familiar.

A utilização de múltiplas fontes de pesquisa permitiu maior segurança na formação dos preços estimados, possibilitando comparação entre valores praticados no mercado regional, contratações públicas similares e preços efetivamente praticados pela agricultura familiar local.

Também foram consideradas as particularidades do fornecimento de alimentos perecíveis, a sazonalidade agrícola, a logística de entrega, a produção em pequena escala característica da agricultura familiar e a necessidade de fornecimento contínuo durante o período letivo.

A pesquisa demonstrou compatibilidade entre os valores praticados pelos agricultores familiares locais e os preços de mercado obtidos nas demais fontes consultadas, evidenciando viabilidade econômica da contratação regionalizada e adequação aos princípios da vantagem e economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que a pesquisa de preços realizada apresenta parâmetros suficientes e adequados para a formação da estimativa da contratação, refletindo os valores praticados no mercado e demonstrando a compatibilidade econômica da aquisição junto aos agricultores familiares da região de abrangência da Chamada Pública.

8. DO PARCELAMENTO DO OBJETO

A presente contratação será realizada de forma parcelada, considerando as características do objeto, a natureza perecível dos gêneros alimentícios adquiridos, a sazonalidade da produção



agrícola familiar e a necessidade de fornecimento contínuo da merenda escolar durante o período letivo.

O parcelamento mostra-se técnica e administrativamente necessário para garantir maior eficiência na execução contratual, permitindo que os alimentos sejam entregues conforme a demanda efetiva das unidades escolares e de acordo com o cronograma de consumo elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

9. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

O objeto dessa licitação é classificado como bem comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

a) São obrigações do Contratado:

- a.1.** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, da qual constarão as indicações referentes à marca, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;
- a.2.** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal n.º 8.078, de 1990);
- a.3.** substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- a.4.** comunicar ao Contratante, no prazo máximo 24 horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- a.5.** indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com a Administração para gestão do contrato;
- a.6.** manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- a.7.** manter atualizados os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Certificado de Registro Cadastral de Fornecedores do Município, conforme legislação vigente;
- a.8.** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- a.9.** arcar com o ônus decorrente de eventual erro no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando: houver alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração, retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento; interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração ou ainda aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal 14.133/2021, de 2021.

b) São obrigações do Município Contratante:

- b.1.** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- b.2.** exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- b.3.** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- b.4.** comunicar ao Contratado, por escrito, as falhas, irregularidades ou imperfeições verificadas, fixando prazo para correção;
- b.5.** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores designados;



- b.6. efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e em seus anexos;
- b.7. efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- b.8. prestar esclarecimentos e informações que venham a ser solicitados pelo Contratado, assim como emitir decisão sobre as solicitações e reclamações sobre a execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- b.9. ressarcir o Contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;
- b.10. adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao órgão competente, para a apuração de eventuais ilícitos.

11. DA FORMA DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, e mediante verificação da regularidade fiscal, observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da sua conta corrente, que deverá ser na instituição financeiro contratado pelo Município.

11.3 O prazo estabelecido no item “a” ficará suspenso na hipótese prevista no item 13, “d.1” das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município de Sulina, CNPJ 80.869.886/0001-43, Endereço Rua Tupinambá nº 68, bairro Centro, constando número do contrato e empenho, para fins de rastreabilidade.

12. DO CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

A seleção dos fornecedores será realizada por meio de Chamada Pública, visando à contratação por inexigibilidade de licitação para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009, a Lei Federal nº 14.133/2021, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e a legislação municipal aplicável.

13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- a) É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:
- Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
 - Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
 - Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



- b) A alteração subjetiva a que se refere o item anterior deverá ser formalizada através de termo aditivo ao contrato.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

15. DAS RETENÇÕES FISCAIS

15.1. A CONTRATANTE realizará as retenções do imposto de renda na fonte sobre todos os rendimentos pagos a qualquer título pelo ente público municipal, nos termos da Instrução Normativa nº. 1234/2012 da Receita Federal, a qual consolida o entendimento acerca da amplitude e efeitos do inciso I do artigo 58 da Constituição Federal de 1988.

15.2. Será aplicado a alíquota para retenção, conforme prevista na IN RFB nº. 1234/2012, e atualizações posteriores, editada nos termos do artigo 64 da Lei Federal nº. 9.430/96, aplicado por extensão aos pagamentos realizados por esta Municipalidade.

15.3. As hipóteses de retenção do IR na fonte e deduções na base de cálculo deverão ser informados nos documentos fiscais, bem como as hipóteses de dispensa de retenção, nos termos da IN RFB nº. 1234/2012.

15.4. As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação dos serviços contratados/fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante e o Contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021 e nos art. 3º e seguintes do Decreto nº 107/2023 sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

16.2. Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto nº 098/2023 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Departamento Jurídico.

17. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

a) Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

- a.1) coordenar as atividades relacionadas à fiscalização;
- a.2) acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
- a.3) acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
- a.4) coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar



relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração;

a.5) coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao Departamento de Compras, Patrimônio e Material para a formalização dos procedimentos de que trata o art. 91 da Lei nº. 14.133, de 2021, no prazo de, no mínimo, 30 (trinta) dias ou em tempo hábil;

a.6) elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, quando cabível;

a.7) coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio do(s) fiscal(is);

a.8) analisar a documentação que antecede o pagamento;

a.9) analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

a.10) analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

a.11) realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

a.12) tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso;

a.13) responder a solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos;

a.14) outras atividades compatíveis com a função.

b) O fiscal de contrato é, preferencialmente, o servidor efetivo ou empregado público dos quadros permanentes da Administração Pública designado pela autoridade máxima, ou por quem ela delegar, para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, a entrega dos materiais e a execução das obras e serviços de engenharia.

b.1) O fiscal de contrato deve anotar, em registro, próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinará o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

b.2) A verificação da adequação do cumprimento do contrato deverá ser realizada com base nos critérios previstos na legislação aplicável.

b.3) O fiscal de contrato de obras e serviços de engenharia deverá ter formação nas áreas de engenharia e demais áreas correlatas, sendo que essa figura não se confunde com o fiscal da obra em si, o qual deverá ser engenheiro ou arquiteto com conhecimentos técnicos na área afim de aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo de prestação de serviços são compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados, podendo ser auxiliado pelo fiscal do contrato.

b.4) O fiscal de contrato terá as seguintes atribuições:

b.4.1) prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;

b.4.2) anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

b.4.3) emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexactidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

b.4.4) informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

b.4.5) comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

b.4.6) fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

b.4.7) comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;



b.4.8) atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

b.4.9) convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, com a finalidade de apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para a execução do objeto, dentre outros que julgar pertinente, se for o caso.

c) Caberá ainda ao fiscal do contrato:

c.1) esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

c.2) expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

c.3) proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;

c.4) adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, a realização de serviços ou a execução de obras;

c.5) conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;

c.6) proceder as avaliações dos serviços executados pela contratada;

c.7) determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

c.8) exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

c.9) determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

c.10) receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;

c.11) dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;

c.12) verificar a correta aplicação dos materiais;

c.13) requerer das empresas 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;

c.14) realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o recebimento provisório do objeto contratado, quando for o caso;

c.15) propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

c.16) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

c.17) no caso de obras e serviços de engenharia, manter pasta atualizada, com projetos, alvarás, ART's do CREA e/ou RRT's do CAU referente aos projetos arquitetônico e complementares, orçamentos e fiscalização, edital da licitação e respectivo contrato, cronograma físico-financeiro e os demais elementos instrutores;

c.18) vistar o diário de obras, certificando-se de seu correto preenchimento;

c.19) verificar a correta construção do canteiro de obras, inclusive quanto aos aspectos ambientais;

c.20) outras atividades compatíveis com a função.

d) A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 119 e 120 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

e) O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos



observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

f) A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

f.1) os resultados alcançados em relação à contratada, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

f.2) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

f.3) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

f.4) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

f.5) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

f.6) a satisfação do público usuário.

g) O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço e, em caso positivo, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Capítulo VII da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

h) A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da contratada que contenha a relação detalhada deles, de acordo com o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

i) O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em extinção do contrato, conforme disposto no Capítulo VIII do Título III e Capítulo I do Título IV, ambos da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

j) Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada, exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

j.1) no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis Trabalhistas:

a) recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, §3º da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual;

b) recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;

c) pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;

d) fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;

e) pagamento do 13º salário;

f) concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;

g) realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;

h) eventuais cursos de treinamento e reciclagem;

i) encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como a RAIS e o CAGED;

j) cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e

k) cumprimento das demais obrigações dispostas na Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) em relação aos empregados vinculados ao contrato.

j.2) No caso de cooperativas:

a) recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;

b) recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da Cooperativa;

c) comprovante de distribuição de sobras e produção;

d) comprovante da aplicação do FATES – Fundo Assistência Técnica Educacional e Social;

e) comprovante da aplicação em fundo de reserva;

f) comprovação de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias; e



- g) eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as sociedades cooperativas.
- j.3) No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público – OSCIP's e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- k) A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Secretaria da Educação, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

O Fiscal do Contrato, quando verificar problemas no nível de qualidade dos serviços, deverá intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida, no tocante de suas atribuições, conforme **Portaria Municipal nº 030/2025**, sendo:

SECRETARIA	EDUCAÇÃO
SECRETÁRIA	CLECILDE FABIANE
GESTORA DO CONTRATO	CLECILDE FABIANE
FISCAL DO CONTRATO	TANIA PINHEIRO

ANA MICHALICHEN
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA