***TERMO DE REFERÊNCIA***

***JUSTIFICATIVA***

**Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, a fim de atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino. Solicitado pelo Fundo Municipal de Educação***,* ***justifica-se*** *pelas necessidades de aquisições destes produtos para manutenção da merenda escolar oferecida pela rede municipal de ensino, onde visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados neste rede, garantindo melhorias escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias suprindo assim as necessidades vitais como alimentação, proporcionando melhores condições de aprendizagem e continua prestação dos serviços públicos realizados pela Secretaria responsável*.

***1. DO OBJETO***

* 1. *O presente Termo de Referência tem por objeto a* Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, a fim de atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino. Solicitado pelo Fundo Municipal de Educação*.*
	2. *O serviço deverá atender as necessidades deste Fundo Municipal de Educação, e também os respectivos prazos de prestação de serviços.*
1. ***FUNDAMENTO LEGAL***

*Lei Federal N° 8.666, De 21 De Junho De 1993, E Suas Alterações, Subsidiariamente.*

[*Lei Complementar Nº 123, De 14 De Dezembro De 2006*](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lcp%20123-2006?OpenDocument)*.*

[*Lei Complementar Nº 147, De 7 De Agosto De 2014*](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lcp%20147-2014?OpenDocument)*.*

*Demais Legislações Aplicáveis À Espécie A Ser Contratada.*

1. ***DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES***
	1. *As especificações estão em conformidade com as quantidades e descrições seguinte:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Item*** | ***DESCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS/PRODUTOS*** | ***UNID.*** | ***QUA*** |
| *01* | ABÓBORA MORANGA TIPO: SECA OU CABOCHIAN. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15. COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS À TEMPERATURA AMBIENTE, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *23* |
| *02* |  AÇÚCAR CRISTAL, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS – EMBALAGEM DE 2KG, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA | **PC** | *80* |
| *03* |  ALHO DE 1ª QUALIDADE, NACIONAL, EM CABEÇA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 30 (TRINTA) DIAS À TEMPERATURA AMBIENTE, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *12* |
| *04* |  BETERRABA DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | **KG** | *10* |
| *05* | CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA, DE BOA QUALIDADE, MÚSCULO/ACÉM/PALETA, SEM GORDURA E RETIRAR APARAS, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA. EMBALADAS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG CADA, DEVIDAMENTE ETIQUETADA COM PESO, PRAZO DE VALIDADE. RESFRIADA. | **KG** | *165* |
| *06* | CARNE DE SOL 2ª, PEDAÇO, DE BOA QUALIDADE, MÚSCULO/ACÉM/PALETA/CAPA DE FILÉ, SEM GORDURA E RETIRAR APARAS, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA. EMBALADAS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG CADA, DEVIDAMENTE ETIQUETADA COM PESO, PRAZO DE VALIDADE. SEM RESFRIAR | **KG** | *30* |
| *07* | CHEIRO VERDE, FRESCO, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 250 GRAMAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E ECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, EMBALADA EM SACOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | **MÇ** | *35* |
| *08* |  COUVE DE PRIMEIRA LINHA, COM APROXIMADAMENTE 250 GRAMAS.TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA,FIRME E INTACTA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADEEXTERNA ANORMAL. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E ECÂNICOS ORIUNDOS DOMANUSEIO E TRANSPORTE, EMBALADA EM SACOS. PRAZO DE VALIDADE:MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DEENTREGA | **MÇ** | *20* |
| *09* |  MANDIOCA CACAU BRANCA OU AMARELA, DE 1ª QUALIDADE, PARA CONSUMO HUMANO, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO, TAMANHO UNIFORME, FRESCA, COM CASCA INTEIRA, SEM RUPTURAS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRE DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 02 (DOIS) DIAS À TEMPERATURA AMBIENTE, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *25* |
| *10* | OVOS DE GALINHA (OVOS, DE PREFERÊNCIA OVOS MARRONS, TIPO EXTRA, CLASSE A, ENCARTELADO, EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES. | **DZ** | *70* |
| *11* | PIMENTÃO 80% VERDE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *6* |
| *12* | TOMATE ÓTIMA QUALIDADE, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA,RACHADURAS E CORTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *80* |
| *13* | REPOLHO BRANCO. LIMPO, LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *25* |

1. ***DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS***
	1. *Os serviços/produtos serão fornecidos para o Fundo Municipal de Educação, mediante ordem de serviços.*
2. ***PAGAMENTO***
	1. *O pagamento será efetuado pela Contratante, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.*
	2. *Para efeito de liquidação e pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos:*
	3. *Nota Fiscal devidamente atestada pelo executor do contrato;*
	4. *Certidão Negativa de Débitos Estadual;*
	5. *Certidão Negativa de Débitos Federais– CND/emitida pelo INSS – Instituto Nacional de Seguridade Social, devidamente atualizada (Lei n.º 8.212/90);*
	6. *Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei n.º 8.036/90);*
	7. *Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (CNDT);*
	8. *O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de recebimento da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento;*
	9. *É vedado o pagamento antecipado;*
	10. *Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);*
	11. *Caso haja multa por inadimplemento contratual, será adotado o seguinte procedimento:*
	12. *A multa será descontada do valor da nota fiscal ou do crédito existentes na Contratante em relação à CONTRATADA;*
	13. *Se o valor da multa for superior ao valor devido pelo fornecimento do material, responderá o contratado pela sua diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;*
	14. *Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;*
	15. *Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:*
	16. *Não produziu os resultados acordados;*
	17. *Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;*
	18. *Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.*
	19. *Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.*
	20. *Antes de cada pagamento à contratada, será realizada verificação a manutenção das condições de habilitação exigidas.*
	21. *Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.*
	22. *Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.*
	23. *Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.*
	24. *Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.*
	25. *Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente.*
	26. *Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.*
	27. *Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável*
3. ***DOS VALORES ORÇADOS***
	1. *O Fundo Municipal de Educação de Bandeirantes do Tocantins/TO, realizou 3 cotações de preços de mercado local, assim chegando aos valores abaixo;*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Item*** | ***DESCRIMINAÇÃO*** | ***UNID.*** | ***QUA*** | ***V. UNIT.*** | ***V. TOTAL*** |
| *01* | ABÓBORA MORANGA TIPO: SECA OU CABOCHIAN. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15. COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS À TEMPERATURA AMBIENTE, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *23* | R$ 1,98 | R$ 45,54 |
| *02* |  AÇÚCAR CRISTAL, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS – EMBALAGEM DE 2KG, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA | **PC** | *80* | R$ 4,19 | R$ 335,20 |
| *03* |  ALHO DE 1ª QUALIDADE, NACIONAL, EM CABEÇA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 30 (TRINTA) DIAS À TEMPERATURA AMBIENTE, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *12* | R$ 21,47 | R$ 257,64 |
| *04* |  BETERRABA DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | **KG** | *10* | R$ 2,97 | R$ 29,70 |
| *05* | CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA NO MOMENTO DA ENTREGA, DE BOA QUALIDADE, MÚSCULO/ACÉM/PALETA, SEM GORDURA E RETIRAR APARAS, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA. EMBALADAS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG CADA, DEVIDAMENTE ETIQUETADA COM PESO, PRAZO DE VALIDADE. RESFRIADA. | **KG** | *165* | R$ 20,97 | R$ 3.460,05 |
| *06* | CARNE DE SOL 2ª, PEDAÇO, DE BOA QUALIDADE, MÚSCULO/ACÉM/PALETA/CAPA DE FILÉ, SEM GORDURA E RETIRAR APARAS, SEM SEBO OU MATERIAL ESTRANHO AO DA CARNE PURA. EMBALADAS EM PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG CADA, DEVIDAMENTE ETIQUETADA COM PESO, PRAZO DE VALIDADE. SEM RESFRIAR | **KG** | *30* | R$ 17,97 | R$ 539,10 |
| *07* | CHEIRO VERDE, FRESCO, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 250 GRAMAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E ECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, EMBALADA EM SACOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | **MÇ** | *35* | R$ 3,47 | R$ 121,45 |
| *08* |  COUVE DE PRIMEIRA LINHA, COM APROXIMADAMENTE 250 GRAMAS.TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA,FIRME E INTACTA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADEEXTERNA ANORMAL. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E ECÂNICOS ORIUNDOS DOMANUSEIO E TRANSPORTE, EMBALADA EM SACOS. PRAZO DE VALIDADE:MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DEENTREGA | **MÇ** | *20* | R$ 3,99 | R$ 79,80 |
| *09* |  MANDIOCA CACAU BRANCA OU AMARELA, DE 1ª QUALIDADE, PARA CONSUMO HUMANO, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO, TAMANHO UNIFORME, FRESCA, COM CASCA INTEIRA, SEM RUPTURAS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRE DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 02 (DOIS) DIAS À TEMPERATURA AMBIENTE, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *25* | R$ 1,97 | R$ 49,25 |
| *10* | OVOS DE GALINHA (OVOS, DE PREFERÊNCIA OVOS MARRONS, TIPO EXTRA, CLASSE A, ENCARTELADO, EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES. | **DZ** | *70* | R$ 4,98 | R$ 348,60 |
| *11* | PIMENTÃO 80% VERDE, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *6* | R$ 6,49 | R$ 38,94 |
| *12* | TOMATE ÓTIMA QUALIDADE, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA,RACHADURAS E CORTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *80* | R$ 5,98 | R$ 478,40 |
| *13* | REPOLHO BRANCO. LIMPO, LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 (CINCO) DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | **KG** | *25* | R$ 3,14 | R$ 78,50 |
|  **VALOR TOTAL** | **R$: 5.862,17** |

* 1. *A empresa* ***ILDIMAR SOARES DE OLIVEIRA 04908986100 inscrita no CNPJ: 35.571.102/0001-41****, ofertando o menor valor conforme estimativa de preços de mercado e cotações nos autos.*

***7. DAS OBRIGAÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BANDEIRANTES DO TOCANTINS/TO***

***7.1.*** *Cumprir fielmente as disposições deste termo de referência e exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este termo de referência e os termos da proposta vencedora;*

* 1. *Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, na forma prevista na Lei n° 8.666/93;*
	2. *Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;*
	3. *Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, conforme definido em contrato;*
	4. *Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da Contratada.*
	5. *Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;*
	6. *Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Bandeirantes do Tocantins, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;*
	7. *Zelar pelo cumprimento das obrigações da Contratada relativas à observância das normas ambientais vigentes;*
	8. *Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações deste Termo de Referência;*
	9. *Zelar para que, durante toda a vigência deste Contrato, sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;*

***8. DAS OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS***

* 1. *Executar os serviços conforme especificações deste termo de referência e de sua proposta, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas;*
	2. *Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;*
	3. *Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;*
	4. *Empregar profissionais habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;*
	5. *Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço;*
	6. *Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;*
	7. *Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste termo de referência;*
	8. *Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Contratante;*
	9. *Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;*
	10. *Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;*
	11. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;*
	12. *Manter durante toda a vigência do futuro contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;*
	13. *Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;*
	14. *Manter preposto aceito pela Contratante nos horários e locais de prestação de serviço para representá-la na execução do contrato com capacidade para tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;*
	15. *Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal ou distrital, as normas de segurança da Contratante;*
	16. *Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;*
	17. *Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;*
	18. *Quando não for possível a verificação da regularidade fiscal, a empresa contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos:*
1. *Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União/ prova de regularidade relativa à Seguridade Social;*
2. *Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;*
3. *Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e*
4. *Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;*

*Serão de exclusiva responsabilidade da Contratada eventuais erros/equívocos no dimensionamento da proposta.*

***9. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS***

***PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***

***DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:*** *05.78.12.306.0251.2.029*

***ELEMENTO:*** *3.3.90.30*

***FICHA:*** *000421*

***FONTE:*** *0010.00.20*

***R$:*** *5.862,17*

1. ***DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO***
	1. *O acompanhamento e a fiscalização da execução deste termo de referência consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993;*
	2. *O(s) representante(s) da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;*
	3. *A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Contrato;*
	4. *O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;*
	5. *O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993;*
	6. *A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.*
2. ***DA SUBCONTRATAÇÃO***
	1. *Não será permitida a subcontratação do objeto deste Contrato.*
3. ***DAS PENALIDADES***
	1. *Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, a CONTRATANTE poderá sujeitar a CONTRATADA às penalidades seguintes:*
		1. *Pelo atraso injustificado multa de mora de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado;*
		2. *Pela inexecução total ou parcial das condições deste Instrumento, a Administração poderá garantida a ampla defesa, aplicar as seguintes sanções:*
			1. *Advertência;*
			2. *Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, a juízo da Administração;*
			3. *Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;*
	2. *Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, A aplicação das multas e penalidades dependerá de Processo Administrativo com ampla defesa, sendo exigível desde a data do ato, fato ou omissão que lhe tiver dado causa.*
	3. *As multas e penalidades serão aplicadas sem prejuízo das sanções cíveis ou penais cabíveis ou de processo administrativo.*
	4. *Após encerramento do Processo Administrativo, a CONTRATADA será notificada, por escrito para recolhimento da multa aplicada, o que deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis dessa notificação*
4. ***DAS VEDAÇÕES***
	1. *É vedado à CONTRATADA:*
	2. *Caucionar ou utilizar o Termo de Contrato para qualquer operação financeira;*
	3. *Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em Lei.*

*Bandeirantes do Tocantins, 11/02/2020.*

**GELMA MENDES ARAUJO**

**Professora**

*Responsável pela elaboração do TR/Solicitante*

***TERMO DE APROVAÇÃO***

*A necessidade de* **Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, a fim de atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino. Solicitado pelo Fundo Municipal de Educação***. Assim atendendo as necessidades da administração pública deste Município,* ***APROVO*** *o* ***Termo de Referência*** *constante dos autos.*

*Bandeirantes do Tocantins, 11/02/2020.*

***CLEONICE SALES SILVA***

*Gestora FME*