

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de refeições - alimentos prontos (preparados por terceiros) tipo quentinha para atender ao Ponto de Apoio para População em situação de Rua em cumprimento às disposições da Portaria nº 369/2020 com alterações da Portaria MDS nº 884 de 10 de maio de 2023 para execução de ações socioassistenciais e estruturação da rede do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2	Requisitante:	Fundo Municipal de Assistência Social
1.3	Fundamentação legal:	Pregão Eletrônico para Registro de Preços, nos termos do artigo 28, inciso I c/c o art. 17, § 2º c/c art. 78, inciso IV da Lei 14.133/2021
1.4	Período:	Entrega diária, de segunda a domingo, sob demanda para atender até 45 pessoas (almoço e jantar) pelo período de 01 (um) ano.
1.5	Tipo:	Menor preço UNITÁRIO por item, nos termos do art. 33, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

2.1 A tabela abaixo demonstra detalhadamente o objeto do presente Termo de Referência, bem como o número de itens e o respectivo quantitativo:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	ESTIMATIVOS	U/C	QTDE
COTA PRINCIPAL					
01	3697	Refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor acompanhadas de talheres descartáveis de plástico. Composição total 700 g, sendo: 200g de arroz branco; 150g de feijão; 100g de guarnição (macarrão e/ou farofa); 100g de legumes ou saladas variadas; 150g de carne bovina, peixe,	MEDIA DOS PARÂMTROS	UND	29.700



		frango ou suíno. Almoço: 11h às 12h e Jantar: 17H ÀS 18H			
COTA RESERVADA					
02	3697	Refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor acompanhadas de talheres descartáveis de plástico. Composição total 700 g, sendo: 200g de arroz branco; 150g de feijão; 100g de guarnição (macarrão e/ou farofa); 100g de legumes ou saladas variadas; 150g de carne bovina, peixe, frango ou suíno. Almoço: 11h às 12h e Jantar: 17H ÀS 18H	MEDIA DOS PARÂMTROS	UND	3.300

2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1746, de 2022.

2.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa presente nos autos do processo nº 4196/2023

2.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso nos termos do artigo 84 da lei 14.133/2021.

2.5. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas nos termos do artigo 84, parágrafo único da lei 14.133/2021.

3 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

3.3 A Secretaria Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos, Trabalho e Políticas Públicas para Juventude de Nova Friburgo realiza anualmente licitações para aquisições diversas para execução das Políticas Públicas do Sistema Único de Assistência Social

(SUAS), sistema público que organiza de forma descentralizada os serviços socioassistenciais no Brasil. O Sistema Único de Assistência Social (SUAS) possui um modelo de gestão participativa, que permite a captação de recursos nas três esferas de governo para a execução e o financiamento da Política Nacional de Assistência Social (PNAS). As políticas sociais são financiadas mediante recursos provenientes dos orçamentos da União, do Distrito Federal, dos estados e municípios e das diversas contribuições sociais e, portanto, não seria diferente diante das ações de enfrentamento a vulnerabilidade social diante de uma pandemia.

3.4 A presente aquisição de alimentação pronta preparada por terceiros, trata da execução de ações socioassistenciais e estruturação da Rede do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) no âmbito do Município de Nova Friburgo devido a situação de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional - ESPIN em decorrência de infecção humana pelo novo coronavírus, Covid19, cujos os saldos da portaria nº 369/2020 poderão ser reprogramados para utilização até dezembro de 2023, conforme EMENDA CONSTITUCIONAL Nº 126, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2022 que Altera a Constituição Federal, para dispor sobre as emendas individuais ao projeto de lei orçamentária, e o Ato das Disposições Constitucionais Transitórias para excluir despesas dos limites previstos no art. 107; define regras para a transição da Presidência da República aplicáveis à Lei Orçamentária de 2023 e dá outras providências, e conforme a Portaria MDS nº 884 de 10 de maio de 2023.

3.5 O quantitativo de pessoas em situação de rua é estimativo, não sendo possível prever com antecedência quantas de fato serão atendidas por dia em face ao próprio deslocamento dessas pessoas dentro e fora do Município, esse público é acompanhado pela equipe técnica da Proteção Social Especial, Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS). Entretanto, conforme justificativa técnica, acostada aos autos, foi realizado um levantamento pela quantidade e perfil de pessoas abordadas pela equipe do serviço de abordagem no período de janeiro a dezembro de 2022, incluindo também os Relatórios Mensais de Atendimentos (RMA's) do período de janeiro a junho de 2023, sendo alcançada uma média de 45 (quarenta e cinco) pessoas, sendo 2 (duas)

refeições por dia, chegando ao total de 32.400 (trinta e dois mil e quatrocentos) quentinhas com arredondamento para 33.000 (trinta e três mil) quentinhas.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

4.1. A contratação para fornecimento de Alimentos Prontos para Consumo (quentinhas) para atender as necessidades das pessoas em situação de rua atendidas pelo CREAS será realizada através de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com fundamento no art. 28, inciso I e no art. 17, § 2º da Lei 14.133/2021, tipo de julgamento: menor preço unitário por item, junto a fornecedores no mercado local, regional e nacional, podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. A solução mais viável econômica, técnica e ambientalmente escolhida foi a contratação por Pregão Eletrônico para Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021. Como é sabido o Registro de Preços deve ser adotado quando for conveniente para a Administração Pública. O Sistema de Registro de Preços é uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de licitação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e total liberdade para o órgão público - que pode ou não efetuar a aquisição. A entrega será parcelada em 2 (duas) etapas de acordo com a necessidade do ente federativo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis de alumínio ou isopor acompanhadas de talheres descartáveis de plástico. Composição total 700 g, sendo: 200g de arroz branco; 150g de feijão; 100g de guarnição (macarrão e/ou farofa); 100g de legumes ou saladas variadas; 150g de carne bovina, peixe, frango ou	3697	unid	33.000

	suíno.			
--	--------	--	--	--

TIPO DA REFEIÇÃO	ITEM	GRAMATURA
ALMOÇO E JANTAR	SALADAS	100g
	ARROZ	200g
	FEIJÃO	150g
	GUARNIÇÃO (macarrão e/ou farofa)	100g
	PRATO PROTEICO	150g

Devendo seguir as especificações abaixo:

- **SALADAS:** deverá ser ofertado, pelo menos, 100g de salada composta por, no mínimo, 2 tipos de vegetal, sendo do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, berinjela, brócolis couve-flor, espinafre, pepino, pimentão, repolho, tomate, cebola, rúcula, etc.) e/ou vegetal tipo B (abóbora, beterraba, chuchu, cenoura, ervilha, jiló, quiabo, maxixe, vagem, etc.).

I. A salada deverá ser composta por um tipo folhoso e um não folhoso, podendo ser vegetal A mais vegetal B ou 2 vegetais A;

II. As saladas deverão ser variadas, coloridas e priorizando alimentos da safra;

III. As saladas poderão ser acrescidas por queijos, conservas e frutas;

IV. Não é permitido o acréscimo de embutidos, molhos ou temperos ultraprocessados. Para o caso de saladas temperadas, é permitido o uso de azeite, vinagre, limão e/ou ervas frescas ou desidratadas.

- **ARROZ:** deverá ser ofertado, pelo menos, 200g de arroz. Só será permitido arroz tipo 1, podendo ser servido simples ou composto (a grega, de couve, com cenoura, com brócolis, etc).

- **FEIJÃO:** deverá ser ofertado, pelo menos, 150g de feijão. Só será permitido feijão grupo 1 e tipo 1 podendo ser preto, carioca, branco ou vermelho.
- **GUARNIÇÃO:** deverá ser ofertado, pelo menos, 100g de guarnição, que deve ser variada, contendo vegetal tipo C (aipim, batata-doce, batata inglesa, inhame, etc.), farofa, angu, canjiquinha ou massas. Seguindo a s especificações abaixo:

TIPO ESPECIFICAÇÃO QUANTIDADE A SER SERVIDA

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA
Vegetal	Tipo C	100g
Farofa	Farinha de mandioca	100g
Macarrão	Espaguete, parafuso ou talharim	100g
Purê	Aipim, batata-doce, batata inglesa, inhame	100g
Canjiquinha	Canjiquinha de milho	100g
Angu	Fubá de milho	100g

PRATO PROTEICO: carne bovina, suína, peixes, aves e vísceras, preparados de formas variadas (cozidos, assados, grelhados, empanados, etc.). O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de, no mínimo, 150g de carne sem osso ou 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de qualidade, com origem reconhecida e provenientes de estabelecimentos devidamente registrados em serviços de inspeção. Sendo indicado, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

- Carne Bovina: Acém, patinho, coxão mole, alcatra, músculo, cupim, lagarto;
- Frango: Coxa e sobrecoxa, peito de frango;



- III. Carne suína: pernil, lombo, paleta;
- IV. Pescados: Filés de peixes diversos sem espinha;
- V. Vísceras: Fígado, moela.

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- Carne bovina – 3x/semana.
- Carne de frango com osso – 1x/semana.
- Carne de frango sem osso – 2x/semana.
- Carne de pescados – 1x/semana.
- Carne suína – 1-2x/mês.
- Carne de vísceras – 1-2x/mês.
- Prato proteico composto: 1x/mês.

Entende-se por prato proteico composto preparações como: feijoada, lasanha, dobradinha, cozido.

- A feijoada deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (25%). Não serão permitidos pé ou máscara suína (cara com orelha suína).
- A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).
- O cozido deverá ser elaborado nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: carne bovina como acém, músculo ou patinho (50%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (15%), vegetais tipo B e C (25%).
- Quando forem servidos pescados, vísceras, carne suína ou pratos compostos com carne suína e/ou vísceras (como feijoada ou dobradinha), a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários, preparações do tipo: ovos

(omelete, ovo mexido, ovos cozidos, ovos fritos ou torta de ovos), torta de legumes, frango ou carne.

- Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 250-300g, sendo 150g de proteína e o restante como guarnição.
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.
- Não será permitida a utilização de embutidos ou carnes salgadas (linguiça, salsicha, presunto, charque, etc.) de forma isolada. Estes só poderão compor o cardápio quando fizerem parte de prato proteico composto, respeitando a frequência máxima de 1x/mês.

ESTRUTURA BÁSICA DE CARDÁPIO E RESPECTIVAS GRAMATURAS OU PORÇÕES MÉDIAS POR PESSOA

TIPO DE REFEIÇÃO	ALIMENTOS/PREPARAÇÕES	PADRÃO POR REFEIÇÃO (G/ML)
ALMOÇO E JANTAR	SALADAS	100
	ARROZ	100
	FEIJÃO	70
	GUARNIÇÃO	50 a 100
	PRATO PROTÉICO	120 a 250

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)

5.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

5.1.1. Pela requisição da unidade requisitante, na presente contratação não será admitida a indicação de marcas nos termos do artigo 41, inciso I da Lei 14.133/2021;

5.1.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

5.1.3. Não haverá exigência da garantia da contratação nos termos dos artigos 96 e seguintes da Lei 14.133/2021.

5.2. Procedimentos para o transporte de alimentos:

5.2.1. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Dessa forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto. Sendo assim, estes veículos devem ser exclusivos para esse fim. Obviamente, esta etapa somente poderá assegurar a qualidade desejada quando os alimentos forem manipulados e processados nas etapas anteriores seguindo as recomendações técnicas necessárias. Assim, os alimentos devem ser transportados em condições que evitem a contaminação ou recontaminação, ou ainda a multiplicação dos micro-organismos eventualmente presentes. Para isso, é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. As recomendações gerais são:

- a. Não transportar, conjuntamente com alimentos prontos produtos alimentícios crus, pessoas ou animais, substâncias estranhas à preparação e produtos tóxicos.
- b. Utilizar meio de transporte cuja cabine do condutor seja preferencialmente isolada da parte que contém os alimentos.
- c. Manter o veículo de transporte de alimentos em perfeito estado de conservação e higiene: a limpeza e a desinfecção devem ser efetuadas de acordo com as recomendações da Portaria CVS 6/99.
- d. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável, atóxico, lavável e aprovado pela autoridade sanitária. Devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis quando a natureza do alimento assim exigir.
- e. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

5.3. Procedimentos perante os riscos de contaminação

5.3.1 A contaminação ocorre quando os micro-organismos são transferidos de um local para o outro, por meio de utensílios, equipamentos, mãos, panos e, inclusive, entre os próprios alimentos. A possibilidade de contaminação por meio de contato direto ou indireto, ligado ao processamento do alimento deve ser sempre levada em consideração. Assim, em todas as fases do fluxo operacional, recomenda-se especial atenção para as seguintes recomendações:

- a. Observar para que não ocorra contaminação entre os gêneros de alimentos durante o armazenamento e a manipulação;
- b. Garantir a higiene ao manipular gêneros de diversas naturezas: lavar e desinfetar área de trabalho, equipamentos, mãos e utensílios entre uma atividade e outra;
- c. Utilizar facas e placas de polipropileno diferentes e distintas para manipular alimentos crus e cozidos (diferentes cores);
- d. Dar especial atenção aos procedimentos a seguir exemplificados, típicos de contaminação, os quais deverão ser prevenidos, reduzidos ou eliminados: i) alimento cru (sem higienização ou in natura) em contato com alimento pronto para consumo, como por exemplo, salsa utilizada para decoração; ii) alimentos in natura entre si, como por exemplo, quebrar ovos juntos, um sobre o outro, no mesmo recipiente; iii) utensílio sujo junto a outro limpo, como por exemplo, faca suja sobre placa de polipropileno limpa; iv) mãos, utensílios ou equipamentos que entram em contato com alimento cru e posteriormente com o alimento pronto para consumo, sem prévia higienização; v) facas afiadas no mesmo afiador (fuzil) utilizado para outras facas, quando não realizada a adequada higienização das facas e do próprio afiados a cada uso.

6 DA EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

6.3 O fornecimento será efetuado no endereço abaixo, de segunda a domingo, inclusive feriados, contados do recebimento da Nota de Empenho (ou assinatura do contrato),

MEDIANTE solicitação de fornecimento encaminhada pelo CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social), responsável pela distribuição no Ponto de Apoio, conforme especificação do objeto conforme item 2 e demais requisitos dos itens 4 e 5 deste instrumento:

Nome do requisitante:	Fundo Municipal de Assistência Social
Endereço de entrega:	Ponto de Apoio para população de rua - Rua Visconde de Taunay, nº 278, Área-C, Parque São Clemente, Nova Friburgo-RJ, CEP: 28625-210
Horário de entrega: ALMOÇO	Segunda a domingo, das 11h às 12h.
Horário de entrega: JANTAR	Segunda a domingo, das 17h às 18h.

6.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.3. Os bens serão recebidos imediatamente no ato de entrega pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4. Os bens serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade das refeições.

6.5. O endereço de entrega poderá sofrer alteração e a Administração Pública deverá informar à contratada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

6.6. Os alimentos prontos, deverão ser entregues em conformidade com as recomendações sanitárias de higiene e segurança alimentar;

6.7. Os alimentos preparados 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 imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

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

6.9. 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, nos termos do artigo 140, § 2º da Lei 14.133/2021.

7 DA GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

7.2. 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), conforme abaixo:

Gestor Titular: Simone de Almeida Pinto

Subsecretária - mat. 63.271

Gestor Substituto: Ana Elza da Silva Junior

Supervisor de Nível Intermediário de Proteção Social Especial – mat. 62.299

Fiscal Titular: Paulo Langer de Mattos

Superior Nível Básico de Centros de Referência - matr. 63.174

Fiscal Substituto: Fernanda de Moura Borges Leal

Nutricionista - mat. 115.300

7.3. O fiscal do contrato anotar 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).

7.3.2. 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).

7.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

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

7.6. 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).

7.7. 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).

7.8. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

7.9. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).

7.10. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, 31º).

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, na forma eletrônica, por registro de preços, com fundamento na hipótese do art. 40, inciso II da Lei n.º 14.133/2021 que culminará com a seleção da proposta de (menor preço por item).

8.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

8.2.1. SICAF;

8.2.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.2.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

A) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

B) Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

C) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

D) O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

E) Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

F) É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

G) Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

H) Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

I) Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.3. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.3.1. Habilitação Jurídica:

A) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional; OU

B) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; OU

C) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br; OU

D) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; OU

E) Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil; OU

F) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores; OU

G) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

8.3.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.4. Habilitações fiscal, social e trabalhista:

8.4.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

OU

8.4.2. prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.4.3. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.4.4. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.4.5. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.4.6. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.4.7. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.4.7.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.4.8. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.4.8.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

9 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (ARTIGO 92, INCISOS XIV, XVI, XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste termo de referência e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

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

9.1.3. 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, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá enviar a contratante os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.5. 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;

10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

10.1. São obrigações da Contratante:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

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

10.1.3. 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;

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

10.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

10.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial da contratação;

10.2. 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 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.3 As despesas decorrentes das aquisições, previstos no presente Termo de Referência correrão por conta da natureza da despesa, fonte de recurso e programa de trabalho, conforme especificado a seguir:

11.1.1	Elemento de Despesa:	33.90.30.36
11.1.2	Fonte de Recurso:	2660 - 1500
11.1.3	Programa de	36001.0824400932.237
	Trabalho:	36001.0824400942.242

11.4 As notas fiscais deverão ser emitidas em nome de: **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CNPJ: 07.293.841/0001-83, ENDEREÇO: AVENIDA ALBERTO BRAUNE, 224, SALA 214, CENTRO, NOVA FRIBURGO - RJ, CEP: 28613-000.**

12 DA LIQUIDAÇÃO

13.1. A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto n.º 2.493, de 07 de novembro de 2023.

13 DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado conforme estabelece o Decreto n.º 2.493, de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS;
- PGE – referente a Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual CND – referente ao ICMS.

14.2. A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

14.3. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

14 MEDIDAS ACAUTELADORAS

15.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços.

16.2. Termo de referência elaborado por esta subscritora auxiliada pela equipe técnica de manutenção desta Secretaria Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos, Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude.

Nova Friburgo/RJ, 04 de outubro de 2023.

GESTOR:	APOIO TÉCNICO:
<hr/> Simone de Almeida Pinto Subsecretária de Assistência Social Matr.: 63.271	<hr/> Wellington Laurindo Ignacio Agente Administrativo Matr.: 115.208

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo **O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ciente, de acordo:

NICOLE RIBEIRO LESSA CIPRIANO

Secretária Municipal de Assistência Social, Direitos Humanos,
Trabalho e Políticas Públicas para a Juventude
Matr. 106.137