TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Edital de Chamanda Pública n° 00003/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nas quantidades contidas no Termo de Referência e conforme especificação técnica, para o atendimento de alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura municipal de Assunção-PB.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.878, de 09 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Edital de Chamanda Pública n° 00003/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nas quantidades contidas no Termo de Referência e conforme especificação técnica, para o atendimento de alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura municipal de Assunção–PB – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

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

2.3.Para a utilização do credenciamento:

2.3.1.A escolha pela contratação por credenciamento, considerados os aspectos, características e peculiaridades da despesa, configurando hipótese de inviabilidade de competição, é motivada pelo entendimento de que a realização do referido processo de chamamento público, por sua definição e dinâmica, representa a solução mais adequada para a Administração, destacando que a referida despesa atende, em especial, aos pressupostos para enquadramento na contratação direta, por inexigibilidade de licitação.

3.0.DA COMPRA

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

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALFACE CRESPA Crespa de 1ª qualidade, com folhas integras livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	KG	2000

2	ABACAXI PEROLA De 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem apropriada.	UND	500
3	BANANA PACOVAN Em pencas, de 1ª qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidade	DÚZIA	1100
4	BATATA DOCE Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	1500
5	BATATA INGLESA Lavada lisa de 1ª qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	800
6	IOGURTE De frutas, composto de leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais. Produto próprio para consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta)	LITRO	1500
7	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	600
8	CARÁ Tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não pode estar murcho.	KG	500
9	CEBOLA De primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física	KG	500
10	CENOURA Compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda.	KG	500
11	CHUCHU Extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície	KG	500
12	COENTRO Hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. A unidade será considerada um molho.	UND	1000
13	FARINHA DE MANDIOCA Crua tipo 1, grupo seca, classe fina, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso,	KG	500
14	FEIJÃO VERDE À VÁCUO Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o c	KG	500
15	GOMA DE TAPIOCA Massa pronta para preparo da tapioca. Feita da fécula de mandioca, hidratada moída e embalada. É um produto de aspecto em pó fino com grânulo de coloração branca, úmido com odor característico de mandioca. Não contem glúten, sal, sódio e c	KG	500
16	INHAME Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	500

17	JERIMUM Maduro extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície exte	KG	500
18	MACAXEIRA (DESCASCADA E CONGELADA) Macaxeira descascada e congelada embalada à vácuo, entregue congelado, com aspecto alongado, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de substâncias estranhas, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos. D	KG	500
19	LARANJA PERA De 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	1000
20	LIMÃO TAITI Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estarem em ponto de maturação próprio para o consumo.	KG	500
21	MELANCIA Redonda, graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando	KG	500
22	MELÃO AMARELO Fruta procedente de frutificação sã, in natura, de 1ª qualidade de acordo com as suas características. Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio doce. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachaduras	KG	500
23	MAMÃO Tipo formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidade	KG	500
24	PIMENTÃO VERDE De 1ª qualidade; – livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	300
25	POLPA DE FRUTA– ACEROLA Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação.	KG	1000
26	POLPA DE FRUTA– CAJU Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação.	KG	1000
27	POLPA DE FRUTA– GOIABA Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação.	KG	1000
28	POLPA DE FRUTA– MANGA Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação.	KG	1000
29	TOMATE Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legumes, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	600
30	Bolo de vários sabores: grande inteiro tipo caseiro 1 kg (Pé de moleque, Bolo fofo, Bolo de Leite), a ser entregue em sacola plástica especificando dada de validade e identificação do fabricante.	KG	3000

31	Carne de ovino com osso: resfriada, sem coloração esverdeada, fresca, acondicionada e a ser entregue em saco plástico estéril emalada a vácuo e comprovação sanitária	KG	500
32	Carne de caprino com osso: resfriada, sem coloração esverdeada, fresca, acondicionada e a ser entregue em saco plástico estéril embalada a vácuo e comprovação sanitária	KG	500
33	CARNE BOVINA FRESCA (MOÍDA) – tipo acém ou músculo, fresca, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, produto sem osso, sem pele, devendo apresentar coloração vermelho–vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido	KG	500
34	CARNE BOVINA FRESCA, MAGRA– Tipo acém ou músculo resfriado. O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas	KG	500
35	COSTELA BOVINA – Ponta de agulha, fresca, proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente. Produto sem osso, sem pele, consistência firme e compacta, cor vermelho–brilhante, com teor máximo de gordura permitido pela legislação	KG	500
36	FÍGADO BOVINO – Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente. Cor vermelho escuro–brilhante, sem gorduras e nervuras, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo	KG	200
37	FRANGO IN NATURA , inteiro, resfriado de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da A	KG	600
38	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso médio de 50g, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas e sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	UND	3000

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

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

5.0.DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

5.2.Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.
5.3.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; e pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:
5.3.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.
5.4.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo a média dos preços encontrados.
5.5.O valor total é equivalente a R$ 329.053,00.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
6.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
6.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
6.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
6.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contração, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
7.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
7.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
7.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
7.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
7.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

7.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
7.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contração, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

8.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA
8.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
8.1.1.Entrega: 15 (quinze) dias.
8.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
8.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

9.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
9.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
9.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
9.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
9.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
9.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
9.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
9.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
9.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
9.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

10.0.DO PAGAMENTO
10.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Em até 10 (dez) dias úteis após apresentação do faturamento e comprovação da entrega dos produtos.

11.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

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

12.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

13.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

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

14.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

15.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

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

16.0.DO ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

16.1.A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

17.0.DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

17.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Edital de Chamanda Pública n° 00003/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nas quantidades contidas no Termo de Referência e conforme especificação técnica, para o atendimento de alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura municipal de Assunção-PB. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

17.2.Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

18.0.DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

18.1.Conforme os elementos apresentados, a solução é: Edital de Chamanda Pública n° 00003/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nas quantidades contidas no Termo de Referência e conforme especificação técnica, para o atendimento de alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura municipal de Assunção-PB. .

19.0.DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

19.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

19.2.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Edital de Chamanda Pública n° 00003/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nas quantidades contidas no Termo de Referência e conforme especificação técnica, para o atendimento de alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura municipal de Assunção-PB.

19.3.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

19.4.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

19.5.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

20.0.DA ANÁLISE DE RISCO

20.1.Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.
20.2.Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

Assunção - PB, 10 de Agosto de 2026.

JOÃO PAULO BERNARDO DA SILVA
Secretário

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Edital de Chamanda Pública n° 00003/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nas quantidades contidas no Termo de Referência e conforme especificação técnica, para o atendimento de alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura municipal de Assunção–PB.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado - Art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:"
...
XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:"

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Assunção - PB, 10 de Agosto de 2026.

WAGNER FELIPE DE OLIVEIRA VILAR
Prefeito