



TERMO DE REFERÊNCIA

I. OBJETO

O Registro de Preços para eventual aquisição de hortifrutigranjeiros, destinados à Merenda Escolar e ao Departamento de Assistência e Desenvolvimento Social.

II. JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade contínua de fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros destinados às diversas unidades da Prefeitura Municipal de Palmital, especialmente para utilização na alimentação escolar da rede municipal de ensino, programas sociais, unidades administrativas e demais setores participantes.

Os gêneros hortifrutigranjeiros constituem itens essenciais para composição das refeições fornecidas pelo Município, sendo indispensáveis para garantir alimentação adequada, balanceada e compatível com as necessidades nutricionais dos usuários atendidos pelos serviços públicos municipais. O fornecimento regular desses produtos é fundamental para assegurar a continuidade dos serviços prestados, especialmente no âmbito da alimentação escolar, observando-se as diretrizes nutricionais e sanitárias aplicáveis.

Considerando que os produtos possuem natureza perecível, com vida útil reduzida e necessidade de reposição frequente, torna-se inviável a aquisição integral dos quantitativos estimados em entrega única, sob pena de ocasionar perdas, desperdícios, comprometimento da qualidade dos alimentos e prejuízo à eficiência administrativa.

Dessa forma, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada e vantajosa para a Administração Pública, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade das unidades requisitantes, garantindo maior controle de estoque, redução de desperdícios, otimização logística e melhor aproveitamento dos recursos públicos.



A contratação também visa solucionar problemas identificados em fornecimentos anteriores, especialmente relacionados à baixa qualidade dos produtos entregues, ausência de padronização, inadequações no transporte e acondicionamento, reduzida vida útil dos alimentos e aumento de perdas durante o armazenamento e utilização pelas unidades municipais.

Diante disso, o presente Termo de Referência estabelece critérios técnicos mínimos de qualidade, conservação, transporte, acondicionamento e recebimento dos produtos, visando assegurar fornecimento adequado, padronizado e compatível com as necessidades da Administração Municipal.

Além disso, a realização do processo por meio de Registro de Preços proporciona maior flexibilidade administrativa, permitindo atendimento contínuo da demanda durante toda a vigência da ata, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, continuidade dos serviços públicos e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação pretendida busca, portanto:

- garantir abastecimento contínuo das unidades municipais;
- assegurar produtos com qualidade adequada ao consumo;
- reduzir perdas e desperdícios;
- melhorar o controle de estoque e logística de distribuição;
- garantir segurança alimentar;
- proporcionar maior eficiência na gestão dos recursos públicos;
- assegurar melhores condições de execução contratual e fiscalização do fornecimento.

Assim, considerando a essencialidade do objeto, a natureza contínua da demanda e a necessidade de manutenção regular do abastecimento das unidades municipais, mostra-se necessária e plenamente justificada a realização do presente processo licitatório.



III. PLANILHA DE QUANTITATIVO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	500	KG	ABACATE
2	2.500	KG	ABACAXI HAVAI
3	2.500	KG	ABACAXI PÉROLA (GRANDE)
4	800	KG	ABOBORA CABOTIA
5	300	KG	ABOBORA MORANGA
6	5.000	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA
7	3.000	KG	ACELGA
8	800	KG	ALHO NACIONAL TIPO 06
9	500	KG	AMEIXA
10	500	KG	BANANA MAÇA
11	40.000	KG	BANANA NANICA
12	1.000	KG	BANANA PRATA
13	4.500	KG	BATATA DOCE ROSADA
14	20.000	KG	BATATA INGLESA
15	1.000	KG	BERINJELA
16	3.000	KG	BETERRABA
17	1.000	KG	BRÓCOLIS
18	3.000	KG	CEBOLA
19	500	KG	CEBOLA ROXA
20	8.000	KG	CENOURA
21	3.000	KG	CHUCHU
22	800	KG	COUVE FLOR
23	3.000	KG	GOIABA
24	1.000	KG	INHAME
25	2.000	KG	LARANJA LIMA
26	20.000	KG	LARANJA PERA
27	650	KG	LIMAO TAITI
28	25.000	KG	MAÇA FUJI
29	3.000	KG	MAMÃO FORMOSA
30	200	KG	MAMÃO PAPAIA
31	4.000	KG	MANDIOCA DESCASCADA
32	1.000	KG	MANDIOQUINHA
33	3.000	KG	MANGA TOMMY
34	1.800	KG	MARACUJÁ AZEDO
35	10.000	KG	MELÂNCIA
36	5.000	KG	MELÃO AMARELO
37	10.000	KG	MEXERICA PONCAN
38	200	KG	MORANGO
39	3.500	KG	NECTARINA
40	500	KG	PEPINO CAIPIRA
41	5.000	KG	PEPINO JAPONES
42	3.000	KG	PÊRA
43	800	KG	PESSEGO
44	500	KG	PIMENTÃO AMARELO



45	800	KG	PIMENTÃO VERDE
46	500	KG	PIMENTÃO VERMELHO
47	500	KG	QUIABO
48	1.800	KG	REPOLHO ROXO
49	3.500	KG	REPOLHO VERDE
50	7.000	KG	TOMATE
51	200	KG	UVA ITALIA
52	200	KG	UVA RUBI
53	800	KG	VAGEM

IV. ESPECIFICAÇÕES ADICIONAIS DO OBJETO

Observação: Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade, frescos, íntegros, com grau de maturação adequado para consumo, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livres de resíduos de fertilizantes, acondicionados em embalagens limpas e higienizadas, atendendo às normas da ANVISA e legislação vigente. Não serão aceitos produtos fora dos padrões estabelecidos, podendo ser recusados no ato da entrega, sem ônus à Administração.

- 4.1 **ABACATE:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, com grau de maturação que permita o manuseio sem danos, apresentando casca firme, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, sem partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de fermentação. Tamanho médio a grande, com peso médio entre 500 g e 1,2 kg por unidade, apresentando uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.2 **ABACAXI HAVAÍ:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, com grau de maturação adequado para consumo imediato ou em curto prazo, apresentando casca firme, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Coroa íntegra, verde e bem formada. Polpa firme, suculenta, sem sinais de fermentação ou deterioração (manchas internas). Tamanho médio, com peso entre 1,0 kg e 1,5 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.



- 4.3 **ABACAXI PÉROLA (GRANDE):** De primeira qualidade, fresco, íntegro, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca firme, coloração uniforme e coroa íntegra. Polpa firme, succulenta, sem sinais de fermentação ou manchas translúcidas. Tamanho grande, com peso entre 1,2 kg e 1,8 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.4 **ABÓBORA CABOTIÁ:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, plenamente desenvolvida, apresentando casca firme, rugosa, de coloração verde escura, sem rachaduras, perfurações ou sinais de mofo na região do talo. Polpa alaranjada, firme, sem sinais de deterioração. Peso médio entre 1,0 kg e 3,0 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.5 **ABÓBORA MORANGA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação adequado, apresentando casca firme, lisa, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, de coloração característica, sem sinais de amolecimento ou deterioração. Peso médio aproximado de 1,0 kg a 2,0 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.6 **ABOBRINHA BRASILEIRA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, colhida recentemente, com grau de maturação entre 60% e 70% (tamanho jovem), apresentando casca lisa, brilhante, coloração verde uniforme, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, sem sinais de murcha, elasticidade ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 200 g e 400 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos



oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

- 4.7 **ACELGA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, bem desenvolvida, apresentando folhas firmes, crocantes, coloração verde clara a escura, sem sinais de murcha, amarelamento, queima de borda ou deterioração. Talo firme, esbranquiçado, sem rachaduras ou danos. Peso médio por unidade entre 1,0 kg e 2,0 kg, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.8 **ALHO NACIONAL TIPO 6:** Alho nacional tipo 6 (graúdo), de primeira qualidade, bulbos graúdos, firmes, íntegros, com túnicas (cascas) secas e resistentes. Isento de dentes brotados, mofados, murchos ou chochos. Bulbos bem curados e compactos. Uniforme no lote. Isento de sujidades e resíduos de terra. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.9 **AMEIXA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação adequado para consumo (firme), apresentando casca lisa, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, suculenta, sem sinais de fermentação, "passamento" ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 80 g e 150 g por unidade, apresentando uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.10 **BANANA MAÇÃ:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, em pencas, climatizada, com grau de maturação uniforme, apresentando casca com coloração amarela, sem manchas pretas excessivas, pintas de fungos ou danos. Polpa firme, sem sinais de amolecimento por impacto ou fermentação. Tamanho médio, com peso aproximado entre 80 g e 120 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do



manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

- 4.11 **BANANA NANICA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, em pencas, climatizada, com grau de maturação uniforme, apresentando casca com coloração amarela, sem manchas pretas excessivas, pintas de fungos ou danos. Polpa firme, sem sinais de amolecimento por impacto ou fermentação. Tamanho médio, com peso aproximado entre 100 g e 150 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.12 **BANANA PRATA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, em pencas, climatizada, com grau de maturação uniforme, apresentando casca com coloração amarela, sem manchas pretas excessivas, pintas de fungos ou danos. Polpa firme, sem sinais de amolecimento por impacto ou fermentação. Tamanho médio, com peso aproximado entre 90 g e 130 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.13 **BATATA DOCE ROSADA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca firme, isenta de brotos, rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, livre de fibras excessivas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Tamanho médio a grande, com peso aproximado entre 300 g e 800 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.14 **BATATA INGLESA:** Batata inglesa beneficiada lisa especial, de primeira qualidade, fresca, íntegra, beneficiada (lavada), apresentando casca lisa, isenta de brotos, coloração esverdeada, rachaduras ou cortes. Polpa firme, sem manchas escuras ou sinais de deterioração interna. Tamanho médio, com peso



aproximado entre 100 g e 250 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.15 **BERINJELA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca lisa, brilhante, de coloração roxa intensa e uniforme, sem rachaduras ou perfurações. Polpa firme, de coloração clara, sem sementes escurecidas ou sinais de murcha. Comprimento mínimo de 20 cm, com peso aproximado entre 250 g e 500 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.16 **BETERRABA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca lisa, firme, sem rachaduras, cortes, sinais de murcha ou brotos. Polpa firme, de coloração roxa intensa, sem anéis brancos excessivos ou sinais de deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 300 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades (terra), parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.17 **BRÓCOLIS:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando inflorescência (botões) firme, compacta, de coloração verde uniforme, sem sinais de florescimento (pontos amarelos), murcha ou deterioração. Talos firmes, crocantes e sem rachaduras. Peso médio aproximado entre 500 g e 1,2 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas (pulgões), larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.18 **CEBOLA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca (túnica) externa seca, firme, de coloração característica, sem brotos ou perfurações. Bulbo compacto, sem partes amolecidas no "pescoço" ou sinais de



mofo/deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 100 g e 200 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.19 **CEBOLA ROXA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, composta por bulbos firmes, bem formados e de tamanho médio a grande, com coloração roxa característica e uniforme. Apresentando túnicas (cascas) secas, bem aderidas, sem sinais de umidade excessiva. Não deverá apresentar brotações, bulbos moles, chochos, mofados ou com sinais de deterioração. Polpa firme, sem danos internos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de terra ou fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte

4.20 **CENOURA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca lisa, firme, sem rachaduras, cortes, sinais de murcha na ponta ou bifurcações. Polpa firme, de coloração alaranjada intensa, sem núcleo lenhoso ou sinais de deterioração. Tamanho médio, com comprimento aproximado entre 15 cm e 25 cm, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades (terra), parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.21 **CHUCHU:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa, de coloração verde uniforme, sem espinhos (conforme variedade), rachaduras ou cortes. Polpa firme, sem sinais de brotação (semente saindo) ou amolecimento. Tamanho médio, com peso aproximado entre 200 g e 400 g por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.22 **COUVE FLOR:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando inflorescência firme, compacta, de coloração branca a creme uniforme, sem



manchas escuras (fungos), amarelamento ou sinais de deterioração. Folhas externas verdes, turgidas e bem aderidas. Peso médio entre 800 g e 1,5 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Não deverá apresentar danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.23 GOIABA: De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação firme, apresentando casca firme, coloração uniforme, sem rachaduras, cortes ou perfurações (picadas de insetos). Polpa firme, sem sinais de fermentação ou amolecimento excessivo. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 300 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.24 INHAME: De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme e rugosa, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, branca, sem manchas escuras, pontos de mofo ou sinais de deterioração. Tamanho médio a grande, com peso aproximado entre 300 g e 800 g por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.25 LARANJA LIMA: De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca firme, lisa, coloração uniforme (verde-amarelada), sem rachaduras ou perfurações. Polpa suculenta, sem sinais de fermentação ou "bagaço" seco. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 250 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

4.26 LARANJA PERA: De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação adequado, apresentando casca firme, coloração uniforme e boa quantidade de suco. Polpa suculenta, sem sinais de deterioração ou dessecação interna. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 250 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas



e resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.

- 4.27 **LIMÃO TAITI:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa (maior rendimento de suco), coloração verde uniforme, sem rachaduras ou perfurações. Polpa succulenta, sem sinais de dessecação ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 80 g e 120 g por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.28 **MAÇÃ FUJI:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca firme, lisa, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, crocante, sem sinais de "farinha", amolecimento ou deterioração interna. Tamanho médio, com peso aproximado entre 130 g e 200 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.29 **MAMÃO FORMOSA:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, com grau de maturação intermediário (firme), apresentando casca firme, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, de coloração alaranjada, sem sinais de fermentação ou manchas circulares de fungos. Peso médio entre 2,5 kg e 3,5 kg por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.30 **MAMÃO PAPAIA:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, com grau de maturação firme para transporte, apresentando casca íntegra, sem rachaduras ou perfurações. Polpa firme, sem sinais de amolecimento excessivo ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 400 g e 800 g por unidade, com uniformidade no lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.31 **MANDIOCA DESCASCADA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, descascada, apresentando polpa levemente amarelada, firme, isenta de fibras lenhosas, manchas escuras, estrias azuladas/avermelhadas (sinais de



oxidação) ou sinais de deterioração. Cortes uniformes, sem resíduos de casca ou entrecasca. Isenta de sujidades, parasitas e larvas Preferencialmente embalada a vácuo ou em embalagem adequada. Acondicionada em caixas plásticas limpas e higienizadas, mantendo a qualidade do produto.

A mandioca descascada deverá ser entregue refrigerada e acondicionada em embalagem íntegra, devidamente identificada e compatível com a legislação sanitária vigente.

- 4.32 **MANDIOQUINHA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca lisa, coloração amarelo-intensa, sem rachaduras, cortes ou sinais de murcha. Polpa firme, sem manchas escuras ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 100 g e 300 g por unidade, com uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas e resíduos. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.33 **MANGA TOMMY:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação firme (apropriada para corte), apresentando casca firme, coloração característica da variedade, sem rachaduras ou perfurações. Polpa firme, suculenta, sem sinais de fermentação ou amolecimento na base do talo. Tamanho médio a grande, com peso aproximado entre 400 g e 600 g por unidade, com uniformidade no lote. Acondicionada em caixas plásticas limpas.
- 4.34 **MARACUJÁ AZEDO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, sem rachaduras ou perfurações. O fruto deve ser pesado em relação ao tamanho (indicando polpa abundante). Polpa sem sinais de fermentação ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 120 g e 250 g por unidade, com uniformidade no lote. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.35 **MELANCIA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação pleno, apresentando casca firme, sem rachaduras, perfurações ou manchas de pressão. Polpa firme, de coloração vermelha intensa, suculenta, sem sinais de fermentação ou "buracos" internos. Peso médio aproximado entre 8 kg e 12 kg por unidade, com uniformidade no lote. Acondicionada em caixas plásticas limpas.



- 4.36 **MELÃO AMARELO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, com grau de maturação adequado (firme e aromático), apresentando casca firme, sem rachaduras ou perfurações. Polpa firme, suculenta, sem sinais de amolecimento interno ou deterioração. Peso médio entre 1,5 kg e 3,0 kg por unidade, com uniformidade no lote. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.37 **MEXERICA PONCAN:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca firme e íntegra. Polpa suculenta, sem sinais de fermentação, "estufamento" excessivo ou perda de suco. Tamanho médio, com peso aproximado entre 120 g e 200 g por unidade, com uniformidade no lote. Acondicionada em caixas plásticas limpas.
- 4.38 **MORANGO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando coloração vermelha intensa e uniforme, sem partes verdes ou brancas. Isento de amassamentos, mofo (bolor), sujidades ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem sinais de fermentação. Tamanho médio a grande, com uniformidade no lote. Acondicionado em embalagens individuais (cumbucas) protegidas em caixas plásticas limpas.
- 4.39 **NECTARINA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando casca lisa (sem pelos), firme, sem rachaduras ou perfurações. Polpa firme, suculenta, sem sinais de deterioração ou "passamento". Tamanho médio, com peso aproximado entre 120 g e 250 g por unidade. Acondicionada em caixas plásticas limpas.
- 4.40 **PEPINO CAIPIRA:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, coloração verde uniforme, sem rachaduras ou perfurações. Polpa firme, sem sementes desenvolvidas excessivamente. Comprimento médio entre 15 cm e 20 cm, com uniformidade no lote. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.41 **PEPINO JAPONÊS:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa, coloração verde escura uniforme, sem rachaduras, perfurações ou sinais de murcha (elasticidade). Polpa crocante, sem sementes desenvolvidas. Comprimento padrão entre 18 cm e 25 cm, com uniformidade no lote. Acondicionado em caixas plásticas limpas.



- 4.42 **PÊRA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação firme (pronta para amadurecimento final), apresentando casca firme, sem rachaduras, cortes ou perfurações. Polpa firme, sem sinais de deterioração interna ou manchas escuras de pressão. Tamanho médio, com peso aproximado entre 130 g e 250 g por unidade. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.43 **PÊSSEGO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme com pilosidade característica, sem rachaduras, cortes ou sinais de podridão no talo. Polpa firme, sem sinais de amolecimento excessivo. Tamanho médio, com peso aproximado entre 100 g e 200 g por unidade. Acondicionado em caixa plásticas limpas.
- 4.44 **PIMENTÃO AMARELO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa e brilhante, coloração amarelo uniforme, sem rachaduras, perfurações ou sinais de murcha. Polpa firme, sem sinais de deterioração ou mofo interno. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 300 g por unidade. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.45 **PIMENTÃO VERDE:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa, coloração verde uniforme, sem rachaduras ou sinais de murcha. Polpa firme, carnuda e sem sinais de deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 300 g por unidade. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.46 **PIMENTÃO VERMELHO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa e brilhante, coloração vermelho uniforme, sem rachaduras ou sinais de murcha. Polpa firme, sem sinais de deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 300 g por unidade. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.47 **QUIABO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando coloração verde uniforme, sem manchas escuras. Vagens macias e quebradiças na ponta (indicando frescor), isento de fibras lenhosas (endurecimento). Comprimento entre 8 cm e 12 cm. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.48 **REPOLHO ROXO:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando folhas firmes, compactas, bem fechadas, coloração roxa uniforme, sem sinais de



murcha ou queima por geada. Peso médio entre 1,0 kg e 2,5 kg por cabeça. Isento de parasitas. Acondicionado em caixas plásticas limpas.

- 4.49 **REPOLHO VERDE:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando folhas firmes, compactas, bem fechadas, coloração verde uniforme, sem sinais de murcha ou folhas externas soltas. Peso médio entre 1,0 kg e 2,5 kg. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.50 **TOMATE:** De primeira qualidade, fresco, íntegro, apresentando casca firme, lisa, coloração uniforme de vez, sem rachaduras, furos de insetos ou cicatrizes. Polpa firme, sem sinais de amolecimento ou deterioração. Tamanho médio, com peso aproximado entre 100 g e 200 g por unidade. Acondicionado em caixas plásticas limpas.
- 4.51 **UVA ITÁLIA:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, em cachos bem formados, apresentando bagas firmes, aderidas ao pedúnculo (cacho), sem desprendimento excessivo (debulha), sinais de fermentação ou mofo. Coloração verde-clara a amarelada uniforme. Acondicionada em embalagens apropriadas e caixas plásticas limpas.
- 4.52 **UVA RUBI:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, em cachos, apresentando bagas firmes, coloração avermelhada característica, sem desprendimento do cacho ou sinais de fermentação. Acondicionada em caixas plásticas limpas.
- 4.53 **VAGEM:** De primeira qualidade, fresca, íntegra, apresentando coloração verde uniforme, sem manchas escuras ou sinais de envelhecimento. Vagens firmes crocantes (quebram ao dobrar), isentas de fibras excessivas (fio lateral). Comprimento médio entre 7 cm e 12 cm. Acondicionada em caixas plásticas limpas.

V. DA QUALIDADE DOS ITENS

- 5.1 Todos os gêneros hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em perfeito estado de conservação e consumo, obedecendo às características próprias de cada produto quanto à aparência, coloração, textura, aroma, grau de maturação e integridade física.
- 5.2 Os produtos deverão ser de primeira qualidade ("Extra", "Especial" ou equivalente comercial), frescos, íntegros, firmes, sadios e livres de:
- sujidades;



- corpos estranhos;
- insetos;
- larvas;
- fungos;
- bolores;
- umidade excessiva;
- podridões;
- fermentações;
- partes amassadas;
- danos mecânicos;
- danos causados por transporte inadequado;
- resíduos aparentes de defensivos agrícolas.

5.3 Não serão aceitos produtos:

- passados;
- verdes em excesso;
- excessivamente maduros;
- murchos;
- brotados;
- deteriorados;
- com odor desagradável;
- com alteração de textura;
- com perfurações;
- com manchas extensas;
- com queimaduras de sol;
- com danos causados por geada;
- com sinais de contaminação;
- fora do padrão mínimo de qualidade exigido neste Termo de Referência.

5.4 Os produtos deverão apresentar padrão uniforme de tamanho, coloração e maturação dentro do mesmo lote de entrega.



VI. DO RECEBIMENTO E REJEIÇÃO

- 6.1 O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado pela Administração, que poderá recusar total ou parcialmente os itens entregues quando constatado:
- descumprimento das especificações técnicas;
 - qualidade inferior;
 - maturação inadequada;
 - presença de danos físicos;
 - excesso de produtos deteriorados;
 - acondicionamento inadequado;
 - peso divergente;
 - ausência de higiene;
 - transporte inadequado;
 - desacordo com as exigências sanitárias.
- 6.2 Será tolerado percentual máximo de até 5% (cinco por cento) de produtos com defeitos leves no lote entregue, desde que não comprometam o consumo ou armazenamento. Percentuais superiores poderão ensejar recusa integral do lote.
- 6.3 Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Município.
- 6.4 A reincidência de entregas em desacordo poderá ensejar aplicação das penalidades previstas no edital, inclusive cancelamento da Ata de Registro de Preços.
- 6.5 A Administração não ficará obrigada a solicitar quantitativo mínimo por pedido, devendo a contratada atender integralmente às quantidades constantes em cada Autorização de Fornecimento.

VII. DO TRANSPORTE E HIGIENE

- 7.1 Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado para transporte de alimentos, dotado de compartimento de carga fechado, tipo baú ou equivalente sanitariamente adequado, devidamente limpo, higienizado e em



perfeitas condições de conservação, de forma a proteger os produtos contra exposição ao sol, chuva, vento, poeira, sujidades, insetos e demais agentes contaminantes durante todo o trajeto.

- 7.2 Não será permitida a realização das entregas em carrocerias abertas, caçambas, reboques descobertos ou qualquer outro meio que exponha os produtos às intempéries e comprometa sua qualidade, integridade e condições sanitárias.
- 7.3 O transporte deverá observar boas práticas aplicáveis ao transporte de alimentos, visando preservar a qualidade, conservação e vida útil dos produtos, reduzindo perdas e garantindo adequadas condições de consumo.
- 7.4 Constatado transporte inadequado ou em desacordo com as exigências previstas neste Termo de Referência, os produtos poderão ser recusados no ato da entrega, ficando a contratada obrigada à imediata substituição, sem ônus ao Município.
- 7.5 Os hortifrutigranjeiros deverão ser acondicionados de forma organizada, separados por espécie e protegidos contra esmagamento, contaminação, exposição solar excessiva e intempéries.
- 7.6 Não será permitida a entrega juntamente com:
- produtos químicos;
 - materiais de limpeza;
 - combustíveis;
 - resíduos;
 - materiais contaminantes;
 - produtos incompatíveis com alimentos.
- 7.7 As caixas, embalagens e recipientes utilizados deverão estar limpos, íntegros e em boas condições de uso, podendo a Administração recusar embalagens danificadas ou sem condições sanitárias adequadas.
- 7.8 Não será permitida a utilização de caixas de madeira para acondicionamento e transporte dos produtos, salvo quando tecnicamente indispensável e devidamente higienizada, devendo ser priorizadas caixas plásticas ou embalagens sanitariamente adequadas.



7.9 A contratada será integralmente responsável pela qualidade sanitária, conservação, acondicionamento e transporte dos produtos fornecidos, respondendo civil e administrativamente por eventuais irregularidades constatadas.

VIII. DA MATURAÇÃO

8.1 Os produtos deverão ser entregues com grau de maturação compatível com o consumo programado pela Administração, considerando armazenamento, distribuição e preparo.

8.2 Não serão aceitos:

- produtos excessivamente verdes que impossibilitem o consumo em tempo adequado;
- produtos excessivamente maduros com baixa vida útil;
- produtos em estágio avançado de deterioração.

8.3 A Administração poderá solicitar entregas com diferentes graus de maturação conforme necessidade das unidades requisitantes.

IX. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

9.1 Atestado de Capacidade Técnica

- Comprovação de aptidão para fornecimento compatível com o objeto licitado, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando fornecimento anterior de gêneros hortifrutigranjeiros.

9.2 Alvará Sanitário

- Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente da empresa licitante, compatível com a atividade de comercialização e/ou distribuição de alimentos.

X. DA PADRONIZAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS

10.1 Os produtos deverão apresentar padrão uniforme de:

- tamanho;



- peso;
- coloração;
- maturação;
- textura;
- qualidade visual;

Dentro do mesmo lote entregue, visando garantir padronização no preparo das refeições e redução de perdas.

- 10.2 A substituição de procedência, padrão ou características dos produtos somente poderá ocorrer mediante autorização prévia da Administração, desde que mantidas ou superiores as especificações de qualidade originalmente exigidas.
- 10.3 **A Administração poderá realizar diligências, visitas técnicas ou solicitar informações complementares acerca da origem, armazenamento, manipulação e logística dos produtos ofertados, a fim de verificar a capacidade operacional da licitante.**
- 10.4 **Produtos que apresentarem deterioração precoce, reduzida vida útil ou perdas excessivas em razão de baixa qualidade poderão ser objeto de substituição, mesmo após o recebimento inicial, desde que constatado vício relacionado à qualidade do produto entregue.**

XI. CLASSIFICAÇÃO DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

- 11.1 Os itens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

XII. CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA DOS MATERIAIS

- 12.1 As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme necessidade dos Departamentos, mediante emissão de Autorização de Fornecimento.
- 12.2 Os pedidos poderão ser realizados semanalmente ou em periodicidade inferior, conforme demanda das unidades escolares, setores municipais e demais órgãos participantes.



12.3 A contratada deverá possuir capacidade logística para atendimento das entregas fracionadas durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

12.4 As entregas referentes às Creches serão obrigatoriamente diretas nos seguintes endereços:

- **EMEI Professora Cléa Dalio Razaboni** Rua Helio Gobet, n.º 26, CEP: 19973-238, Bairro: Parque dos Antúrios fone: (18) 3351-9333 RAMAL - 795
- **Creche Municipal "Tuti Mama"** Rua: Dos Trabalhadores, n.º 26, CEP: 19971-020, Bairro: Conjunto Habitacional Miguel Huertas fone: (18) 3351-9333 RAMAL - 796
- **EMEI "Clovis Barbosa"** Rua: Padre Martins, nº 378, CEP: 19970-098, Bairro: Centro Fone: (18) 3351-9333 RAMAL - 810
- **EMEI "Prof.ª Ilse Maria Lusia Zorner Franco"** Rua Pedro Scala, n.º 67, CEP: 19973-726, Bairro: Jardim Montreal, Fone: (18) 3351-9333 RAMAL - 875
- **EMEI "EMEI Anna Beatriz Ortega Monteiro"** Praça José Basso, n.º 46, CEP: 19971-212, Bairro: Conjunto Habitacional Albino Rainho, Fone: (18) 3351-9333 RAMAL - 926

12.5 Os produtos ofertados deverão apresentar padrão mínimo de qualidade compatível com os produtos normalmente comercializados no mercado varejista nacional, devendo possuir características adequadas de:

- aspecto;
- cor;
- sabor;
- odor;
- textura;
- composição.

12.6 Os produtos desta licitação deverão ser entregues de acordo com a descrição dos itens.

12.7 Após o envio do empenho, a empresa vencedora terá o prazo de 5 (cinco) dias para realizar a entrega do material.



- 12.8 Serão rejeitados no recebimento os produtos fornecidos com especificações diferentes das constantes no presente documento e das informadas na proposta, devendo a sua substituição.
- 12.9 A licitante estará obrigada a atender a todas as ordens de fornecimentos expedidas durante a vigência do presente processo.
- 12.10 A licitante responsabilizar-se-á por todos os prejuízos que porventura ocasiona a Prefeitura Municipal De Palmital ou a terceiros, em razão da execução dos fornecimentos decorrentes do presente processo.
- 12.11 Entregar o produto de acordo com as especificações solicitadas e em perfeitas condições.
- 12.12 Caso não seja entregue dentro do prazo, terá de haver uma notificação escrita esclarecendo tal acontecimento.
- 12.13 O não cumprimento do disposto nos itens anteriores do presente termo acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital e a convocação do fornecedor subsequente considerando a ordem de classificação do certame.
- 12.14 Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, demais encargos decorrentes da entrega e da própria prestação de serviço.
- 12.15 O recebimento provisório ou definitivo do bem não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto contratado.
- 12.16 O recebimento e a aceitação dos produtos estarão condicionados após avaliação pelo responsável técnico, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável.
- 12.17 O licitante fica obrigado a emitir tantas quantas forem as notas fiscais necessárias por fornecimento, haja vista que o fornecimento dar-se-á mediante prestação contínua e futura de acordo com as necessidades da Prefeitura de Palmital.
- 12.18 Aceito a entrega, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.



- 12.19 Não aceito o bem entregue por estar em desacordo com o Termo de Referência, será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, para que se possa adequar o solicitado, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.
- 12.20 A entrega deverá ser realizada pelo canal disponibilizado pelo Departamento solicitante, sendo responsabilidade da empresa garantir que a qualidade do material não seja comprometida.
- 12.21 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser corrigidos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 12.22 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.
- 12.23 O não cumprimento do disposto nos itens anteriores do presente termo acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital.

XIII. PRAZO DE VIGENCIA E CONDIÇÕES DE REAJUSTES

- 13.1 O prazo de vigência será contado da data da assinatura da ata de registro.
- 13.2 Este termo terá vigência de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura da ata, podendo ser prorrogado pelo mesmo período mediante Termo Aditivo.
- 13.3 Os reajustes estão em acordo e previstos no cap. IX, ART. 124, da Lei 14.133/2021.

XIV. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 14.1 O Registro de Preço, objeto deste Termo de Referência, observarão às normas e procedimentos da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.



XV. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO PROCESSO

- 15.1 Os participantes poderão acessar o edital através Portal da Prefeitura de Palmital-SP (<http://www.palmital.sp.gov.br>).
- 15.2 O processo será realizado em plataforma web.

XVI. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 16.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade referente à conferência dos produtos, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do Município, especialmente designados, na forma dos artigos 117 e 140 Lei nº 14.133/2021.
- 16.2 A verificação da adequação das mercancias deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 16.3 Na hipótese de descumprimento total ou parcial, comportamento contínuo de desconformidade por parte da empresa contratada referente à contribuição dos produtos em relação à qualidade exigida será aplicado às sanções conforme previsão nos artigos 156 e seguintes da Lei 14.133/2021.
- 16.4 O representante do Município 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. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 16.5 As atribuições do Gestor e do Fiscal do contrato foram estabelecidas nos artigos 17 a 23 do Decreto Municipal nº 5.013, de 31 de março de 2023.
- 16.6 A presente ATA terá como gestor a senhora Marcia Helena Descrove Franco, Diretora do Departamento de Educação e Cultura, portadora do CPF nº 104.795.008-19.
- 16.7 A ATA terá como fiscal as senhoras:
- Fernanda Gaspar, CPF: 289.950.108-94 – Nutricionista Responsável pela Central de Alimentação
 - Emilene Roberta Damini, CPF: 251.321.288-66 - Diretora do Departamento de Assistência e Desenvolvimento Social



Estes, que acompanharão e fiscalizarão a execução do presente contrato, devendo informar a inexecução total ou parcial deste termo aos superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme Artigo 117 da Lei nº 14.133/2021.

XVII. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 O critério de julgamento da contratação será o de menor preço por **item**.

17.2 As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

EXECUTIVO – DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.07.00.00 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

XVIII. PAGAMENTO

18.1 O pagamento será efetuado, após o recebimento definitivo do material e serviço.

18.2 O pagamento será mediante a 30 (trinta) dias contados a partir da data de emissão da nota fiscal, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.

18.3 Não será efetuado qualquer pagamento ao contratado enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18.4 Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária.

XIX. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1 Todos os materiais utilizados para a realização do serviço deverão ser de primeira qualidade.

19.2 A CONTRATADA compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido deste Termo;



- 19.3 A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 19.4 A CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto;
- 19.5 Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força do fornecimento do objeto qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;
- 19.6 A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere a CONTRATANTE à responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato;
- 19.7 Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 19.8 Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 19.9 Fornecer os itens solicitados neste edital de primeira qualidade, observando o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 19.10 Será considerada recusa formal da CONTRATADA a não entrega do objeto no prazo estabelecido, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, assim reconhecido pela CONTRATANTE;
- 19.11 Cumprir os horários de entrega do objeto deste contrato estabelecidos pela CONTRATANTE.
- 19.12 Manter-se durante a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por lei e neste TR.
- 19.13 Na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.



- 19.14 Responsabilizar-se e arcar por quaisquer taxas ou emolumentos concernentes ao objeto da presente licitação, bem como demais custos, encargos inerentes e necessários para a completa execução das obrigações assumidas.
- 19.15 A contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XX. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 20.1 Comunicar à licitante vencedora qualquer irregularidade na entrega do produto e interromper imediatamente o fornecimento se for o caso.
- 20.2 Solicitar a substituição do produto que não apresentar condições de ser utilizado, mediante comunicação a ser feita pelo setor de compras/responsável da fiscalização.
- 20.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora.
- 20.4 Atestar o adimplemento da obrigação, desde que satisfaça às exigências editalícias.
- 20.5 Efetuar o pagamento no prazo previsto.
- 20.6 Observar as leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto deste Termo.
- 20.7 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a execução.
- 20.8 Processar e liquidar a fatura correspondente, através de Ordem Bancária, desde que não haja fato impeditivo imputado ao FORNECEDOR.
- 20.9 Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) bem(s) entregue(s) fora das especificações deste Termo.
- 20.10 Receber os produtos de acordo com as disposições deste Termo.
- 20.11 Comunicar imediatamente a CONTRATADA qualquer incorreção apresentada com o objeto entregue.
- 20.12 Prestar quaisquer esclarecimentos que venham ser formalmente solicitados pela CONTRATADA e pertinente ao objeto.



- 20.13 Zelar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.
- 20.14 Notificar a CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para sua correção.
- 20.15 Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços prestados pela CONTRATADA, por intermédio de servidor designado para atuar como fiscal do contrato, que será responsável por comunicações, notificações, solicitações, requisições e demais atos relativos à execução do contrato, anotando em registro próprio as ocorrências da relação contratual.
- 20.16 Proceder à conferência das Notas Fiscais/Faturas, atestando no corpo das mesmas, à entrega dos objetos licitados;
- 20.17 Efetuar pagamento à contratada de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas no contrato, mediante Nota de Empenho;

XXI. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS

- 21.1 Os participantes poderão acessar o edital através Portal da Prefeitura de Palmital-SP (<http://www.palmital.sp.gov.br>).
- 21.2 Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no presente Termo de Referência desta Licitação.
- 21.3 O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no que se refere à Licitação em pauta, não cabendo ao órgão promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes.
- 21.4 O fornecedor deverá indicar na nota fiscal futuramente emitida o nº do empenho a que se refere, bem como a conta bancária para recebimento.
- 21.5 **Não poderão participar deste processos os fornecedores:**
- Que não atendam às condições deste termo e seus anexos;
 - Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - Que se enquadrem nas seguintes vedações:
 - a) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação,



impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

- b) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- c) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista
- d) Fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor.

21.6 O fornecedor interessado, após a divulgação da abertura da presente Licitação, encaminhará através do sistema eletrônico a proposta com a descrição completa do serviço/produto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos;

21.7 Todas as especificações do objeto contidas neste Termo de Referência e na proposta, em especial o preço, vinculam o fornecedor;

21.8 Nos preços propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços (objeto da compra);

21.9 Os preços ofertados na proposta comercial serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sobre alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

21.10 **Os preços unitários deverão ser expressos com até 2 (duas) casas decimais**, bem como o valor total de cada item, e também o valor final da proposta comercial deverá ser expresso com 2 (duas) casas decimais, sob pena de desclassificação ou cancelamento de lance.



21.11 Ao enviar sua proposta comercial, o proponente concordará que atende aos requisitos das seguintes declarações:

- Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49. (NO CASO DE EMPRESAS MEI / ME / EPP);
- Que está ciente e concorda com as condições contidas neste Termo e seus anexos;
- Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 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.

21.12 O encerramento da fase de envio se dará após findar o período estipulado para envio das propostas por meio eletrônico, oportunidade em que serão classificadas as propostas;

21.13 Se a proposta vencedora for desclassificada, será examinada a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

21.14 Não ocorrendo à contratação na forma do item anterior serão convocadas as remanescentes que se enquadrem como pequena empresa na ordem classificatória, para o exercício dos direitos trazidos pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

21.15 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Termo.

21.16 Após o julgamento da proposta, a habilitação do fornecedor será realizada mediante consulta, conforme segue:



XXII. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

XXIII. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 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.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 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;

- Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da certidão negativa ou positiva com efeito de negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da certidão negativa ou positiva com efeito de negativa junto aos Tributos Municipais (**Apenas Mobiliário**), emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;
- Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sobre pena de inabilitação.

XXIV. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- **Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante**, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias, contados da data de apresentação da proposta (Pessoa Jurídica):
 - Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Termo;
 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será HABILITADO.

XXV. SANÇÕES

25.1 Mediante procedimento administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- Advertência;
- Multa de 1% (um por cento) do valor da parcela em atraso, por



dia, até o limite de 15% (quinze por cento); ultrapassado esse limite, poderá ser caracterizada a inexecução total do objeto;

- Multa de até 30% (trinta por cento) do valor empenhado, em caso de inexecução total ou parcial do objeto, assim também considerado o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias;
- Qualquer outro fato que importe inexecução não relacionada a descumprimento de prazos ou que não enseje rescisão da contratação sujeitará a contratada à multa de até 10% (dez por cento) do valor empenhado;
- Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

25.2 Todas as comunicações serão realizadas de forma eletrônica, nos endereços de e-mail cadastrados, sendo de responsabilidade da contratada o acompanhamento e atualização dos respectivos cadastros;

- A comunicação, enviada aos endereços de correio eletrônico da contratada, será considerada como efetivamente realizada após 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data do envio;
- O recebimento da comunicação enviada por correio eletrônico, sempre que possível, deverá ser certificado pelo contratante.

25.3 As multas previstas neste instrumento, se aplicadas, poderão ser descontadas dos pagamentos a que porventura o adjudicatário tenha direito;



25.4 Caso inexistam pagamentos ou se o valor das faturas for insuficiente, o adjudicatário deverá recolher as multas no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos contados a partir do recebimento da notificação.

25.5 Todas as penalidades serão obrigatoriamente registradas no TCESP.

XXVI. DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1 O processo tem sua divulgação no site da Prefeitura Municipal de Palmital: <http://www.palmital.sp.gov.br/compras/edital.aspx> e pelo Portal de Compras.

26.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo condutor do certame ou de sua desconexão;

26.3 Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento observarão o horário de Brasília-DF;

26.4 As normas disciplinadoras deste Termo serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do município, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

26.5 Caberá ao Fiscal e/ou ao Gestor do Contrato decidir os casos omissos, relativos às especificações ou quaisquer documentos a que se refiram, direta ou indiretamente, à contratação em questão.

XXVII. FORO E QUALIFICAÇÃO

27.1 Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste procedimento e da contratação dele originada será competente o foro do município onde esteja localizado o órgão contratante.

Marcia Helena Descrove Franco
Diretora do Departamento de Educação e Cultura

Departamento de Educação e Cultura

Rua: João Moreira da Silva, 115, Centro, Palmital-SP
Telefone: 0800-000-9333 / (18) 3351-9333 | Email: educacao@palmital.sp.gov.br