

TERMO DE REFERÊNCIA

I. OBJETO

- 1.1 Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Palmital/SP, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

II. JUSTIFICATIVA

- 2.1 A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Palmital/SP, em atendimento às diretrizes e objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 2.2 A alimentação escolar constitui importante instrumento de promoção da saúde, do desenvolvimento físico e cognitivo, da aprendizagem e da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, sendo indispensável a disponibilização regular de alimentos adequados, seguros e compatíveis com os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica.
- 2.3 A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural contribui para a ampliação da oferta de alimentos frescos e diversificados nas unidades escolares, promovendo hábitos alimentares saudáveis e valorizando a produção agrícola local e regional.
- 2.4 A contratação também visa atender às disposições legais aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, que estabelecem a aquisição de produtos da Agricultura Familiar como instrumento de fortalecimento da economia rural, incentivo ao desenvolvimento sustentável e promoção da segurança alimentar.
- 2.5 Além dos benefícios nutricionais proporcionados aos estudantes, a presente contratação fomenta a geração de emprego e renda no meio rural, incentiva a permanência das famílias no campo, fortalece as organizações de produtores e

contribui para o desenvolvimento econômico e social do município e da região.

2.6 A ausência da contratação poderá comprometer o abastecimento regular das unidades escolares, prejudicando a execução dos cardápios planejados, o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos e o cumprimento das diretrizes estabelecidas para a alimentação escolar.

2.7 Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e adequada para assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar ofertada aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, atendendo ao interesse público e às finalidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

III. PLANILHA DE QUANTITATIVO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	5.000	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA
2	3.000	KG	ACELGA
3	1.000	KG	ALFACE PICADO
4	10.000	MÇ	ALFACE
5	700	MÇ	ALMEIRÃO
6	1.000	KG	ALMEIRÃO PICADO
7	40.000	KG	BANANA NANICA
8	4.500	KG	BATATA DOCE
9	1.000	KG	BERINJELA
10	3.000	KG	BETERRABA
11	1.000	KG	BRÓCOLIS
12	8.000	KG	CENOURA EXTRA A
13	1.200	MÇ	CHEIRO VERDE
14	1.000	KG	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) PICADO
15	100	MÇ	CHICÓRIA
16	1.000	KG	CHICÓRIA PICADO
17	3.000	KG	CHUCHU
18	1.200	MÇ	COUVE MANTEIGA EXTRA ESPECIAL
19	1.100	KG	COUVE MANTEIGA EXTRA ESPECIAL PICADA
20	3.000	KG	GOIABA
21	12.000	UN	IOGURTE SABOR MORANGO OU COCO 200 G
22	1.000	UN	IOGURTE SABOR MORANGO OU COCO 900 G
23	12.000	UN	LEITE
24	400	KG	LIMÃO

25	4.000	KG	MANDIOCA MÉDIA DESCASCADA
26	1.800	KG	MARACUJÁ
27	3.500	KG	MILHO VERDE IN NATURA
28	5.000	KG	PEPINO JAPONÊS
29	3.500	KG	REPOLHO VERDE LISO ESPECIAL
30	500	MÇ	RÚCULA
31	7.000	KG	TOMATE
32	800	KG	VAGEM MANTEIGA

IV. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS A SEREM ADQUIRIDOS

- 4.1 **ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA** – 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.
- 4.2 **ACELGA** – Acelga de primeira qualidade, fresca, firme, com folhas íntegras, coloração e tamanho uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos mecânicos ou defeitos que comprometam sua qualidade.
- 4.3 **ALFACE PICADO** – Alface picado (sem quaisquer defeitos): fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, embalagem contendo 01 kg.
- 4.4 **ALFACE** – Alface (sem quaisquer defeitos): fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, embalagem contendo em média 350 g.
- 4.5 **ALMEIRÃO** – Almeirão (sem quaisquer defeitos): fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de sujidades e resíduos de fertilizantes. Embalagem contendo em média 300 g.
- 4.6 **ALMEIRÃO PICADO** – Almeirão picado (sem quaisquer defeitos): fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de sujidades

e resíduos de fertilizantes. Embalagem contendo 01 kg.

- 4.7 **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.
- 4.8 **BATATA DOCE** - 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.
- 4.9 **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.
- 4.10 **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.

- 4.11 **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.
- 4.12 **CENOURA EXTRA A** – 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.
- 4.13 **CHEIRO VERDE** – Cheiro-verde (salsa e cebolinha) – fresco, de primeira qualidade, composto por salsa e cebolinha com folhas verdes, frescas, saudáveis, limpas e bem desenvolvidas, sem sinais de murchamento, amarelecimento ou deterioração. Livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para o transporte e manuseio, embalagem contendo 180 g.
- 4.14 **CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) PICADO** – Cheiro-verde (salsa e cebolinha) picado – fresco, de primeira qualidade, composto por salsa e cebolinha com folhas verdes, frescas, saudáveis, limpas e bem desenvolvidas, sem sinais de murchamento, amarelecimento ou deterioração. Livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para o transporte e manuseio, embalagem contendo 01 kg.
- 4.15 **CHICÓRIA** - Chicória (sem quaisquer defeitos), fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de sujidades e resíduos de fertilizantes. Embalagem contendo em média 250 g.
- 4.16 **CHICÓRIA PICADA** – Chicória picada (sem quaisquer defeitos): fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de sujidades

e resíduos de fertilizantes. Embalagem contendo 01 kg.

- 4.17 **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.
- 4.18 **COUVE MANTEIGA EXTRA ESPECIAL** – Couve manteiga extra especial (sem quaisquer defeitos): fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Embalagem em saco plástico contendo em média 250 g.
- 4.19 **COUVE MANTEIGA EXTRA ESPECIAL PICADO** – Couve manteiga extra especial picado (sem quaisquer defeitos): fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Embalagem em saco plástico contendo 01 kg.
- 4.20 **GOIABA** – De primeira qualidade, fresca, íntegra, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca firme, coloração característica e uniforme da variedade, sem rachaduras, cortes, perfurações ou danos provocados por pragas. Polpa firme e sadia. Tamanho médio, com boa uniformidade no lote. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte.
- 4.21 **IOGURTE SABOR MORANGO OU COCO 200 G** – Contendo leite integral pasteurizado, açúcar, fermento, aroma e polpa de fruta. Embalagem que contenha especificado: o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento; acondicionada em pacote de polietileno, devendo estar intacta. Peso líquido: 200g
- 4.22 **IOGURTE SABOR MORANGO OU COCO 900 G** – Contendo leite integral pasteurizado, açúcar, fermento, aroma e polpa de fruta. Embalagem que contenha especificado: o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento; acondicionada em pacote de polietileno, devendo estar intacta. Peso líquido: 900g

- 4.23 **LEITE** – Leite pasteurizado integral, embalagem íntegra e resistente, contendo data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes, conforme legislação sanitária vigente 1 l.
- 4.24 **LIMÃO** – Limão de primeira qualidade, fresco, firme, com coloração uniforme, livre de manchas, machucaduras, sujidades, parasitas e larvas.
- 4.25 **MANDIOCA MÉDIA DESCASCADA** – De primeira qualidade, fresca, íntegra, descascada, apresentando polpa firme, sadia e coloração característica da variedade, sem manchas escuras, sinais de oxidação ou deterioração. Cortes uniformes, sem resíduos de casca. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem íntegra e adequada à conservação do produto, podendo ser embalada a vácuo ou em outro tipo de embalagem compatível com a legislação sanitária vigente. Acondicionada em caixas plásticas limpas e higienizadas. O produto deverá ser entregue refrigerado e devidamente identificado.
- 4.26 **MARACUJÁ** – 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.
- 4.27 **MILHO VERDE DESCASCADO IN NATURA** – Espigas de milho verde descascadas, frescas, limpas, isentas de sujidades e impurezas, com grãos íntegros, bem desenvolvidos, macios e próprios para consumo. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes, livres de danos mecânicos, pragas ou deterioração. Acondicionados em embalagens adequadas que garantam a integridade e qualidade do produto durante o transporte e armazenamento.
- 4.28 **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.
- 4.29 **REPOLHO VERDE LISO ESPECIAL** – 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.

- 4.30 **RÚCULA** – Rúcula de primeira qualidade (sem quaisquer defeitos): fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Maço pesando em média 200g.
- 4.31 **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.
- 4.32 **VAGEM MANTEIGA** – 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 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 5.1 O objeto deste Termo de Referência observará as normas e procedimentos da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.
- 5.2 A presente contratação será realizada por meio de Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 5.3 O procedimento observará as disposições da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no que couber, das Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como demais normas federais, estaduais e municipais pertinentes à matéria.
- 5.4 A aquisição será processada mediante Chamada Pública, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, transparência, isonomia, desenvolvimento sustentável e promoção da agricultura familiar.
- 5.5 Os fornecedores participantes deverão atender integralmente às exigências previstas neste Termo de Referência, no Edital de Chamada Pública e na legislação aplicável, especialmente quanto à comprovação da condição de agricultor familiar, empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

VI. DOS CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO E HABILITAÇÃO

- 6.1 Poderão participar da presente Chamada Pública os agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações, enquadrados nos termos da legislação vigente aplicável à Agricultura Familiar e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 6.2 Será admitida a participação de:
 - a) Fornecedores Individuais;
 - b) Grupos Informais de Agricultores Familiares;
 - c) Grupos Formais constituídos sob a forma de associações ou cooperativas.
- 6.3 Os participantes deverão comprovar sua condição de beneficiários da Agricultura Familiar mediante apresentação da documentação exigida pela legislação vigente, especialmente o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF ou documento equivalente que venha a substituí-lo.
- 6.4 Os interessados deverão apresentar toda a documentação de habilitação exigida no Edital de Chamada Pública, observando os requisitos legais aplicáveis à sua forma de organização.
- 6.5 Os produtos ofertados deverão estar em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, as exigências sanitárias e as normas de segurança alimentar aplicáveis.
- 6.6 Os participantes deverão possuir capacidade operacional compatível com os quantitativos ofertados, responsabilizando-se pelo fornecimento regular dos produtos durante toda a vigência da contratação.
- 6.7 A participação na Chamada Pública implica na aceitação integral das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e na legislação aplicável.

VII. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E JULGAMENTO

- 7.1 Os interessados deverão apresentar o projeto de venda contendo os produtos ofertados, quantitativos, preços e demais informações exigidas no Edital de Chamada Pública.
- 7.2 Os preços ofertados deverão observar os valores de referência definidos pela Administração Municipal, apurados mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a legislação vigente.
- 7.3 A seleção dos projetos de venda observará os critérios de priorização previstos

na legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.4 Os critérios de priorização para a seleção dos fornecedores seguirão a ordem abaixo:

1. Fornecedores Locais (do município de Palmital – SP), estes terão prioridade sobre fornecedores de outras regiões;
2. Fornecedores da Região Geográfica Imediata;
(Consideram-se Regiões Geográficas Imediatas o agrupamento de municípios que têm como principal referência a rede urbana mais próxima para satisfazer as necessidades imediatas da população num raio de até 40 quilômetros)
3. Fornecedores da Região Geográfica Intermediária;
(As Regiões Geográficas Intermediárias constituem a divisão geográfica regional do país, num raio superior a 40 quilômetros e até 100 quilômetros de distância de Palmital)
4. Fornecedores do Estado;
5. Fornecedores do País.

7.5 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) Para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
 - b) No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão

prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

- II. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
- III. Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);
 - c) No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/cooperados, conforme DAP Jurídica;
 - d) Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7.6 Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.4 e 7.5.

VIII. CONDIÇÕES DE ENTREGA E PRAZO DO PRODUTO

- 8.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e da Central de Alimentação, durante toda a vigência da contratação.
- 8.2 As solicitações serão realizadas mediante Ordem de Fornecimento, na qual constarão os produtos, quantidades, locais, datas e horários para entrega.
- 8.3 O fornecedor terá o prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento (Empenho), para realizar a entrega dos produtos solicitados.
- 8.4 A entrega deverá ser feita em caixas plásticas limpas e higienizadas

8.5 As entregas referentes às creches serão obrigatoriamente diretas nos seguintes endereços:

- Creche Municipal "Cléa Razaboni" - Rua: Hélio Gabetti, N.º 26. Cep: 19973-238, Parque Dos Antúrios Fone: (18) 3351-9333 Ramal 420 - 421
- Creche Municipal "Tuti Mama" Rua: Dos Trabalhadores, N.º 26. Cep: 19971-020, Bairro: Conjunto Habitacional Miguel Huertas. Fone: (18) 3351-9333 Ramal 427-428-429
- Emei "Clovis Barbosa" Rua: Padre Martins, N.º 378, Cep: 19970-098, Bairro: Centro Fone: (18) 3351-9333. Ramal 452-453
- Emei "Prof.ª Ilse Maria Lusia Zorrer Franco" Rua Pedro Scala, N.º 67, Cep: 19973-726, Bairro: Jardim Montreal, Fone: (18) 3351-9333 Ramal 418-419
- 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 410-411

8.6 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando os padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e transporte exigidos pela legislação sanitária vigente.

8.7 Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade, não podendo apresentar defeitos, deterioração, contaminação, danos físicos ou quaisquer características que comprometam sua utilização, qualidade ou conservação.

8.8 As entregas deverão ser realizadas em caixas plásticas limpas e higienizadas, adequadas ao transporte de alimentos, de forma a preservar a integridade e a qualidade dos produtos até o recebimento pela Administração.

8.9 Serão rejeitados no ato do recebimento os produtos que apresentarem:

- Sinais de decomposição ou deterioração;
- Danos físicos ou mecânicos que comprometam sua utilização;
- Embalagens, recipientes ou caixas violadas;
- Características divergentes das especificações constantes neste termo de referência ou da proposta apresentada pelo fornecedor;
- Quaisquer condições que os tornem impróprios para consumo.

8.10 Os produtos recusados deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo

máximo de 01 (um) dia útil, contado da comunicação da rejeição, sem qualquer ônus para a Administração.

- 8.11 O fornecedor será integralmente responsável pelas condições de transporte, carga, descarga, acondicionamento e entrega dos produtos até o efetivo recebimento pela Administração.

IX. DO RECEBIMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

- 9.1 O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado pela Administração, com acompanhamento da Central de Alimentação e da nutricionista responsável técnica, quando necessário.
- 9.2 O recebimento dos gêneros alimentícios não implica aceitação definitiva dos produtos fornecidos, permanecendo o fornecedor responsável pela qualidade, integridade e conformidade dos itens entregues.
- 9.3 No ato da entrega serão verificados, entre outros aspectos:
- I. Quantidade dos produtos;
 - II. Conformidade com as especificações contratadas;
 - III. Condições de higiene, conservação e transporte;
 - IV. Integridade das embalagens;
 - V. Qualidade visual e sensorial dos alimentos;
 - VI. Atendimento às exigências sanitárias aplicáveis.
- 9.4 Serão recusados os produtos que apresentarem:
- I. Deterioração, contaminação ou sinais de decomposição;
 - II. Danos físicos que comprometam sua utilização;
 - III. Características divergentes das especificações contratadas;
 - IV. Embalagens violadas ou inadequadas;
 - V. Prazo de validade incompatível com o consumo previsto, quando aplicável;
 - VI. Quaisquer condições que os tornem impróprios para consumo.
- 9.5 Os produtos recusados deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 01 (um) dia útil após a notificação da rejeição, sem qualquer ônus para a Administração.
- 9.6 A substituição dos produtos rejeitados não eximirá o fornecedor das responsabilidades decorrentes de eventuais prejuízos causados à Administração.
- 9.7 A Administração poderá realizar inspeções, solicitar informações

complementares e adotar outros mecanismos de controle de qualidade sempre que julgar necessário para assegurar a adequada execução do objeto.

- 9.8 Constatadas irregularidades recorrentes na qualidade dos produtos fornecidos, a Administração poderá adotar as medidas administrativas e contratuais cabíveis, observada a legislação aplicável.

X. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 10.1 O contrato decorrente da presente Chamada Pública terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, ou até a entrega total dos quantitativos contratados, prevalecendo o que ocorrer primeiro.
- 10.2 Durante a vigência contratual, os fornecimentos ocorrerão de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Municipal e as Ordens de Fornecimento emitidas pela Merenda Escolar.
- 10.3 A vigência contratual poderá ser alterada nas hipóteses legalmente admitidas e mediante justificativa formal da Administração, observada a legislação aplicável.

XI. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 11.1 O item de natureza 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. DAS OBRIGAÇÕES DOS FORNECEDORES

- 12.1 Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade e atender integralmente às especificações constantes neste Termo de Referência, no Projeto de Venda aprovado e na legislação sanitária vigente.
- 12.2 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando os padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e transporte adequados à natureza de cada alimento.
- 12.3 No ato da entrega serão verificadas as quantidades, especificações, condições de conservação e demais características dos produtos, cabendo ao fornecedor garantir a conformidade dos itens entregues.
- 12.4 Os produtos serão recebidos e conferidos por servidor(es) designado(s) pela

Administração Municipal, sem prejuízo da fiscalização exercida pela Central de Alimentação e pela nutricionista responsável técnica.

- 12.5 Na hipótese de rejeição de produtos por inadequação de qualidade, quantidade, especificação ou condições de conservação, o fornecedor deverá promover a substituição no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contado da notificação realizada pela Administração, sem qualquer ônus adicional.
- 12.6 O fornecedor deverá responsabilizar-se integralmente pelos custos de produção, transporte, carga, descarga, tributos, encargos e demais despesas necessárias ao cumprimento do objeto contratado.
- 12.7 O fornecedor deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o fornecimento dos produtos contratados.
- 12.8 O fornecedor deverá manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública.
- 12.9 O fornecedor responderá integralmente pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de falhas na execução do fornecimento ou da entrega de produtos impróprios para consumo.

XIII. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1 Receber, conferir e fiscalizar os produtos fornecidos, verificando sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 13.2 Comunicar formalmente ao fornecedor quaisquer irregularidades constatadas durante a execução contratual.
- 13.3 Rejeitar os produtos que não atendam às especificações, padrões de qualidade ou condições sanitárias exigidas, solicitando sua substituição quando necessário.
- 13.4 Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto contratado.
- 13.5 Emitir as Ordens de Fornecimento contendo os quantitativos, locais e demais condições necessárias para a realização das entregas.
- 13.6 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio dos servidores designados para essa finalidade.
- 13.7 Efetuar os pagamentos devidos, após a conferência e o ateste do recebimento dos produtos, observadas as condições estabelecidas na Chamada Pública e

no contrato.

13.8 Adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor.

XIV. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO PROCESSO

14.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do processo consistem na verificação da conformidade referente à concessão 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.

14.2 A verificação da adequação das mercancias deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.3 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.

14.4 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.

14.5 As atribuições do Gestor e do Fiscal do processo foram estabelecidas nos artigos 17 a 23 do Decreto Municipal nº 5.013, de 31 de março de 2023.

14.6 O processo terá como gestor a senhora Márcia Helena Descrove Franco, Diretora do Departamento de Educação e Cultura, portador do CPF nº 104.795.008-19.

14.7 O processo terá como fiscal que acompanhará e fiscalizará a execução do contrato a senhora Fernanda Gaspar Marques, Nutricionista e portadora do CPF nº 289.950.108-94, 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, os seguintes responsáveis:

XV. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1 As despesas decorrentes desta ata correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

EXECUTIVO – MERENDA ESCOLAR

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.07.00.00 GÊNERO DE ALIMENTAÇÃO

PROGRAMA DE TRABALHO: 02.03.06 12.306 0115 2.143

XVI. DO PAGAMENTO

- 16.1 O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias, após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.
- 16.2 Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.
- 16.3 A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária; os pagamentos serão efetuados nas modalidades “ordem de pagamento bancária”, devendo a adjudicatária indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente.

XVII. DA PARTICIPAÇÃO DOS INTERESSADOS

- 17.1 Os participantes poderão acessar o edital através do site da Prefeitura de Palmital-SP (<http://www.palmital.sp.gov.br>).
- 17.2 Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no presente Termo de Referência;
- 17.3 O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no que se refere ao contrato em pauta, não cabendo ao órgão promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes.
- 17.4 O fornecedor deverá indicar na nota fiscal futuramente emitida o nº do empenho a que se refere, bem como a conta bancária para recebimento.
- 17.5 **Não poderão participar deste processo os fornecedores:**
- a. Que não atendam às condições deste termo e seus anexos;
 - b. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes

expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

c. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

- Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 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
- 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.

17.6 O fornecedor interessado, após a divulgação da abertura do presente processo, 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;

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

17.8 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);

17.9 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.

17.10 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.

17.11 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;

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

17.13 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.

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

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

XVIII. DO PAGAMENTO

18.1 O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias, após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

18.2 Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.

18.3 A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária; os pagamentos serão efetuados nas modalidades “ordem de pagamento bancária”, devendo a adjudicatária indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente.

XIX. SANÇÕES

19.1 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;

XX. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1 O processo tem sua divulgação no site da Prefeitura Municipal de Palmital: <http://www.palmital.sp.gov.br/compras/edital.aspx>.
- 20.2 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;
- 20.3 Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento observarão o horário de Brasília-DF;
- 20.4 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;
- 20.5 Caberá ao Fiscal e/ou ao Gestor da Ata decidir os casos omissos, relativos às especificações ou quaisquer documentos a que se refiram, direta ou indiretamente, à contratação em questão.

XXI. FORO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 21.1 Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste procedimento e da contratação dele originada será competente o foro do município onde esteja localizado o órgão contratante.
- 21.2 Deverá ser apresentado no ato da assinatura da futura ata de registro o alvará de vigilância sanitária da sede ou filial que efetivamente executar o contrato em plena validade.

Márcia Helena Descrove Franco
Diretora do Departamento de Educação e Cultura