

ANEXO 1A

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO E DO PRAZO DO CONTRATO

- 1.1. O objeto da presente CHAMADA PÚBLICA é a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para os alunos matriculados na rede de ensino público de Rio Claro – São Paulo.
- 1.2. Os objetos desta aquisição são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar. Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Art. 14 do Decreto Municipal nº 12.891, de 23 de março de 2025. Os objetos desta aquisição são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.
- 1.3. O prazo de vigência da Chamada Pública será de 12 meses.
- 1.4. Aquisição de gêneros alimentícios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	Unid	Qtd.
01	Abacate extra - Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, deverá apresentar polpa firme, intacta e grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições alequeadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.500
02	Banana nanica - Com peso de 120g a 150g, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar sem enfermidades, insetos e sujidades, a polpa e o pêndulo deverão se apresentar intactos e firmes e não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	70.000

03	Banana prata - Com peso de 90g a 120g, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de sabor e odor estranho, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar sem enfermidades, insetos e sujidades, a polpa e o pêndulo deverão se apresentar intactos e firmes e não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto de ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.000
04	Laranja lima – Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar fresca, peso da unidade de 150 g a 200 g, aroma e cor da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, perfurações, cortes, enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser embalado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
05	Laranja pêra – Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar fresca, peso da unidade de 150 g a 200 g, aroma e cor da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, perfurações, cortes, enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser embalado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	6.000
06	Limão cravo – Especificação técnica: tamanho regular, fresco, maduro, de tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntegra. Isento de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, isento de larvas, odor e sabor estranho e umidade anormal. Grau de maturação ideal para o consumo. Embalagem primária dever ser saco plástico	KG	1.000

	transparente e atóxico, pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
07	Limão Taiti – Especificação limão Taiti, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, deve estar fresco, pesando 60 g a 65 g cada unidade, aroma e cor característica da espécie e variedade, com polpa firme e intacta, isenta de manchas ou defeitos na casca, deve apresentar grau máximo de maturação que permita a manipulação, transporte e partes moles e escuras, rachaduras, bolores, enfermidades, insetos, sujidades e lesões de origem mecânica ou física que afetem a aparência ou qualidade. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico, pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
08	Mexerica ponkan – Especificação do produto: procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, peso médio da unidade de 100 g a 150 g, aroma e cor da espécie variedade, com polpa firme e intacta, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de manchas ou defeitos na casca, enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
09	Abóbora paulista – Abóbora de primeira qualidade, deve apresentar casca sem brilho, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, sem sinais de mofo ou podridão, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte conforme legislação vigente. Caso necessário realizar o fracionamento, o produto deverá estar devidamente embalado por completo com plástico filme de PVC. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.800
10	Abobrinha brasileira – Especificação técnica: abobrinha, brasileira, com diâmetro variando de 55 a 70 milímetros, apresentando formato cilíndrico com pescoço, coloração da casca verde e estrias claras, o lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos como: ferimento, passado, podridão, virose, murcho	KG	4.000

	e dano por praga, isento de material terroso, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio ou transporte. O produto deve ser embalado em redinha ou saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
11	Batata comum lavada - Especificação do produto: Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos e firmes, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor de espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor características, não estar com rachaduras, perfurações, cortes, odores, brotos, enrugados e danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência conforme legislação vigente. O produto deve ser entregue em embalagem redinha ou saco plástico pesando 1 kg e acondicionada em caixas plásticas. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
12	Batata-doce roxa – Categoria extra, deve estar suficientemente desenvolvida e apresentar casca com coloração roxa. Não poderá apresentar danos, sinais de podridão, rachaduras, cortes na casaca e/ou cheiro estranho. Não deve apresentar terra ou outras sujidades aderidas na casca. O produto deve ser entregue em embalagem redinha ou saco plástico atóxico e transparente e acondicionado em caixas plásticas de acordo com legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
13	Beterraba - Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca, firme e intacta, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor característica, isenta de rachaduras, perfurações, cortes, odores estranhos ou danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência conforme legislação vigente. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico ou redinha, pesando 1 kg e acondicionado em caixas plásticas apropriadas para alimentos. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
14	Cenoura extra - Especificação: cenoura, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca, firme e intacta, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, com comprimento variando entre 16 a 24 cm e diâmetro de 2 a 4 cm. Deve estar livre de enfermidades, parasitas, larvas, insetos e sujidades, sua polpa deve estar intacta e na cor característica, isenta de rachaduras, bifurcações, perfurações, cortes, odores estranhos e danificados por	KG	5.000

	qualquer lesão de origem mecânica ou física que afete sua aparência ou qualidade. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
15	Chuchu extra – Especificação técnica: Chuchu, verde-claro, extra (peso unitário maior que 450 g), o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento, devendo ser entregue em redinha, saco plástico transparente e atóxico ou caixas plásticas, embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02, RDC 12/01 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.000
16	Tomate orgânico – tomate, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, devem estar frescos, de ótima qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, bem formados, lisos, livres de defeitos, coloração vermelho vivo, podendo apresentar partes amareladas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. O produto deve ser certificado como produto orgânico e comprovação deve ser apresentada, grau médio de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sabor e/ou odor impróprios, enfermidades, umidade externa anormal, insetos, parasitas, larvas e lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência ou qualidade, tais como perfurações, cortes e rachaduras. Deve estar livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg ou caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
17	Tomate salada Carmem/Débora – Especificação técnica: tomate, Carmem ou Débora, extra, tamanho e coloração uniforme, fresco, grau de maturação médio, com polpa firme e intacta, sujidades, parasitas e larvas, não apresentar defeitos, lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades, sem presença de material terroso e umidade externa anormal, devendo ser entregue em saco plástico transparente e atóxico ou redinha pesando 1 kg, acondicionado em caixas plásticas apropriadas para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05 e Instrução Normativa Conjunta 09/02. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm.	KG	18..000

	determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
18	Acelga (por peso) - Tipo extra, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, sem traços de descoloração, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estarem murchas, com rachaduras, perfurações e cortes, conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme a legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	800
19	Alface – Especificação técnica: Alface lisa, crespada ou mimosa, tipo extra, procedente de espécimes genuínos e são, de ótima qualidade, fresca, coloração verde, grau de crocância médio e sem formação de cabeça, não devendo apresentar os defeitos podridão, passada, murcha, mancha na folha interna ou com virose, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem mecânica ou física que afete a aparência. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	4.000
20	Brócolis - Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, tamanho e coloração uniformes sem traços de descoloração, estar livre de enfermidades, larvas, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	200
21	Chicória – Tipo extra, deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, serem frescas, com folhas verdes, firmes, definidas, sem traços de descoloração e amareladas, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó,	KG	900

	fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
22	Couve – Tipo extra, Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar fresco, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes sem traços de descoloração e partes amareladas, intactas, firmes e com coloração definida, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O maço de produto deve pesar 1 kg e ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	3.000
23	Espinafre extra – Tipo extra deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes sem traços de descoloração e partes amareladas, intactas, firmes e com coloração definida, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O maço do produto deve pesar 1 kg e estar acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	250
24	Repolho verde especial – procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade, serem fresca, com folhas verdes, firmes, definidas, sem traços de descoloração e amareladas, estar livre de enfermidades, isentos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, como estar murchas, com rachaduras, perfurações e cortes conforme legislação vigente. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	7.000
25	Rúcula – Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, crespa ou lisa, em maço, fresca, firme, intacta, bem formada, como coloração uniforme típica da variedade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas, livres da maior quantidade possível de terra, raízes e outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar	KG	500

	adequadamente uniformizados.		
26	Cebola extra - Especificação: cebola, extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, firme, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, isentos de umidade externa anormal, sujidades, larvas, odor e sabor estranhos, rachaduras, perfurações, cortes, mofo, talo grosso, brotado, podridão, mancha negra, colo mal formado, deformado, falta de catáfilas (escamas) externas, flacidez, descoloração, danos físicos ou mecânicos e outros defeitos que possam alterar sua qualidade ou aparência. Embalagem primária deve ser redinha ou saco plástico transparente e atóxico pesando 1 kg e acondicionado em caixa plástica apropriada para alimentos. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	5.000
27	Cheiro verde (salsa e cebolinha) - Especificação técnica: tipo extra, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, de ótima qualidade serem frescas, sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas, coloração uniforme sem partes amareladas estar livre de enfermidades, isentos de sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, como estar murchas conforme legislação vigente. O maço do produto deve pesar 0,5 kg ou 1 kg e ser acondicionados em caixas plásticas de acordo com os padrões de embalagem conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	2.000
28	Mel – Sachê (10 gramas) - Produto alimentício produzido por abelhas a partir dos néctares florais, sem adição de açúcares e ou outras substâncias que alterem a sua composição original, não pode conter aditivos, contaminantes orgânicos ou inorgânicos, nem ter indícios de fermentação e nem efervescência. O produto deve apresentar aspecto líquido cristalino, cor âmbar claro a âmbar e aroma característico, acondicionado em sachê de 10 g cada. Sua embalagem secundária deve ser em caixas papelão de acordo com os padrões de embalagem, devidamente rotulado contendo as informações nutricionais. Com validade mínima de 19 meses na data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 11/2000 (Mapa), Resolução RDC 259/02, RDC 360/03 (Anvisa) e alteração posterior, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. admin. Determinados pelo mapa e Anvisa. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	KG	1.000
29	Mandioca processada e resfriada – Especificação técnica: mandioca processada, branca, picada, resfriada, higienizada, embalada a vácuo, transportada e conservada a uma temperatura entre 4° e 10°C, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos, embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico, pesando 1 kg, com validade máxima de 3 dias na data da entrega, embalagem	KG	3.600

	secundária caixa plástica apropriada para alimentos. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.		
30	Ovo de galinha branco extra – Especificação: Ovo in natura, de galinha, branco, tipo 1 (extra), com peso unitário entre 58 e 65 gramas, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem padrão, não podendo ter acondicionado no mesmo envase ovos de espécies ou tipos diferentes, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 35/09, portaria 01/90, decreto 56585/65 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pelo MAPA, com validade mínima de 16 dias na data da entrega. O transporte deve ser realizado em caminhão com carroceria tipo baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	DZ	3.500

Para valores, vide Mapa de Preço.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Aquisição e seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O Objeto da aquisição não está previsto no Plano de Contratações Anual.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. De acordo com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, empreendedor familiar rural, pode ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório.

4. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

4.1. Da vistoria prévia (visita técnica)?

- 4.1.1. Não se aplica.

4.2. Do agrupamento de itens em lotes

Não será necessário o agrupamento de itens em lotes, o critério de julgamento será o de menor preço por item.

4.3. Da indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

Na presente aquisição não se aplica a indicação de marcas ou modelos.

4.1.

4.4. Da exigência de amostra

Não haverá exigência de apresentação de amostra.

4.5. Da garantia da aquisição

Não haverá exigência da garantia da aquisição dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.2.1. Os produtos deverão passar pelo Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Silvicultura e Manutenção, localizado na Av. 58-A, n.º 600, Bairro Jardim América, Rio Claro-SP, e também no Departamento de Alimentação Escolar, onde serão avaliados;

5.2.2. Os produtos fornecidos serão avaliados por representante da Equipe Técnica de Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, que deverá sempre observar se esses estão dentro das especificações qualiquantitativas, de acordo com o estabelecido na Tabela do Item 1.4 deste Estudo.

5.2.3. O transporte deve ser realizado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, etc. e os entregadores deverão se apresentar nas unidades escolares adequadamente uniformizados;

5.2.4. Para os itens que necessitem de refrigeração, o transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, apresentando temperatura de 4°C com tolerância até 7°C;

5.2.5. Serão rejeitados no recebimento os produtos que apresentarem sinais de deterioração ou grau de maturação inadequado. A reposição desses deverá ser feita no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas), evitando a falta dos gêneros nas unidades escolares;

5.2.6. Todos os gêneros alimentícios deverão apresentar grau de utilização de agrotóxico dentro da legalidade, respondendo o grupo formal contratado por eventuais intoxicações ou danos às saúdes causadas por seu consumo. Caso isso ocorra, o produto estará sujeito à realização de análise em laboratórios oficiais e as despesas correrão por conta do detentor do contrato aqui firmado;

5.2.7. Priorizar, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos;

5.1. Pedido:

5.1.1. O Núcleo de Distribuição do Departamento de Alimentação Escolar realizará pedidos por meio de correio eletrônico, conforme necessidade expressa:

5.1.2. Os pedidos serão realizados semanalmente, às segundas Feiras, 07 (sete) dias corridos antes da data de entrega dos produtos;

5.2. Das condições de recebimento do objeto

- 5.2.1. Os produtos deverão passar pelo Departamento de Alimentação Escolar, onde serão avaliados;
- 5.2.2. Os produtos fornecidos serão avaliados por representante da Equipe Técnica de Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, que deverá sempre observar se esses estão dentro das especificações qualitativas, de acordo com o estabelecido na Tabela do Item 1.4 deste Estudo.
- 5.2.3. O transporte deve ser realizado de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, etc. e os entregadores deverão se apresentar nas unidades escolares adequadamente uniformizados;
- 5.2.4. Para os itens que necessitem de refrigeração, o transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, apresentando temperatura de 4°C com tolerância até 7°C;
- 5.2.5. Serão rejeitados no recebimento os produtos que apresentarem sinais de deterioração ou grau de maturação inadequado. A reposição desses deverá ser feita no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas), evitando a falta dos gêneros nas unidades escolares;
- 5.2.6. Todos os gêneros alimentícios deverão apresentar grau de utilização de agrotóxico dentro da legalidade, respondendo o grupo formal contratado por eventuais intoxicações ou danos às saúdes causadas por seu consumo. Caso isso ocorra, o produto estará sujeito à realização de análise em laboratórios oficiais e as despesas correrão por conta do detentor do contrato aqui firmado;
- 5.2.7. Priorizar, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos;

5.3. Entregas:

- 5.3.1. As entregas serão parceladas e os produtos deverão apresentar nota fiscal, bem como registros que assegurem a rastreabilidade de acordo com a Instrução Normativa Conjunta INC n.º 2, de 7 de fevereiro de 2018;
- 5.3.2. As entregas dos produtos deverão ocorrer às segundas-feiras, conforme horários de funcionamento das unidades escolares, cujos endereços estão dispostos no ANEXO 1 – Relação de Unidades Educacionais por rota de entrega;
- 5.3.3. No ato da entrega nas unidades escolares, caso os produtos sejam entregues aquém ou além da qualidade ou quantidade estabelecida na descrição de produtos do referido Edital, os produtos poderão ser recusados e os mesmos serão devolvidos;
- 5.3.4. No caso da unidade escolar estar fechada no momento da entrega ou na ausência de pessoal para realizar o recebimento, os entregadores deverão retornar posteriormente à unidade escolar e realizar nova tentativa de entrega;
- 5.3.5. A entrega dos hortifrutigranjeiros se dará mediante ROMANEIO DE ENTREGA DE MERCADORIAS que conterá 03 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida (no dia, ao término da entrega) para fins de conferência em ambas as Secretarias;
- 5.3.6. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Departamento de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal da Educação de Rio Claro/SP.
- 5.3.7. A não entrega de qualquer produto solicitado pelo Departamento de Alimentação Escolar acarretará sanções administrativas, previstas em legislação.

6. GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Fiscalização

- 6.4.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (*Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e Decreto Municipal nº 12.891/23 Art.5*).

6.5. Fiscalização Técnica

- 6.5.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Secretaria requisitante.

6.6. Fiscalização Administrativa

- 6.6.1. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes.
- 6.6.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.7. Gestor do Contrato

- 6.7.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.7.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.7.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.7.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.7.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a aquisição e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Secretaria requisitante.

6.7.6. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado em 30 (trinta) dias corridos após a apresentação de documentos fiscais correspondentes aos pedidos realizados pelo Departamento de Alimentação Escolar e romaneios de entregas efetuadas nas unidades escolares/projetos, ambos devidamente assinados no recebimento por um agente público vinculado à E.Ex. Recebida a Nota Fiscal, a mesma será assinada pela Diretora do Departamento de Alimentação Escolar e pela Secretária, lançada no Sistema SIAM e encaminhada para o Departamento de Contabilidade da Secretaria de Finanças.

7.2. O pagamento obedecerá à ordem cronológica determinada pela Secretaria Municipal de Finanças, dentro dos prazos estipulados no edital.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CHAMADA PÚBLICA.

9. HABILITAÇÃO

9.1. Exigências de habilitação, para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.1 Habilitação Jurídica

9.2. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA AQUISIÇÃO

10.1. O custo estimado total da Chamada Pública é de R\$ 1.711.485,50 (Hum milhão setecentos e onze mil quatrocentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos no Mapa de Preços (em anexo).

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados nas Dotações Orçamentárias:

Órgão	Funcional	Econômica	Fonte	Código de Aplicação	Despesa
07.05.00	12.306.2001.2252	33.90.30.00	05	283.0001	2719
07.05.00	12.306.2001.2252	33.90.30.00	05	284.0001	2720
07.05.00	12.306.2001.2252	33.90.30.00	05	285.0001	2721

12. RESPONSÁVEIS

GESTORA:

Valéria Ap. Vieira Velis - Secretária Municipal da Educação

FISCAIS:

Márcia Regina Francisco - Supervisora – Departamento de Alimentação Escolar

Daniele Karina C. Alves Pimenta - Nutricionista CRN3: 81665

Rio Claro, 16 de março de 2026

Márcia Regina Francisco
Supervisora – Departamento de Alimentação Escolar

Daniele Karina C. Alves Pimenta
Nutricionista – RT
CRN3: 81665

VALÉRIA APARECIDA VIEIRA VELIS
Secretária da Educação
CPF. 160.697.948-50