

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação emergencial de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios – hortifrúti (frutas, legumes e verduras), conforme especificações constantes neste documento, destinados à composição da merenda escolar da rede pública municipal de ensino da Estância Turística de Guaratinguetá.

A contratação será realizada com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão de situação de emergência devidamente justificada nos autos, caracterizada pela interrupção do fornecimento dos referidos itens, motivada por reiterados descumprimentos pela empresa anteriormente contratada, o que gerou risco à regularidade do atendimento alimentar aos alunos da rede municipal.

Item	Quant.	Un.	Descrição das Mercadorias
01	1.100	UN	Abacaxi Pérola gráudo- classe A. Com grau médio de amadurecimento, bem formado, livre de defeitos e apodrecimento. Peso unitário: 1,5 a 1,8 kg. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
02	150	CX	Laranja serra d'água, extra AA, caixa com 100 unidades. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos físicos e mecânicos. Diâmetro: 6,6 a 7,2 cm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
03	35	CX	Limão Taiti - caixa de 20 kg classe A. Deve ser fresco, com grau de maturação que permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto não deverá apresentar

			manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Diâmetro maior que 60mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
04	1.247	CX	Maçã Nacional Tipo Gala - caixa com 150 unidades, Classificação A. Deverá apresentar cor uniformes, casca lisa, cor acentuada e brilhante, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânico. Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Deverá pesar aproximadamente 100 g cada unidade e ser entregue em embalagem íntegra, sem sinais de umidade, perfurações ou outros danos.
05	3.100	UN	Mamão Formosa comprido, extra AA- 1,5 kg cada unidade. Deve estar em grau médio de amadurecimento, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. Grau de maturação: 50 a 75% da casca amarelada. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
06	10.000	UN	Manga Tommy Atkins-Pesando aproximadamente 500 g Classe A. Deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas tamanho e coloração da casca laranja – amarelada coberta com vermelho púrpura intenso, devendo ser bem desenvolvida, com a polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
07	80	CX	Maracujá Azedo - caixa com 10 kg. CLASSE A Deverá ser amarelo, formato globuloso, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta, sem danos físicos e mecânicos. Diâmetro maior que 85 mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
08	700	UN	Melancia Graúda - 10 kg cada unidade Classe A. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência, a casca e a polpa deverão intactas e firme. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.

09	2.000	UN	Melão Amarelo - 1,9 kg cada unidade Classe A. Deverá ser amarelo, fresco, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
10	2.640	CX	Pera Estrangeiro Willians - caixa com 135 unidades, Classe A Deverá ser intacta, firme, apresentando cor uniforme, devendo apresentar casca lisa, de cor acentuada e brilhante, sem partes verdes, bem desenvolvida e madura. Peso unitário: 200 g. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
11	1700	KG	Abóbora madura, caixa com 20 kg. Tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
12	1300	KG	Abobrinha Italiana extra A, caixa com 20 kg. Firme, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte. Diâmetro maior que 23 cm. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conversação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
13	1.100	UN	Acelga extra, fresca, maior que 1,5 kg por pé. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
14	2.000	UN	Alface Crespa extra, maior que 400 g. Deve ser fresca, em unidade, bem formada, firme, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
15	1.000	KG	Alho roxo, caixa com 10 kg, nº 7. Compacto, firme e intacto, cabeças inteiras, sem danos sérios, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e

			coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Diâmetro maior 56mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
16	700	KG	Batata Doce rosada canadense, classe extra, caixa com 20 kg. Tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/ mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Menor que 150g cada. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
17	1.300	KG	Berinjela Escura, extra- caixa com 20 kg. In Natura, 1ª qualidade. De estar fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Comprimento aproximadamente: 23 a 26 cm e diâmetro aproximadamente: 8 a 9 cm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
18	900	KG	Beterraba Vermelha, caixa com 20 kg. Deve ser fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, diâmetro: 50 a 90 mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
19	1.600	KG	Cebola Nacional média, amarela, caixa com 20 kg. Deve ser compacta e firme, sem danos sérios, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranho, diâmetro: 51 à 70mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
20	3.400	KG	Cenoura, CAT I, caixa de 20 kg. Sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Comprimento: 160 à 200mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
21	1.500	KG	Chuchu verde escuro, caixa de 20 kg Extra AA. Sem espinhos, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Peso 250 à 450g cada.

			Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
22	1.200	UN	Couve Flor branca, extra Classe A. Peso: < que 1,2 kg. In Natura, livre de fungos, deve estar fresca, cabeça graúda. Formato globular a semi-globular, branca a branca-creme. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
23	1.200	UN	Couve manteiga, extra- 500 g cada maço. Deve ser sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Cada maço deverá pesar aproximadamente 500 gr. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
24	580	UN	Espinafre comum, extra classe A - cada maço < 500 g. Folha grande, dobrada e levemente crespa, arredondada e lanceolada, verde-escuro-brilhante. Deve ser sem defeito, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
25	1.600	KG	Inhame branco, extra 2 A- caixa com 18 kg. Formato globoso a ovalado, textura da casca rugosa, coloração de epiderme castanho-claro com faixas horizontais castanha, coloração da poupa branca deve ser compacto e firme, sem defeitos sérios (rachadura e cortes), apresentando tamanho, cor uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Peso de 50 à 100g cada. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
26	1.200	UN	Maço de Brócolis Ninja, cabeça única- tipo 8. Pendulo curto de coloração verde-brilhante, botões florais pequenos de coloração verde-média. In Natura, 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, na cor verde escuro. Devem estar frescos, íntegro, sem traço de descoloração ou manchas, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Peso maior que 500g cada. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
27	2.000	UN	Maço de Cebolinha, extra, classe A. Deve ter bulbos brancos e alongados e suas folhas são verdes com 20-40 cm, compridas e cilíndricas, como tubos ocos. Apresentar sem

			traços de descoloração, firme, intacta e bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Peso 200g cada. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
28	2.000	UN	Maço de Salsinha crespa, extra, classe A. Deve ter folhas pinadas, compostas por 2 ou 3 folíolos em formato de cunha. Coloração verde-intenso. Apresentar sem folhas murchas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Peso 200g cada. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
29	1.000	KG	Mandioca Amarela Média, caixa com 20 kg. Deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Diâmetro: 40 a 50 mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
30	1.800	KG	Mandioquinha Salsa, extra AA, caixa de 20 kg. Deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de fungos, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso: 150 a 200 g. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
31	3.280	DZ	Ovo de galinha branco, extra. Tipo grande, íntegro, casca lisa, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de Origem Animal- RISPOA/MA. Embalados em caixas com 12 unidades. A embalagem deverá ser limpa sem mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
32	460	KG	Pimentão Verde, extra AA- caixa com 10 kg. In Natura, 1ª qualidade, livre de fungos; tamanho de médio a grande. Deve estar fresco, sem defeito ou sinais de deterioração. Comprimento: > 15 cm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
33	800	UN	Repolho verde liso, extra. Deve ser liso, fresco, graúdo, podado, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme, com talo compacto e claro, sem lesões de

			origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes. Peso unitário: 1,5 a 2 kg. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
34	4.020	KG	Tomate Débora- salada, extra AA, caixa com 20 kg. Deve ser de porte médio/grande, firme e intacto, sem umidade externa anormal, apresentando tamanho uniforme, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/ mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Diâmetro: 60 a 70 mm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.
35	600	KG	Vagem tipo macarrão, extra AA, caixa com 10 kg. Tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Comprimento: > 12 cm. Deverá ser entregue em caixas plásticas atóxicas e higienizadas.

1.1. Da natureza

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns.

1.2. Do prazo e prorrogação

O prazo de vigência da contratação é de até 6 (seis) meses, contados a partir da formalização do contrato, sendo improrrogável, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

Fica estabelecida cláusula resolutiva para encerramento antecipado da contratação, caso a Administração conclua novo processo licitatório para o fornecimento regular dos itens objeto deste Termo de Referência.

2. Fundamentação e descrição da necessidade da contratação

A presente contratação emergencial justifica-se diante da necessidade inadiável de assegurar a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis – frutas, legumes e verduras (hortifrúti) – essenciais para a composição nutricional da merenda escolar servida aos

alunos da rede pública municipal de ensino da Estância Turística de Guaratinguetá.

Conforme informado pela Chefia da Merenda Escolar, por meio do Memorando nº 04/2025, devido ao não cumprimento das regras estabelecidas em contrato pela empresa fornecedora de hortifrutigranjeiros – ValeServ, a unidade tem sido impossibilitada de fornecer para a rede alimentos desse gênero alimentício. Tal situação coloca em risco iminente o fornecimento regular de refeições nas unidades escolares, especialmente nas creches e nas escolas de período integral, cuja alimentação balanceada e adequada depende dos itens ora solicitados.

A situação emergencial decorre do reiterado descumprimento das obrigações pela empresa vencedora do processo licitatório, que deixou de efetuar as entregas de forma regular e dentro dos padrões exigidos. A rescisão tornar-se-á necessária para preservar o interesse público, diante das frequentes faltas de abastecimento e da instabilidade gerada no serviço de alimentação escolar.

Importante destacar que a interrupção no fornecimento de hortifrúti afeta diretamente mais de 4.000 alunos, sendo:

- 1.403 alunos atendidos pela cozinha piloto;
- 1.321 alunos de creches e escolas rurais;
- 1.353 alunos atendidos por unidades filantrópicas.

Para garantir a continuidade da alimentação adequada, é imprescindível o suprimento emergencial dos produtos e quantidades aqui previstas, estimados para atender à demanda até a conclusão de novo processo licitatório.

A ausência desses insumos impactaria diretamente crianças e adolescentes em fase de crescimento e desenvolvimento, muitos dos quais têm na merenda escolar sua principal ou única fonte de alimentação saudável, comprometendo sua saúde, nutrição e desempenho escolar.

Nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, é autorizada a contratação direta por dispensa de licitação em caso de emergência, quando houver risco à continuidade de serviços públicos essenciais. No presente caso, trata-se da garantia do direito constitucional

à alimentação escolar adequada, conforme determina o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A presente contratação será transitória, limitada ao prazo necessário para suprir a demanda enquanto se conclui o novo processo licitatório para contratação regular.

3. Descrição da solução como um todo considerando o ciclo de vida do objeto e especificação do produto

3.1. A solução proposta compreende a aquisição emergencial, com entregas parceladas, de gêneros alimentícios perecíveis do grupo hortifrúti (frutas, legumes e verduras), devidamente selecionados, higienizados e embalados, com o objetivo de garantir a manutenção do fornecimento de refeições completas e nutricionalmente adequadas aos alunos da rede pública municipal de ensino.

3.2. Essa solução foi definida com base em levantamento técnico realizado pela equipe da Merenda Escolar da Secretaria Municipal da Educação, levando em consideração os princípios da alimentação escolar, o número de alunos atendidos diariamente, o cardápio vigente e a situação de desabastecimento dos estoques decorrente da não entrega com o fornecedor anterior.

3.3. O ciclo de vida do objeto considera os seguintes aspectos:

3.4. A aquisição de produtos frescos, de qualidade, com grau de maturação adequado ao consumo imediato, livres de danos, podridões, pragas ou qualquer outro tipo de contaminação.

3.5. O transporte e acondicionamento adequados, garantindo as condições ideais de higiene, ventilação e temperatura para preservação da qualidade dos produtos, em conformidade com as normas da Anvisa, do Ministério da Agricultura e demais legislações aplicáveis.

3.6. A manipulação segura nas cozinhas escolares, respeitando as boas práticas de manipulação de alimentos.

3.7. A utilização integral dos produtos no preparo das refeições, de acordo com o planejamento nutricional elaborado pela equipe responsável pela alimentação escolar.

3.8. O descarte responsável de resíduos e embalagens, respeitando os critérios ambientais e sanitários.

3.9. Todos os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas, limpas, íntegras e devidamente identificadas, com indicação clara do produto, origem, data de colheita e prazo de validade, sempre em conformidade com as exigências legais da Anvisa, do Ministério da Agricultura, do PNAE e do Código de Defesa do Consumidor.

3.10. As entregas serão realizadas de forma parcelada, em cronograma a ser definido pela Secretaria Municipal da Educação, tendo em vista a natureza altamente perecível dos itens a serem fornecidos.

4. Requisitos da contratação

4.1. Sustentabilidade

A contratação observará os critérios de sustentabilidade previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021, bem como as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Os produtos deverão:

- Ser fornecidos em embalagens recicláveis ou biodegradáveis, quando possível;
- Ser entregues com uso racional de recursos logísticos, evitando desperdícios e poluição;
- Estar em conformidade com a legislação ambiental, sanitária e de saúde pública;
- Permitir, na medida do possível, o aproveitamento integral dos alimentos, com mínimo descarte.

4.2. Indicação de marcas ou modelos

Na presente contratação, não será admitida a indicação de marcas específicas. Os produtos deverão atender às especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência, seguindo os padrões mínimos de qualidade definidos pela legislação vigente e pelas diretrizes nutricionais da equipe técnica da Merenda Escolar.

4.3. Da vedação à contratação de determinados produtos

Não será admitido o fornecimento de produtos:

- Que apresentem sinais de deterioração, como alteração de cor, odor, sabor, textura ou com prazo de validade vencido;
- Que apresentem presença de pragas, sujidades ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica;
- Com rotulagem ausente, incorreta ou em desconformidade com a legislação vigente (incluindo RDC nº 727/2022 da Anvisa e demais normas aplicáveis);
- Que não atendam aos padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pelas diretrizes técnicas da equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação.

4.4. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, considerando que se trata de fornecimento direto de produtos perecíveis, sujeitos a controle sanitário, rastreabilidade e acompanhamento técnico específico.

4.5. Garantia da contratação

Não será exigida garantia contratual, conforme previsto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto (fornecimento de bens perecíveis com entregas parceladas e imediatas).

5. Modelo de execução do objeto

5.1. Condições de entrega

O fornecimento dos produtos hortifrutigranjeiros será realizado em entregas parceladas, conforme cronograma acordado, garantindo a entrega diária ou semanal necessária para a manutenção da qualidade e frescor dos alimentos. O primeiro lote deverá ser entregue no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após a assinatura do contrato ou recebimento da Ordem de Fornecimento, o que ocorrer primeiro.

5.2. Local de entrega

Os produtos deverão ser entregues na Merenda Escolar Municipal, localizada na:

Avenida Vaz de Caminha, nº 33, Nova Guará Guaratinguetá/SP – CEP: 12515-490

Telefone para agendamento: (12) 3125-4873

Horário de recebimento: das 07h às 17h

A entrega deverá ser previamente agendada, sendo recusada qualquer entrega fora da data, horário e condições previamente acordadas.

5.3. Condições sanitárias e de transporte

Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados para hortifrutigranjeiros, devidamente higienizados, com sistema de conservação que assegure a integridade e frescor dos alimentos, incluindo controle de temperatura e umidade conforme especificações técnicas, atendendo integralmente às normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis.

5.4. Padrão de validade e embalagem

Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, em condições ideais para consumo imediato ou dentro do prazo de validade natural do alimento, considerando a perecibilidade inerente a essa categoria de produto.

Devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, resistentes, limpas e higienizadas, que garantam a proteção contra danos físicos, contaminação e deterioração, com identificação clara de origem e, quando aplicável, registro no órgão competente.

5.5. Rejeição de produtos

Serão rejeitados, total ou parcialmente, os produtos que:

- Apresentarem sinais visíveis de deterioração, como murchamento, manchas, podridões, pragas, alterações de cor, odor ou textura inadequados;
- Estiverem com embalagens danificadas, sujas, violadas ou sem identificação adequada;
- Forem entregues fora do prazo previsto, sem frescor adequado ou sem atendimento às condições sanitárias e de transporte;

A empresa fornecedora será responsável por substituir os itens rejeitados em até 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de aplicação de penalidades contratuais.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por agentes públicos formalmente designados pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Compete ao gestor do contrato:

6.2. Coordenar a execução contratual, assegurando o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada;

6.3. Promover a interlocução direta com a empresa contratada, dirimindo dúvidas e solucionando questões relacionadas à execução do contrato;

6.4. Controlar os prazos de vigência contratual e tomar as providências necessárias para evitar descontinuidade no fornecimento dos produtos hortifrutigranjeiros;

6.5. Encaminhar à autoridade competente relatório final de avaliação da execução contratual, contendo o desempenho da contratada e sugestões de aperfeiçoamento do processo.

Compete ao fiscal técnico do contrato:

6.6. Acompanhar as entregas dos produtos, conferindo sua conformidade com as especificações técnicas deste Termo de Referência e condições de frescor e qualidade esperadas;

6.7. Registrar, em sistema ou relatório físico, todas as ocorrências verificadas na execução do contrato, inclusive irregularidades e inconformidades;

6.8. Emitir notificações à contratada, quando necessário, fixando prazos para correção de falhas ou substituição de produtos recusados;

6.9. Informar ao gestor do contrato as situações que demandem providências administrativas ou ultrapassem sua competência.

Compete ao fiscal administrativo do contrato:

6.10. Verificar a regularidade da documentação fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada;

6.11. Controlar os prazos de entrega e a pontualidade no cumprimento das obrigações contratuais;

6.12. Conferir a conformidade dos documentos de cobrança com os serviços efetivamente prestados, subsidiando os procedimentos de liquidação e pagamento;

6.13. Solicitar documentos e informações adicionais à contratada, quando necessário à adequada fiscalização.

6.14. As comunicações entre a Administração e a contratada serão formalizadas preferencialmente por meio eletrônico institucional, sendo admitido o uso de ofícios e notificações físicas devidamente protocoladas, conforme a situação exigir.

O contratado será responsável por:

6.15. Entregar os produtos hortifrutigranjeiros de acordo com as especificações técnicas e no prazo estipulado neste Termo de Referência;

6.16. Realizar o transporte adequado dos produtos, observando as normas sanitárias e condições necessárias para garantir o frescor e a qualidade;

6.17. Proceder à substituição dos itens recusados pela fiscalização no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus adicional para a Administração;

6.18. Arcar com as penalidades aplicáveis em caso de descumprimento contratual, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.19. O órgão requisitante poderá, a seu critério, convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial com o gestor e os fiscais do contrato, a fim de apresentar o plano de fiscalização, esclarecer dúvidas e alinhar os procedimentos de execução.

7. Infrações e sanções administrativas

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

- d) ensejar retardamento injustificado da execução ou entrega do objeto da contratação;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, para inexecução parcial sem gravidade que não justifique penalidade maior;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, para as condutas dos incisos b), c) e d), quando não se justificar sanção mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, para as condutas dos incisos e), f), g) e h), e para b), c) e d) que justifiquem penalidade maior;

7.2.4. Multas:

- **7.2.4.1.** Moratória: 0,33% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até 20 dias;
- **7.2.4.2.** Moratória: 0,07% ao dia, até 2% do valor total, por atraso na apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
- **7.2.4.3.** Extinção do contrato por atraso superior a 25 dias na garantia;
- **7.2.4.4.** Compensatória de 5% do valor do contrato para infrações dos incisos e) a h);
- **7.2.4.5.** Compensatória de 10% do valor do contrato para inexecução total (inciso c));
- **7.2.4.6.** Compensatória de 1% do valor do contrato para infração do inciso b);
- **7.2.4.7.** Compensatória de 2% do valor do contrato, em substituição à multa moratória, para infração do inciso d);

- **7.2.4.8.** Compensatória de 5% do valor do contrato para infração do inciso a).

7.3. A aplicação das sanções não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado.

7.4. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. O Contratado terá prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa, contado da intimação.

7.6. Caso as multas e indenizações superem o valor devido pelo Contratante, a diferença será descontada da garantia ou cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente em até 10 (dez) dias após comunicação.

7.8. A aplicação das sanções seguirá processo administrativo que assegure contraditório e ampla defesa, conforme art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

7.8.1. Notificações serão enviadas eletronicamente aos e-mails constantes da proposta comercial e do SICAF.

7.8.2. Esses e-mails serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) natureza e gravidade da infração;
- b) peculiaridades do caso;
- c) circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) danos causados ao Contratante;
- e) implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade.

7.10. Infrações previstas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis que sejam atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apuradas e julgadas conjuntamente.

7.11. Poderá ser desconsiderada a personalidade jurídica do Contratado em casos de abuso de direito para ocultar atos ilícitos, estendendo os efeitos das sanções a administradores, sócios, sucessores e empresas coligadas, respeitando ampla defesa.

7.12. O Contratante informará as sanções aplicadas ao CEIS e CNEP em até 15 dias úteis.

7.13. Sanções de impedimento e inidoneidade são passíveis de reabilitação conforme art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

7.14. Débitos do Contratado poderão ser compensados com créditos decorrentes do mesmo contrato.

8. Critérios de medição e de pagamento

8.1. O pagamento será efetuado conforme a Nota Fiscal eletrônica de cada parcela de entrega efetivamente realizada, mediante atesto da conformidade dos produtos entregues, de acordo com as especificações deste Termo de Referência e demais condições contratuais.

8.2. A medição será realizada com base nos seguintes critérios:

8.3. Entrega efetiva dos produtos correspondentes à parcela descrita na Nota Fiscal;

8.4. Conformidade com os padrões de qualidade, apresentação, validade e rotulagem estabelecidos;

8.5. Atesto técnico do fiscal do contrato quanto à qualidade e quantidade dos produtos entregues;

8.6. Ausência de pendências ou substituições em aberto por motivo de não conformidade.

8.7. Como condição para pagamento, a contratada deverá apresentar:

8.8. Nota Fiscal eletrônica correspondente à parcela entregue, emitida em nome da Prefeitura da Estância Turística de Guaratinguetá, com CNPJ e endereço corretos;

8.9. Comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme exigido na fase de contratação, devidamente atualizada;

8.10. Comprovante de entrega dos produtos e atesto técnico da fiscalização.

8.11. O prazo para pagamento será de até 10 (dez) dias úteis, contados do atesto da Nota Fiscal e da comprovação da regularidade da contratada, conforme estabelecido no contrato.

8.12. O pagamento será realizado via transferência bancária para a conta da contratada, sendo vedada qualquer antecipação sem a entrega correspondente dos bens.

8.13. Em caso de glosa parcial por não conformidade de parte dos produtos, o pagamento será proporcional ao valor atestado e aceito pela fiscalização.

9. Forma e critérios de seleção do fornecedor e forma de fornecimento

9.1. A presente contratação será realizada com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de situação emergencial caracterizada pelo risco de descontinuidade da alimentação escolar, decorrente da iminente falta de estoque e do atraso na conclusão do processo licitatório regular.

9.2. A escolha do fornecedor observará os princípios da isonomia, da eficiência, da seleção da proposta mais vantajosa e da busca pela qualidade do objeto contratado.

9.3. Os critérios para seleção da proposta mais vantajosa serão:

9.4. Menor preço global por grupo de itens, com compatibilidade com os preços de mercado, conforme estimativa constante dos autos;

9.5. Conformidade técnica com as especificações constantes deste Termo de Referência;

9.6. Apresentação e aprovação das amostras técnicas e sensoriais, conforme previsto no item 4.4 deste Termo;

9.7. Regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e sanitária da empresa proponente, devidamente comprovada;

9.8. Capacidade logística e técnica para realizar o fornecimento de forma parcelada dentro do prazo máximo estipulado no item 1.2 deste Termo de Referência.

9.9. A Administração poderá realizar cotação com mais de um fornecedor, de forma simultânea ou sequencial, por meio de consulta direta e formal, conforme os §§ 1º e 2º do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

9.10. A empresa selecionada será formalmente convocada para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, devendo cumprir integralmente as condições de fornecimento estabelecidas neste Termo de Referência.

Forma de fornecimento

9.11. O fornecimento será realizado de forma parcial conforme solicitações encaminhadas pelo Setor de Merenda Escolar, abrangendo todos os itens listados no objeto 1 deste Termo de Referência.

9.12. A entrega deverá ocorrer no local, prazo e condições definidos na Seção 5, mediante agendamento prévio com o setor responsável pela Merenda Escolar.

9.13. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens originais, identificadas, seguras e adequadas ao transporte e à conservação dos alimentos, sendo de responsabilidade exclusiva da contratada o transporte e a integridade dos produtos até o ato do recebimento definitivo.

10. Estimativas do valor da contratação

10.1. A estimativa de despesa para esta contratação emergencial será elaborada com base em cotações de mercado atualizadas, obtidas junto a fornecedores do ramo de gêneros alimentícios perecíveis (produtos hortifrutigranjeiros), em conformidade com o art. 23, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.2. O valor global estimado da contratação será definido a partir dessas cotações e deverá servir como parâmetro para a análise da vantajosidade da proposta a ser selecionada, observando-se o princípio da economicidade e os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

(Valor estimado: R\$ 993.203,00 (Novecentos e noventa e três mil e duzentos e três reais)).

11. Adequação orçamentária

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação orçamentária: **02.09.036-12.306.0016.2569-3.3.90.30.07– Ficha 221.**

11.3. Caso haja necessidade de continuidade do fornecimento em exercícios financeiros subsequentes, a dotação orçamentária

correspondente será indicada oportunamente, após aprovação da respectiva Lei Orçamentária Anual e liberação dos créditos necessários, mediante apostilamento ao contrato.

12. Da dispensa do Estudo Técnico Preliminar

12.1. A Lei Federal nº 14.133/2021, em seu artigo 18, inciso I, estabelece que a fase preparatória do processo licitatório deve conter, entre outros elementos, a descrição da necessidade da contratação, fundamentada em Estudo Técnico Preliminar (ETP).

12.2. Contudo, o artigo 72, inciso I, da mesma norma, dispõe que os processos de contratação direta por dispensa ou inexigibilidade de licitação devem ser instruídos com documentos que incluam o ETP "se for o caso", ou seja, sua exigência depende da natureza da contratação.

12.3. Nesse sentido, a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 58/2022, que regulamenta a elaboração de ETPs no âmbito da Administração Pública Federal, dispõe em seu artigo 14 que o ETP é facultado na hipótese de contratação em caráter emergencial.

12.4. No presente caso, a contratação direta fundamenta-se no artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021 que trata das contratações em caráter emergencial. Assim, nos termos do artigo 14, inciso I, da IN SEGES nº 58/2022, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é facultativa, sendo, portanto, justificável sua não apresentação.

12.5. A urgência da contratação está diretamente relacionada ao risco iminente de interrupção no fornecimento da merenda escolar, essencial para a segurança alimentar dos alunos, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social, que têm na merenda sua principal ou única refeição diária. A eventual indisponibilidade desses gêneros alimentícios pode causar desabastecimento crítico, afetando a saúde e o bem-estar dos estudantes e comprometendo a continuidade de um serviço essencial.

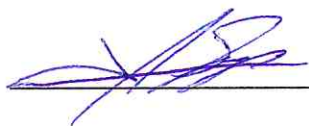
12.6. Diante desse contexto, a dispensa da elaboração do ETP mostra-se não apenas juridicamente respaldada, mas também necessária para garantir uma resposta célere e eficaz às necessidades imediatas da

administração pública, assegurando que os alimentos cheguem com rapidez às unidades escolares e evitando impactos negativos decorrentes da falta de provisões essenciais.

13. Disposições finais

13.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

14. Responsáveis



Flavio Rodrigues de Souza

Chefe de Serviço de Compras



Bruno Modesto dos Santos

Secretário Municipal de Educação