

TERMO DE REFERÊNCIA 148

1 - CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O presente termo tem por objeto a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ESCOLAS E CMEIS.

1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 62, de 05 abril de 2023.

1.4 O prazo de vigência da contratação *é de 12 meses contados da assinatura do contrato*, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 Poderão participar do presente chamamento os interessados que se manifestarem durante o período de vigência e que atendam aos requisitos estabelecidos neste Edital.

1.6 Este termo de referencia e seus anexos ficarão disponíveis no endereço eletrônico www.ubirata.pr.gov.br, na aba “Processos Licitatórios” – em “Chamada Pública” .

2 DO INTERESSE PÚBLICO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a Estados, Municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Sendo assim, se faz necessária a presente contratação, decorrente do chamamento público visando o credenciamento de empresas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para complementação da merenda escolar, atendendo as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

3 DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1 Visa-se o credenciamento de empresas conforme especificações e valores a seguir:

Lote	Item	Descrição	Qtd	Un	V. Unit R\$	V. Total R\$
1	1	Abacate, in natura, grupo varietal diversificado, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem sinais de rupturas ou machucados, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e/ou perfurações.	298	KG	4,8000	1.430,4000
1	2	Abóbora cabotiá, in natura, Cucurbita spp, extra, formato globular achatado/gomos suaves, casca grossa e rugosa, verde escura, polpa amarelo intenso, peso médio por unidade 1,5 quilos a 2 quilos. Em perfeito estado de desenvolvimento, sadia, fresca,	1940	KG	6,5300	12.668,2000

		sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, sem sinais de desidratação, podridão, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho a espécie				
1	3	Abóbora paulista (seca), in natura, fresca e sã, estar inteira, limpa e livre de umidade externa anormal, grau de evolução e maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Não serão aceitos produtos golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, odor e sabor estranhos ou enfermidades.	365	KG	6,7700	2.471,0500
1	4	Acelga, in natura, conhecida por couve chinesa, espécie Brassica rapa pekinensis. Categoria extra, folhas de coloração verde claro ou médio, parte central branca, folhas grandes, espessas, alongadas ou ovaladas, podendo ser do grupo alongado ou globoso. Em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação, aparência ou qualidade. Isenta de sujidades e livre de parasitas.	257	KG	7,7700	1.996,8900
1	5	Alface, in natura, espécie Lactuca sativa L. grupo crespa, verde, categoria de qualidade extra, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos, parasitas, larvas e defensivos agrícolas. Isentos de podridão, descoloração e lesões devido armazenamento e/ou transporte.	595	KG	17,0800	10.162,6000

1	6	Alho triturado sem sal, o alho deverá ser o único ingrediente, embalado em pote plástico transparente resistente com tampa e lacre contendo 1 quilo, devendo apresentar na embalagem peso, informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade, procedência do produto e modo de armazenamento.	320	KG	36,0500	11.536,0000
1	7	Banana nanica, in natura, grupo Cavendish espécie Musa acuminata, categoria extra, com escala de maturação amarelo com ponta verde, apresentação em buquê ou penca. Os frutos devem ser fisiologicamente desenvolvidos, sadios e isentos de defeitos, manchas, amassados, lesões e substâncias nocivas à saúde. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação, aparência ou qualidade. Isenta de sujidades e livre de parasitas, insetos e larvas.	6143	KG	4,7400	29.117,8200
1	8	Batata doce, in natura, espécie Ipomoea batatas L., qualidade extra, beneficiada (lavada ou escovada), formato oval ou alongado, casca rosada, sem manchas esverdeadas, com polpa amarela ou branca, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas e sujidades.	1389	KG	5,0400	7.000,5600
1	9	Beterraba, in natura, espécie Beta vulgaris, tamanho extra, formato esférico ou elíptico achatado, casca vermelho arroxeada, polpa vermelha, fresca, compacta, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, folhas, cortes e perfurações. Sem sinais de desidratação caracterizada por flacidez, podridão ou raízes fibrosas.	889	KG	9,5500	8.489,9500
1	10	Brócolis chinês, vegetal in natura, coloração verde escuro, em unidades com peso mínimo de 300 gramas, sem partes deterioradas. Ausente de manchas, machucaduras, sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos	627	UN.	11,5900	7.266,9300

		que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e resistentes.				
1	11	Cebolinha comum, in natura, Allium fistulosum L., folhas verdes com mínimo de 20 cm de comprimento, cilíndricas, com tubos ocos e inflados desde a base. Livre de materiais terrosos, parasitas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem áreas escuras, murchas, podres e amareladas. Apresentação em maço de no mínimo 200 gramas. Isenta de enfermidades e umidade externa anormal.	403	MÇ	6,1600	2.482,4800
1	12	Cenoura, in natura, espécie Daucus carota L., grupo varietal diversificado, qualidade extra, tamanho médio entre 14 cm a 18 cm, coloração uniforme, isentas de enfermidades, material terroso, folhas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem podridão e sinais de desidratação, injúrias por pragas ou doenças.	1404	KG	8,7300	12.256,9200
1	13	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com mistura de fubá ou farinha de mandioca. Isento de materiais estranhos, parasitas que alterem sua aparência e qualidade. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Devidamente rotulada contendo peso, data de fabricação, validade e procedência. Pacote de 500 gramas.	310	PC	17,6900	5.483,9000
1	14	Couve folha, in natura, Brassica oleracea var. acephala DC., tipo manteiga, qualidade extra, coloração verde clara à verde escura, as folhas devem ser arredondadas, com superfície lisas ou onduladas, caule ereto, folhas não recortadas. Folhas de coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e	429	KG	13,4000	5.748,6000

		umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de desidratação ou apodrecimento.				
1	15	Inhame, colheita recente, tamanho médio, fresco, compacto e firme, com polpa intacta e limpa. Sem ferimentos ou defeitos, brotos, machas, machucaduras, bolores, rachaduras ou cortes nas cascas. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidade e umidade externa anormal.	124	KG	9,3700	1.161,8800
1	16	Laranja pera, in natura, espécie Citrus sinensis L. Osbeck., qualidade extra, tamanho classe 75 (75 a 78 mm de diâmetro equatorial), coloração C2. Isenta de substâncias terrosas, folhas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, podridão e bolor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado de desenvolvimento.	5890	KG	5,9600	35.104,4000
1	17	Limão rosa, in natura, médio, fresco, firme, coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência e sabor) preservadas. Não serão aceitos frutos murchos ou secos.	83	KG	3,4900	289,6700
1	18	Mandioca, espécie Manihot esculenta Crantz, descascada e congelada, podendo ser do tipo branca ou amarela, armazenada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados e resistentes a manipulação, congelamento e transporte, com capacidade mínima de 1 quilo. Deverá ser cortada em toletes de aproximadamente 6 à 8 cm. Devidamente rotulada contendo peso, data de fabricação, validade e procedência. Produto isento de brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem a sua conformação e aparência, tamanho e coloração uniforme, sem	763	KG	8,0200	6.119,2600

		cozimento prévio, devendo ser desprovida de odor, cor ou sabor estranho a espécie e isento de sinais de descongelamento. Livre de material terroso ou sujidade, substâncias tóxicas ou nocivas a saúde. O produto deverá ser transportado congelado.				
1	19	Melancia inteira, tamanho médio (entre 6 a 9 quilos), a fruta deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, podridão ou alterações que as tornem impróprias para consumo. Deverá estar em perfeitas condições de conservação, firmes e suficientemente maduras, de forma que a cor e o sabor da polpa devem corresponder a um estado de maturação suficiente. Não serão aceitos frutas com rachaduras, com umidade externa anormal e odores e/ou sabores estranhos.	330	KG	4,8200	1.590,6000
1	20	Morango, in natura, fresco, colheita recente, bem desenvolvido, com polpa compacta, firme e inteiramente vermelha, tamanho médio. Adequado para consumo, apresentando cor, tamanho, e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem. Isento de enfermidades, resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriada que garanta a qualidade da fruta.	120	KG	66,8700	8.024,4000
1	21	Pão caseiro inteiro, bem assado, com miolo branco e casca de cor dourada e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Deve ser isento de sujidades e mofo. O pão deverá ser entregue inteiro. O produto deve ser embalado individualmente com saco plástico atóxico adequado para alimentos. No rótulo deverá conter identificação do produto, procedência, lista de	3200	KG	18,9800	60.736,0000

		ingredientes, informação nutricional, peso, data de fabricação, armazenagem e com validade de até 4 dias a partir da data de entrega.				
1	22	Pepino caipira, Cucumis sativus L., qualidade extra, com tamanho médio de 10 a 15 centímetros e tonalidade verde claro, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpo. Sem manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal e enfermidades; sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	400	KG	6,1600	2.464,0000
1	23	Polpa de fruta congelada sabor abacaxi, não fermentado, não concentrado e não diluído, sem conservantes, sem adição de açúcar, embalagem de 1 quilo. Deve ser entregue congelada, acondicionada em sacos de plástico de polietileno, não violado, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas, por processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Isenta de fragmentos não-comestíveis da fruta e/ou substâncias estranhas a sua composição normal. O produto deve ter registro sanitário emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, (MAPA). O rótulo do produto deverá conter a denominação e o sabor da fruta, marca do produto e procedência, peso, data de fabricação, validade, número de registro do MAPA. O transporte do produto deverá ser realizado em veículo com carroceria provida de isolamento térmico e dotada de unidade frigorífica, com temperatura média de -18°C.	668	KG	32,8000	21.910,4000
1	24	Repolho, in natura, espécies Brassica oleracea var. capitata L. e Brassica oleracea var. sabauda L., folhas verdes, com o formato da cabeça achatado, textura lisa, qualidade	1050	KG	6,2000	6.510,0000

		extra. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras, as folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações, sem sinais de machucados, mofos e/ou podridão. Isentas de pragas e parasitas, sujidades e substâncias terrosas, deformação, ferimentos, injúrias e resíduos de defensivos agrícolas.				
1	25	Salsa, in natura, tipo extra, Petroselinum sativum, folhas alternas, pinadas de coloração verde intenso, isenta de folhas amareladas, murchas, com sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em maços de no mínimo 200 gramas cada.	403	MÇ	7,3200	2.949,9600
1	26	Tomate, in natura, espécie Lycopersicum esculentum Mill, tipo extra, variedades italiano, santa cruz, caqui, saladete. Coloração vermelha. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho a espécie.	3903	KG	9,0100	35.166,0300

4. DO VALOR E DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 O valor global máximo do presente credenciamento está fixado em R\$ 300.138,90 (Trezentos mil cento e trinta e oito reais e noventa centavos).

4.2. A vigência da contratação será de 12 (doze) meses.

5. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. O fornecimento do objeto será de acordo com a necessidade do Município, de maneira fracionada.

5.1.1. O prazo para envio da Ordem de Compras será de imediato a contar da assinatura do contrato, a qual será encaminhada via e-mail ao credenciado.

5.1.2. O prazo para entrega será de até 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Ordem de Compras, encaminhada via e-mail pela Secretaria de Educação e Cultura.

5.1.3. No caso de recusa do objeto contratado, o prazo para substituição será a metade do prazo inicialmente estipulado para entrega, sujeitando-se o credenciado às penalidades previstas no presente Termo de Referência.

5.1.4. Os prazos mencionados poderão ser alterados na forma que dispõe o art. 57, § 1º da Lei Federal nº 8.666/93.

5.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições, sem imperfeições, de primeira qualidade, limpos e embalados, conforme quantidade solicitada, prazo e local constantes no presente Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, sob pena de recusa, sendo

responsabilidade do credenciado a substituição dos produtos durante o período, sem ônus adicionais ao Município.

5.2.1. Os produtos devem ser entregues semanalmente, toda segunda-feira, com exceção do item 18, o qual deverá ser entregue duas vezes na semana, toda segunda e quarta-feira.

5.3. No momento da entrega o credenciado deverá fornecer caixas plásticas para transporte e/ou sacos plásticos transparentes de polietileno rotulagem conforme exigido pela resolução SESA nº 748/2014.

5.4. O objeto deverá ser entregue em veículo próprio, podendo ser ainda através de serviços postais, transportadoras ou outros serviços de entrega, vedada a entrega através de veículos oficiais e/ou servidores do Município.

5.4.1. O credenciado se sujeita ao recebimento provisório do objeto pelo Município para fins de conferência, independente da forma de entrega, cabendo exclusivamente ao credenciado a retirada/substituição do objeto recusado.

5.5. O credenciado deverá cumprir todas as obrigações constantes no presente Termo de Referência, no Termo de Adesão e no Projeto de Venda, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, sendo que nos preços praticados no Termo de Adesão deverão estar previstos custos referentes à mão de obra, impostos, encargos sociais, entrega, entre outros.

5.6. O credenciado deverá arcar com todas as despesas referentes à entrega do objeto, como transporte, mão de obra, encargos sociais, pedágio, entre outras.

5.7. As entregas deverão ser realizadas nas seguintes localidades, previamente indicadas na Ordem de Compras:

Local	Endereço
Escola Municipal João Bertoli	Comunidade São João. Estrada João Medeiros, KM 12. A aprox. 10 km da área urbana, às 08:00h às 11:30h.
Escola Municipal Porto Dos Santos	Distrito De Yolanda. Av. Stelio Machado Loureiro, nº 290. A aprox. 16 km da área urbana, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h.
Escola Municipal Lucinéia Ricardo Braciforte	Prolongamento da Avenida Yolanda L. de Carvalho, nº 1820, 08:00h às 11:30h 13:00h às 16:30h.
Escola Municipal Gentil Toledo De Moraes Júnior	Av. Raimundo Soares Do Nascimento, s/nº., 08:00h às 11:30h 13:00h às 16:00h.
Escola Municipal Cleide Maria Zamprônio	Rua Moacir Carmona Fogaça, nº 17. Conjunto JK, 08:00h às 11:30h 13:00h às 16:00h.
Escola Municipal Professor Furusato Tomio	Rua Belo Horizonte, nº 169, Jardim Josefina, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h.
Escola Municipal Cleide Borges Reis	Rua Bahia, nº 954. 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h.
Escola Municipal Monteiro Lobato	Rua Ernesto Novais de Souza, 636, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h

CMEI Nosso lar	Av: João Medeiros, 2191, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Dona Mariquinha	Av: Nilza de Oliveira Pipino, s/nº, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Nossa Senhora Aparecida	Distrito de Yolanda Rua Santa Catarina, nº 135 A aprox. 16 km 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Conjunto Boa Vista	Av: Raimundo Soares do Nascimento, s/nº 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Lugar de Gente Feliz	Rua Rio Branco, s/nº, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Edília Amorin de Quadros	Av: Yolanda Loureiro de Carvalho, nº 185, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Arte de Crescer	Av: Clodoaldo de Oliveira, nº 1817, 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
CMEI Nil Pereira	Prolongamento de Yolanda Loureiro de Carvalho, nº 1800 08:00h às 11:30h, 13:00h às 16:30h
Escola ED. Esp. Jesus Menino (APAE)	Av: João Medeiros, nº 1 08:00h às 11:30h das 13:00h às 16:30h

6. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

6.1 Será exigida a apresentação de amostras pela empresa classificada em primeiro lugar, conforme Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, seção IV art. 41. Deverão ser apresentadas amostras para todos os itens.

6.2 O prazo para entrega das amostras será de 5 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública para análise da documentação apresentada, sendo o prazo equivalente àquele estabelecido para entrega dos produtos. As amostras deverão ser entregues na Secretaria da Educação e Cultura de Ubitatã, localizada na Rua Princesa Isabel, nº 1593, centro, Município de Ubitatã, Estado do Paraná, CEP 85.440-000.

6.3 As amostras serão analisadas pela equipe em até 02 dias úteis após o prazo final fixado para entrega das amostras.

6.4 As análises das amostras atenderão às seguintes condições:

- A. As amostras deverão estar devidamente identificadas e lacradas, contendo na embalagem de entrega etiqueta legível que identifique o número do chamamento público, o nome do fornecedor, CNPJ, endereço e os itens que constam dentro da embalagem de entrega.
- B. As amostras poderão ser retidas pela Comissão para melhor avaliação ou comparação com produtos entregues futuramente.
- C. As amostras serão avaliadas de acordo com as especificações editalícias e também através de análise sensorial em função da característica de cada item.
- D. Para a avaliação serão utilizados atributos de grande relevância para julgamento da qualidade dos alimentos. Os produtos serão avaliados de acordo com os critérios estabelecidos para cada produto anteriormente aprovados pela comissão. Os critérios poderão ser em relação à qualidade,

ingredientes condizentes com os especificados em edital, rendimento de acordo com a especificação do fabricante, volume, sabor, aparência, textura, granulidade, adesividade, dureza, fraturabilidade, mastigabilidade, normas sanitárias, entre outros que a comissão julgar necessário.

E. Será utilizado o teste “dentro-fora” sugerido pelo FNDE em processos licitatórios. A definição dos atributos se dará em uma reunião antes dos testes a ser documentada ao final com assinatura de todos os participantes.

F. No dia da avaliação das amostras os provadores farão seu julgamento analisando os produtos de acordo com os critérios estabelecidos anteriormente. Ao final de cada teste, os resultados serão tabulados e o produto será aprovado ou reprovado, de acordo com atributos estabelecidos pela comissão de avaliação. Desta forma, o teste dentro e fora é uma ferramenta decisória em controle de qualidade, auxiliando a coordenação de alimentação escolar a tomar a decisão de aprovar ou reprovar um produto antes da homologação do processo licitatório.

G. O produto a ser testado só estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro” no teste dentro-fora.

H. A avaliação das amostras atenderá o princípio da celeridade e transparência de todos os critérios utilizados durante a análise.

I. As amostras serão fotografadas para motivo de comparação de qualidade em cada entrega a ser efetuada.

6.5 Será efetuado um relatório pela comissão de análise, detalhando os motivos que ensejaram aprovação ou reprovação da amostra apresentada.

6.6 Responsáveis pela análise das amostras:

1- Claudine Leffer Esquianti – Nutricionista

2 -Maria Izabel de Paiva – Auxiliar Administrativo

3 -Carla Baena Aguilar Melo– Assistente de Administração

4- Daniela Dembtiski Sader - Assistente de Administração

5 -Andressa Fernanda Tomaz de Lima – Professora

6- Maria de Lourdes da Silva Almeida (Servente de Limpeza)

7 - Paloma Fabiana de Souza Santos Chefe de divisão de Administração Escolar

8 -Edicleia Aparecida Duarte Felizari Chefe de divisão de Ensino Fundamental e Infantil

9 -Cleyton Correia de Almeida – Membro do CAE (Conselho de Alimentação Escolar)

10- Ligia da Silva Gibin - – Membro do CAE (Conselho de Alimentação Escolar)

11 -Janete Ciciliato - Merendeira Gente Feliz

12 -Débora A. de Lara Oliveira – Merendeira Nosso Lar

13 -Eliana Selis Arantes – Diretora Cleide Maria

14 - Elizete Guimarães Damasceno Oliveira diretora Gente Feliz

15 - Danieli Sgarioni dos Santos Merendeira

7. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. Após a entrega de cada pedido, o objeto será recebido provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade com a especificação; e definitivamente, após verificação da qualidade e consequente aceitação.

7.2. O Município se reserva ao direito de não aceitar objeto que não estiver em conformidade com as exigências apresentadas no presente Termo de Referência.

7.2.1. O motivo da recusa será fundamentado pelo Fiscal do Contrato através de notificação, encaminhada por escrito ao credenciado, através do e-mail o qual foi encaminhada a Ordem de Compras.

7.3. O credenciado é obrigado a substituir, por conta própria, no todo ou em parte, objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, ainda que tenha sido recebido definitivamente.

7.3.1. No caso de não aceitação do objeto, seja no recebimento provisório ou definitivo, os ônus com a substituição correrão exclusivamente por conta do credenciado, independente da forma de entrega.

7.4. O objeto que por ventura venha a ser recusado deverá ser substituído no prazo estipulado, sob pena de aplicação das penalidades previstas no presente Termo de Referência.

8. SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

8.2 Garantia da contratação

8.2.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 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 responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3 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.

9.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10 FISCALIZAÇÃO

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, a senhora, Adriana do Nascimento Alves Caracanha ou pelos respectivos substitutos, a senhora Galdina Ivonete Dias Costacurta.

10.1 Fiscalização Técnica

10.2 A fiscal técnica do contrato senhora Claudine Leffer Esquianti acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

10.3 A fiscal técnica do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.4 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

10.5 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

10.6 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

10.7 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

11 Gestor do Contrato

11.1 O gestor do contrato, a senhora Elcia Godinho de Moraes da Silva, 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 serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

11.2 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 ultrapassem a sua competência.

11.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

11.4 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.

12 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado conforme recebimento em definitivo de cada pedido, no prazo de até trinta dias contados do recebimento da Nota Fiscal pelo Fiscal do Contrato. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

12.2 A fatura deverá ser emitida pelo credenciado, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas e no próprio instrumento de contrato. O faturamento deverá ser realizado em nome do MUNICÍPIO DE UBIRATÃ, CNPJ Nº 76.950.096/0001-10.

12.3 As despesas para atender a contratação estão programadas em dotação orçamentária prevista no orçamento do Município para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Órgão	Despesa	Categoria	Descrição	Fonte	Valor
0502	8296	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	102.110,01
0502	8298	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	1.925,95
0503	8300	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	173.880,91
0503	8302	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	18.849,88
0507	8304	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	3.372,15

13 LIQUIDAÇÃO

13.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, será efetuada a sua liquidação.

13.1.1 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

1. o prazo de validade;
2. a data da emissão;
3. os dados do contrato e do órgão contratante;
4. o período respectivo de execução do contrato;
5. o valor a pagar; e
6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

13.3 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

13.4 A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital e identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

13.5 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

13.6 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverão comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.7 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

13.8 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.

14 PRAZO DE PAGAMENTO

14.1 O pagamento será efetuado, contado da finalização da liquidação da despesa, até o décimo dia do mês subsequente, desde que o documento esteja em tempo hábil na Divisão de Tesouraria do Município.

14.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do INPC.

15 FORMA DE PAGAMENTO

15.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

15.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

15.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

- A. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

15.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

16 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

16.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

16.2 OS fornecedor(es) será(ão) selecionado(s) por meio da realização de procedimento de CREDENCIAMENTO, sendo que as contratações se darão por processo de inexigibilidade de licitação com base no art 74, inciso IV da Lei 14.133/2021.

17 FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecimento do objeto será fracionado conforme demanda da secretaria.

18 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

18.1 Para fins de habilitação deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

18.1.2 Para fornecedores individuais, detentores de DAP física, não organizados em grupo:

- A. Requerimento para credenciamento (Modelo Anexo II);
- B. Documento de identificação com foto do fornecedor individual;
- C. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física do fornecedor individual;
- D. Extrato da DAP Física do fornecedor individual, emitido nos últimos 60 dias;
- E. Comprovante de Inscrição no Cadastro de Produtor Rural;
- F. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Modelo Anexo III);

G. Licença sanitária vigente de cada produtor (apenas dos produtos que incidam processo de manipulação);

H. Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos - Lei 10.097/00 e art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Modelo Anexo IV);

I. Declaração de Nepotismo (Modelo Anexo V).Habilitação fiscal, social e trabalhista.

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

18.2 Para grupos informais de agricultores familiares, detentores de DAP física, organizados em grupo:

A. Requerimento para credenciamento (Modelo Anexo II);

B. Documento de identificação com foto do representante do grupo;

C. Instrumento público de Procuração, em original ou cópia autenticada, caso o representante presente não seja o Fornecedor Individual, detentor de DAP Física com poderes específicos para formulação de propostas, lances, negociação e para a prática dos demais atos inerentes ao certame, com firma reconhecida em cartório ou nos termos do art. 3º, inciso I da Lei nº 13.726/2018 (Modelo Anexo VI);

D. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física de cada agricultor;

E. Extrato da DAP Física de cada agricultor participante, emitido nos últimos 60 dias;

F. Comprovante de Inscrição no Cadastro de Produtor Rural;

G. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (Modelo Anexo III);

H. Licença sanitária vigente de cada produtor (apenas dos produtos que incidam processo de manipulação);

I. Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos - Lei 10.097/00 e art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Modelo Anexo IV);

J. Declaração de Nepotismo (Modelo Anexo V).

18.3. Para grupos formais, detentores de DAP jurídica:

A. Requerimento para credenciamento (Modelo Anexo II);

B. Documento de identificação com foto do proprietário da empresa;

C. Instrumento público de Procuração, em original ou cópia autenticada (caso o representante presente não seja o proprietário da empresa), com poderes específicos para formulação de propostas, lances, negociação e para a prática dos demais atos inerentes ao certame, com firma reconhecida em cartório ou nos termos do art. 3º, inciso I da Lei nº 13.726/2018 (Modelo Anexo VI);

D. Ato constitutivo, estatuto e ata de posse ou contrato social em vigor, devidamente registrados, acompanhado de suas alterações ou consolidações;

E. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

- F. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional;
- G. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da Licitante;
- H. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da Licitante;
- I. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- J. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- K. Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) Jurídica;
- L. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- M. Extrato do Cadastro do Produtor (CAD PRO) de cada produtor;
- N. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda (Modelo Anexo III);
- O. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- P. Licença sanitária vigente da empresa e de cada produtor (apenas dos produtos que incidam processo de manipulação);
- Q. Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos - Lei 10.097/00 e art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Modelo Anexo IV);
- R. Declaração de Nepotismo (Modelo Anexo V).

18.4 Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

18.5 Para fins de habilitação serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal e tributária emitidas pela internet.

18.6 A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade e são dispensadas de autenticação. Quanto ao prazo de validade, independente de certidões emitidas através de internet ou não, quando a validade não estiver expressa no documento, o mesmo será aceito com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias do recebimento dos envelopes.

18.7 Caso a licitante seja a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Caso seja a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

18.7 Certidão(ões) expedida(s) pela(s) Fazendas Federal, Estadual, Municipal, POSITIVA(S) para débitos será(ão) aceita(s) somente se a(s) mesma(s) contiver(em) expressamente o efeito NEGATIVO.

18.8 A Licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

19 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 300.138,90 (Trezentos mil cento e trinta e oito reais e noventa centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

Neste caso de Inexigibilidade, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

- 1.1.1. *Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;*
- 1.1.2. *Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*
- 1.1.3. *Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*
- 1.1.4. *Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

20 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Ubiratã.

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Órgão	Despesa	Categoria	Descrição	Fonte	Valor
0502	8296	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	102.110,01
0502	8298	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	1.925,95
0503	8300	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	173.880,91
0503	8302	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	18.849,88
0507	8304	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	3.372,15

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Ubiratã, 06 de junho de 2024

ANDRESSA F T DE LIMA