

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. As presentes especificações têm por objetivo definir o conjunto de elementos que **orientarão a aquisição Gêneros alimentícios da agricultura familiar para a Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino.**

2. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS LICITADOS

2.1. Os itens e quantitativos constam relacionados e descritos abaixo:

Produto	EMEI	EMEF
Abacaxi: 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	200 uni	-
ABOBRINHA: Tipo italiana, de boa qualidade, sem lesões de origem física, rachaduras ou cortes, tamanho e coloração uniformes. Embalada em saco transparente.	50 kg	50 kg
ALFACE: Lisa ou crespa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	500 uni	600 uni
AÇÚCAR MASCADO: Embalagem de 1 Kg, não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Prazo de validade, no mínimo 6 meses, a contar da data de entrega.	150 kg	-
Banana caturra: Fruta in natura, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	2200 kg	2000 kg
Banana prata: Fruta in natura, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	1500 kg	-
BATATA-DOCE: In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	400 kg	200 kg
BETERRABA: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.	250 kg	300 kg
BISCOITO DE GRÃOS E FIBRAS: Biscoito salgado, tipo torradinha de grãos e fibras, textura crocante, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	50 kg	50 kg
BISCOITO SALGADO ASSADO: Biscoito assado, salgado, tipo palito, textura crocante, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.	100 kg	100 kg

<p>BOLACHA CASEIRA: Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitadas bolachas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas, com aspecto “massa pesada” e de características organolépticas anormais.</p>	-	100 Kg
<p>BRÓCOLIS: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação. Deve ser de tamanho médio ou grande.</p>	100 uni	100 uni
<p>Carne de gado moída: De 1ª qualidade, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor próprio), firme e superfície sem limosidade, sem gordura excessiva, livre de sujidades, larvas e parasitas. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg ou 2 kg cada, flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.</p>	-	200 kg
<p>CENOURA: Nova, de 1º qualidade, tamanho médio, de casca sã e sem folhas. Livre de parasitas e sujidades.</p>	450 Kg	350 Kg
<p>CEBOLA Convencional ou ecológico, nova, sem réstia, seca, de 1º qualidade, tamanho médio, com casca sã e sem rupturas, uniformes, firmes, sem amolecimento e mofo, odor agradável.</p>	600 kg	600 kg
<p>COUVE MANTEIGA: Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, sem pulgão, coloração uniforme; isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. Embalada em saco plástico transparente</p>	200 maços	200 maços
<p>CUCA CASEIRA: Cuca com aspecto de massa cozida, miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo. Sabor e odor característicos. Devem ser preparadas a partir de matérias-primas sãs, de 1º qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o produto queimado ou mal cozido.</p>	-	200 kg
<p>Farinha de milho: Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1kg.</p>	100 kg	100 kg
<p>FEIJÃO PRETO: Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.</p>	300 Kg	300 Kg
<p>IOGURTE: Fermentada, com polpa de fruta, em sabores sortidos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas</p>	-	1000 LT

da ANVISA. Embalagem de 1 litro.		
LARANJA: In natura, nova, de 1º qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã e sem rupturas. Livre de sujidades e parasitas.	600 Kg	700 Kg
MANDIOCA INSPECIONADA: De 1º qualidade, descascada, livre de sujidades e parasitas, em embalagem de 1kg, com o rótulo de inspeção na embalagem.	150 kg	150 kg
MASSA PARA MINI PIZZA: Massa devidamente embalada. Preparada sem leite, sem corantes, sem açúcar e sem ovos, pré assada, congelada (massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento e sal. não pode conter traços de leite/derivados, corantes, açúcar e ovos na composição).	30 kg	-
MELÃO: De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e maduro, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	200 kg	-
MORANGA CABOTIÁ: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	300 kg	350 kg
Morango: Fresco, orgânico, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas.	200 kg	-
OVOS COLONIAIS: de galinha, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica.	1.000 dúzias	-
PÃO FRANCÊS: Características: aspecto de massa cozida, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado.	-	200 kg
PÃO DE CACHORRO-QUENTE: Características: aspecto de massa cozida, preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado.	200 kg	200 kg
QUEIJO FATIADO: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.	50 Kg	50 Kg
REPOLHO: DE 1º qualidade, apresentando grau de evolução completo, de tamanho médio, aroma e cor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: Ter proteção mínima de folhas	200 Kg	200 Kg

verdes.		
TEMPERO VERDE: Cheiro verde, composto por salsa e cebolinha. Folhas íntegras, frescas, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos e folhas deterioradas.	400 maços	400 maços
TOMATE In natura, 1ª qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	600 kg	700 kg
SUCO INTEGRAL DE UVA: Suco de uva tinto integral sem adição de açúcar e sem conservantes, pronto para consumo.	500 lt	500 lt

3. DA JUSTIFICATIVA

A realização de processo de licitação deste objeto se justifica face ao interesse público para atender as necessidades de Alimentação Escola dos alunos matriculados na Rede municipal de Ensino. Considerando a importância da Alimentação Escolar, que é prevista na Lei 11.947/2009, Art. 14. que dispõe: “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.”

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

4.1. As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida.

4.2. As verduras, legumes e frutas deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.

4.2.1. Deverão estar isentas de:

4.2.2. - Substâncias terrosas,

4.2.3. - Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

4.2.4. - Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos embalagens.

4.2.5. - Sem umidade externa anormal.

4.2.6. - Isentas de odor e sabor estranhos.

4.2.7. - Isenta de enfermidades.

4.3 - Deverão estar acondicionadas em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

4.4. As mercadorias deverão trazer em suas embalagens: identificação do produto data de validade e identificação do produtor.

4.5. As mercadorias deverão ser entregues pelo fornecedor diretamente nas escolas localizadas na área urbana e no depósito do setor de alimentação escolar, conforme a solicitação da nutricionista.

4.6 DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS:

4.6.1. A lista e quantidades dos gêneros alimentícios relacionados neste Termo é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar para o primeiro semestre de 2023, elaborados pela nutricionistas do Município.

4.6.2. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 ANVISA e alterações).

4.6.3. No valor cotado deverão estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do contrato

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. São responsabilidades da contratada:

5.2. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, à pena de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 02 (dois)anos.

5.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, anexo III do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas (Resolução RDC nº 259/02 ANVISA).

5.4. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública, durante a vigência do contrato;

5.5. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme a solicitação da nutricionista do município.

5.6. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

6. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

6.1. São responsabilidades do Município:

a) exigir o cumprimento do objeto da licitação, segundo suas especificações, prazos e demais condições;

- b) acompanhar a entrega dos materiais e avaliar a sua qualidade, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada, podendo rejeitá-lo, mediante justificativa;
- c) fornecer as instruções necessárias à aquisição dos materiais e cumprir com os pagamentos nas condições dos preços pactuados;
- d) proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento do objeto deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;
- e) indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega dos materiais;
- f) atestar a nota fiscal/fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
- g) notificar a empresa em caso de irregularidades.
- h) Aplicar o Art.2º do Decreto Municipal nº 008/2022 e a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº1.234/2012 para reter Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas à retenção de IR.
- i) Efetuar a retenção do imposto sobre serviços – ISS, quando da prestação de serviços, cfc. Art. 349, I do Código Tributário Municipal, LC 004/2018.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, fica designado as nutricionistas Juliana Piaia e Pâmela Capelari, da Secretaria Municipal de Educação para e fiscalizar a entrega dos produtos e determinar o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

7.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8. DO PREÇO E DO PAGAMENTO:

8.1. O fornecedor, será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

8.2. O pagamento será em moeda corrente nacional, em até 30 dias após à entrega dos produtos, mediante a apresentação de nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, assinado pelo responsável.

8.3. O pagamento será por meio de cartão PNAE – débito, conforme orientação do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. A empresa deverá fornecer máquina de cartão para o recebimento.

8.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro ratadie*.

8.5. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação.

8.6. Considerando o Art.2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº1.234/2012 , para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não sujeitas à retenção de IR.

8.7. Considerando o art.349, I do Código tributário Municipal, LC004/2018, o Município efetuará retenção de Imposto sobre Serviços-ISS, quando da prestação de serviços.

9 CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR:

9.1. No caso de participar mais de um agricultor (fornecedor individual, grupo informal ou formal) para o mesmo produto/ítem, ocorrerá empate. Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem paradesempate:

9.2. Os fornecedores locais do município.

9.3. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

9.4. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agro ecológicos, segundo a Lei nº10.831/2003.

9.5. Os grupos formais (organizações produtivas detentoras de declaração de Aptidão ao Pronaf-DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF-DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores individuais.

9.6. Organizações com maior percentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

9.7. Em caso de persistir o empate será realizado sorteio.

9.8. Caso não obtenha de um único fornecedor as quantidades de produto poderá complementar com as demais, levando em consideração a ordem dedesempate.

9.9. O preço da aquisição será o determinado pela Administração.

10 DA HABILITAÇÃO

10.1. DOCUMENTOS PARA PESSOAS JURÍDICAS (GRUPOS FORMAIS):

- a. Cópia da DAP da pessoa jurídica, para associações ecooperativas;
- b. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c. Cópia do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade devidamente registradas na

Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica (autenticada em cartório ou por servidor da administração);

- d. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do contratante;
- e. Prova de regularidade com a Fazenda Federal;
- f. Prova de regularidade relativa à Fazenda Estadual;
- g. Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço(FGTS);
- h. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa (CNDT);
- i. Alvará de localização fornecido pelo Município em que está situado;
- j. Declaração da Associação ou Cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República;
- k. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto devenda;
- l. Prova de atendimento de requisitos em lei específica, quando for o caso.

10.2. Para produto de origem animal:

- a. Apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- b. Apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente;

10.3 DOCUMENTOS PARA PESSOAS FÍSICAS (GRUPOS INFORMAIS):

- a. Cópia da DAP do agricultor familiar participante;
- b. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- c. Prova de regularidade para com a Fazenda do Município contratante;
- d. Comprovante de vistoria do bloco de produtor rural do ano de 2023;
- e. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- f. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto devenda.

10.4. Para produto de origem animal:

- 10.4.1 Apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- 10.4.2 Apresentar prova de regularidade da atividade perante o órgão ambiental competente

11. DA PROPOSTA

11.1 A proposta do grupo formal ou informal deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida. Ainda, deve estar acompanhada do projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

11.1. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no Projeto.

11.2. Os Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar devem ser entregues com assinatura dos agricultores participantes.

12. CRITÉRIOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR:

12.1. No caso de participar mais de um agricultor (fornecedor individual, grupo informal ou formal) para o mesmo produto/item, ocorrerá empate. Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

12.2. Os fornecedores locais do município.

12.3. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas.

12.4. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agro ecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003.

12.5. Os grupos formais (organizações produtivas detentoras de declaração de Aptidão ao Pronaf-DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF-DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores individuais.

12.6. Organizações com maior percentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

12.7. Em caso de persistir o empate será realizado sorteio.

12.8. Caso não obtenha de um único fornecedor as quantidades de produto poderá complementar com as demais, levando em consideração a ordem de desempate.

12.9. O preço da aquisição será o determinado pela Administração.

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual válido.



[Handwritten signature]