



TERMO DE REFERÊNCIA

CHAMADA PÚBLICA

1. OBJETIVO:

1.1 O presente termo de referência tem por objeto a contratação aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para utilização na merenda escolar, atendendo o núcleo de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

2.1 A estimativa dos quantitativos dos itens descritos abaixo foi planejada a partir da elaboração do cardápio, cumprindo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando as necessidades nutricionais dos alunos per capita dos produtos e os gêneros alimentícios necessários para a produção das refeições para o processo licitatório do ano letivo de 2023.

3	PRODUTO	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO
	ABACAXI	3.200	UNID	In natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidade, parasitas e larvas. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A distribuição: deverá ocorrer em kg.
	ABÓBORA	800	KG	Madura, tipo leite ou moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Distribuição: deverá ocorrer em kg.
	ALFACE	200	KG	In natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo, com aroma e cor própria, adequado à manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	ALHO	300	KG	Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem danos mecânicos ou físicos, causado por pragas, manuseio ou transporte. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, no grau máximo de evolução de tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. De acordo com a resolução 276/05 da ANVISA.
	BANANA PRATA	30.000	UNID	In natura, em palma de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando casca com cor amarela clara, firme, lisa, sem rachaduras e manchas que indiquem



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua do Comércio, s/n | Centro | CEP 57.968-000 | CNPJ nº 30.711.612/0001-53

			apodrecimento, oriundos de manuseio. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
BANANA COMPRIDA	15.000	UNID	In natura, de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidade, parasitas e larvas. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
BATATA DOCE	700	KG	In natura, deve apresentar a característica do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
BATATA INGLESA	2.000	KG	In natura, com tamanho e coloração uniforme, fresca e firme, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem rachaduras e cortes e sem corpos estranhos aderidos a superfície externa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
BETERRABA	1.000	KG	In natura, de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem folhas, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
CEBOLA SECA	2.000	KG	In natura, de boa qualidade, de cor branca e brilhante, casca lisa, de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, sem a presença de manchas ou partes moles. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
CEBOLINHA	600	KG	In natura, cor verde, fresca, livres de terra, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, não devem estar machucadas, queimadas e/ou deterioradas, devem estar organizadas em maços de no mínimo 100g. O produto deverá estar organizado em maços de no mínimo 100g, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua do Comércio, s/n | Centro | CEP 57.968-000 | CNPJ nº 30.711.612/0001-53

CENOURA	2.000	KG	In natura, de boa qualidade, sem folhas, casca lisa, cor laranja forte, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderidos a superfície externa. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
CHUCHU	2.000	KG	In natura, de boa qualidade, sem folhas, casca lisa, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou tenros aderidos a superfície externa. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
COENTRO	600	KG	In natura, na cor verde, fresco, livres de terra, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, as folhas não devem estar machucadas, queimadas e/ou deterioradas. O produto deverá estar organizado em maços de no mínimo 100g, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
FARINHA DE MANDIOCA	50	KG	Farinha de mandioca crua, tipo 1, torrada. Seca, fina, branca, obtido de raízes de mandiocas sadias, não podendo apresentar-se fermentada ou rançosa, isenta de matéria terrosa e fungos, livres de umidade e fragmentos estranhos, devidamente acondicionada em embalagens de polietileno atóxico transparente. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca, do produto, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e conter validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da data de validade.
FEIJÃO VERDE	50	KG	Embalados em sacos plásticos. Atóxicos e transparentes, de primeira qualidade, características de qualidade bem formada e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estarem em perfeitas condições de conservação. O produto deve ser entregue refrigerado, dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela vigilância sanitária.
INHAME	600	KG	in natura, colheita recente, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, sem rachaduras, perfurações ou cortes, livre de terra, não conter corpos estranhos aderentes a superfície externa, livre de bolor ou mucosidade gosmenta, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
LARANJA PÊRA	20.000	UNID	In natura, de boa qualidade, de tamanho médio, no grau máximo de evolução (madura), aroma e sabor próprio da espécie apresentando casca fina, lisa, rachaduras e manchas que indiquem apodrecimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua do Comércio, s/n | Centro | CEP 57.968-000 | CNPJ nº 30.711.612/0001-53

			origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Distribuição: deverá ocorrer em kg. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
LIMÃO	550	KG	In natura, grau de maturação adequado, com odor característico, tamanho e coloração uniforme, suculentos, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxicos e intactos. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
MACAXEIRA	800	KG	In natura, tipo branca, raízes grandes, frescas, com cascas inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte possível de terra e corpos estranhos na superfície externa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
MAMÃO VERDE, TIPO PAPAIA	1.000	KG	In natura, de boa qualidade, de tamanho médio, no grau de maturação intermediário, apresentando casca fina, lisa, com cor verde-amarelada, sem ferimentos ou defeitos, firmes, rachaduras e manchas que indiquem apodrecimento, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Distribuição: deverá ocorrer em kg. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
MELÃO	2.300	KG	In natura, de primeira qualidade com tamanho médio, em grau médio de amadurecimento e coloração uniforme, livre de danos mecânicos e físicos, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Distribuição: deverá ocorrer em kg. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
MELANCIA	2.500	UNID	In natura, de boa qualidade, com grau de maturação completa e cor característica (verde), apresentando casca íntegra, lisa, firme, sem rachaduras e manchas que indiquem apodrecimento, isenta de sujidades e parasitas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Distribuição: deverá ocorrer em unidades. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
MILHO (ESPIGA)	2.500	UNID	Bem desenvolvidos, limpo, livre de pragas, danos, doenças e substâncias nocivas à saúde. In natura, grau médio de maturação, que permite suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua do Comércio, s/n | Centro | CEP 57.968-000 | CNPJ nº 30.711.612/0001-53

OVO DE GALINHA	470	BANDEJAS	Branco, médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão. De acordo com o DECRETO nº 56.585 de 20 de julho de 1965
PEPINO	1.000	KG	In natura, de primeira qualidade, de tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
PIMENTÃO	2.000	KG	In natura, de boa qualidade apresentando casca fina, lisa, sem rachaduras e manchas, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
POLPA DE FRUTA	1.800	KG	Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, congelado e transportado sobre refrigeração, com embalagens de 1kg. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com o decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009
REPOLHO	450	KG	In natura, novo, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
TOMATE	2.000	KG	In natura, aspecto globoso, cor vermelha, tamanho de médio a grande, de polpa firme e intacta, com boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Distribuição: deverá ocorrer em kg, De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

3.1 Justifica-se a presente aquisição, onde por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Campestre/AL, atende atualmente aproximadamente alunos, distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada



unidade de ensino. A Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009-art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009-art. 14 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 40% (quarenta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Dentre as diretrizes estão:

- a) O emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;
- b) O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, Lei nº 11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

3. FUNDAMENTO LEGAL

3.1 Lei 8.666 de 21 de junho de 1996, Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, Lei nº 11.947, 2009 e RDC nº 216, de 2004. RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021

4. DEFINIÇÃO

4.1 Para fins deste Termo de Referência, considera-se:

- a) Cardápios (Anexo I);
- b) Projeto de Venda: modelo conforme Anexo V da Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, (Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais); (Anexo II)
- c) Declaração de condições da entrega dos produtos da Agricultura familiar (Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais); (Anexo III)
- d) Declaração de responsabilidade pelo controle do Atendimento do limite individual de venda dos Cooperados/Associados (Grupos Formais); (Anexo IV)
- e) Declaração do agricultor familiar Produção própria (Grupos Formais); (Anexo V)
- f) Declaração do agricultor familiar Produção própria (Grupos Informais ou Fornecedores Individuais); (Anexo VI)

5. DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

5.1 Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, oriundos, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural organizados em grupo formal, destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios para os alunos da rede Pública de Ensino de Campestre/AL.

5.2 Para fins desta aquisição, serão considerados fornecedores os Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais organizados em Grupos Formais (Resolução CD/FNDE Nº 38, 16 de julho de 2009, artigo 22, § 4º ou dispositivo legal que venha a substituí-la).

5.3 O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural em R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano, conforme RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 ou outra legislação que venha a substituí-la.



5.4 Os itens cotados deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

5.5. Será assegurado aos técnicos da Vigilância Sanitária de Campestre, e do Setor de Nutrição da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, o direito de inspecionar as instalações cooperativas e/ou associações, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Licitação, antes e/ou após a adjudicação.

6. DA CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 Deverão ser apresentados à Comissão de Licitação, obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:

6.2 Ficha Técnica devidamente assinada pelo profissional responsável no caso de Cooperativas/ associações;

7.2.2 1 (uma) amostras, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, inclusive em gramatura e material, com a identificação do grupo formal/informal/ produtor individual, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências desta Chamada Pública.

7.2.3 Declaração confirmando que possui condições de efetuar a entrega dos produtos cotados, conforme especificações de cada gênero alimentício, em meios de transportes adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura e embalagem de forma a garantir sua proteção contra contaminação e deterioração, conforme (Anexo III);

7.2.4 Declaração confirmando o respeito ao limite individual de venda de gêneros alimentícios por Agricultor Familiar/Empreendedor Familiar Rural no valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP e por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ou outra que venha a substituí-la (Anexo IV);

7.2.5 As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:

7.2.6 Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Comissão de Análise Municipal, do Setor de Merenda Escolar do Município, e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de Campestre CAE. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa).

7.2.7 Análise Sensorial: será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º);

7.2.8 Rotulagem: de acordo com ARDC - ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencidos serão automaticamente reprovadas;

7.2.9 Embalagem: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação dos itens cotados. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente no que couber a Embalagem de Alimentos.

7.3 As amostras de gêneros alimentícios que não tiverem sido classificadas serão devolvidas ao respectivo Grupo Formal ao final da Chamada Pública ou posteriormente, desde que o Grupo faça a solicitação no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da homologação. Após esse prazo, a Comissão de Análise Municipal reserva-se ao direito de doar as referidas amostras.

6.5. Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas na Chamada Pública.

7.4 Cada Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares / produtor individual deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas na Chamada Pública.



7.5 A Comissão Permanente de Licitação classificará as propostas priorizando Grupo formal/ Informal e individual sediado em região administrativa do Município de Campestre/AL. Em não se obtendo propostas ou as quantidades necessárias, estas poderão ser contempladas com propostas de outros grupos seguido da seguinte ordem de prioridade (conforme RES 38/FNDE/CD, 18/07/2009, art.18 § 4º):

- Grupos Formais da Região;
- Grupos Formais do Território Rural;
- Grupos Formais do estado;
- Grupos Formais do país.

7.5.1 Dentre os projetos de venda previamente selecionados com base na localidade, serão ainda priorizados os assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e/ ou quilombolas e produtores individuais, conforme art. 14 da lei nº 11.947/09.

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 O prazo de entrega dos gêneros é de 03 dias úteis, contados da ordem de fornecimento, em remessa única/parcelada, na Central de abastecimento/ Escolas Municipais ou em local de armazenamento conforme solicitação do Setor de Nutrição ou conforme especificado em cada novo pedido.

7.2 Dependendo da urgência de entrega dos gêneros, estes prazos podem ser alterados, mediante acordo formal entre as partes.

7.3 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos descritos nas especificações constantes neste termo de referência.

7.4 Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e proposta da contratada.

7.5 Os gêneros poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 02 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.6 Os gêneros serão recebidos definitivamente imediatamente após o prazo de recebimento provisório ou substituição, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos gêneros e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.7 Na hipótese de não se proceder à verificação a que se refere o subitem anterior dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8. LOCAIS DE ENTREGAS

8.1 As entregas deverão diretamente nas Unidades escolares;

8.2 Entrega direta na Secretaria Municipal de Educação, conforme especificado em cada novo pedido.

UNIDADE	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇOS
01	Secretaria Municipal de Educação	Rua Edson da Gama Peixoto s/n – Centro – Campestre/AL

9. CONTROLE DE QUALIDADE

9.1 Visando a aferição da qualidade dos gêneros, bem como do serviço a ser prestado, que inclui a entrega da maior parte dos alimentos nas unidades de ensino, as empresas licitantes deverão atender ao adiante exposto:



9.1.1 É condição básica e imprescindível para a contratação que a licitante provisoriamente classificada(s) em primeiro lugar apresentem amostras de todos os produtos, exceto os perecíveis, no prazo máximo de 72 hs (setenta e duas horas), tão logo declarada oficialmente vencedora por parte da comissão permanente de licitação. As amostras deverão ser encaminhadas ao Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, localizada a Rua Edson da Gama Peixoto s/n – Centro – Campestre/AL. Os representantes do Setor de Nutrição e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE deverão analisar os referidos produtos postos à prova, e emitir em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do momento da entrega dos produtos, o Laudo Técnico das Análises das Amostras.

9.1.2 As análises das amostras apresentadas serão processadas consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que não estejam em conformidade com os termos do Art. 25, § 4º da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009 e com o descritivo deste Termo de Referência.

9.1.3 A aprovação ou reprovação de determinado(s) produto(s) constará no Laudo Técnico das Análises das Amostras, emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises; O Setor de Nutrição poderá solicitar do interessado a substituição de algum(ns) item(ns) ou de todos apresentados, pelo não atendimento dos padrões exigidos. Uma vez notificada e recebida a solicitação, terá a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para proceder aos ajustes indicados;

9.1.4 A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no Edital, implicará na desclassificação da licitante, conforme a conveniência do Município, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.

9.1.5 As amostras deverão ser apresentadas lacradas em seus invólucros originais, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número do item e o número do pregoão.

9.1.6 As amostras poderão ser danificadas nos testes para aferição de qualidade, sem que isto gere direitos indenizatórios ou de reembolso.

10. PRAZO DE VALIDADE

10.1 O prazo de validade dos gêneros será de 60% do estimado para vigência do estabelecido pelo fabricante. Sob pena de poder ser recusado no ato da entrega.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Entregar os alimentos perecíveis e os que precisam de refrigeração, acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

11.2 As frutas, verduras e hortaliças, bem como as carnes cuja embalagem não possua a descrição do quilo em embalagem individual ou caixa devem vir devidamente acondicionadas em caixas adequadas e devem ser separadas, pesadas e embaladas sob a observância de cada receptor responsável por cada unidade de ensino beneficiária do produto a ser entregue, sendo de responsabilidade da contratada a disponibilização de pessoal e material necessários à realização de tal serviço;

11.3 Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis, nos locais previamente estabelecidos, obedecendo às especificações presentes neste termo de referência e/ou as ordens de fornecimento que serão emanadas pelo Setor de Nutrição;

11.4 Observar a periodicidade de entrega de alimentos conforme a seguinte determinação:

a) Semanal/quinzenal: Gêneros perecíveis.

11.5 Atentar para a possibilidade de alteração das quantidades e prazos estabelecidos para entrega, considerando a oscilação da capacidade de armazenamento pelas Unidades de Ensino, ou seja, excepcionalmente poderá ocorrer mais de uma entrega semanal e/ou mensal;



- 11.6 Efetuar a entrega de todos os gêneros (perecíveis, não perecíveis e pães) nas unidades de ensino ou na Secretaria Municipal de Educação de Campestre/AL até as 14hs;
- 11.7 Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal descritiva, contendo a marca dos produtos, o número da ordem de fornecimento, dados da conta bancária do fornecedor, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista;
- 11.8 Utilizar, para realização das entregas, veículo adequado e que atenda as exigências normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização da atividade alimentícia.
- 11.9 A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral conforme os itens solicitados através das ordens de fornecimento. Desta forma não será aceita a prática de fracionamento de entrega referente a uma mesma ordem de fornecimento, ensejando a mesma adoção da aplicação das penalidades legais existentes.
- 11.10 A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer prioritariamente às marcas vencedoras do certame. Entretanto em casos de impossibilidade e necessidade de troca de marcas a licitante vencedora deverá enviar solicitação por escrito via email, ao Setor de Nutrição da secretaria Municipal de Educação em até 48hs (quarenta e oito horas) após o envio da respectiva Ordem de Fornecimento.
- 11.11 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 11.12 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 11.13 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24hs (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 11.14 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.15 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 11.16 Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial do Contrato/Nota de Empenho;
- 11.17 O pedido de cancelamento da entrega de determinado produto só será aceito, se não comprometer o andamento normal das atividades;
- 11.18 Assumir quaisquer danos causados diretamente ao Município ou a terceiros quando estes tenham sido ocasionados em decorrência da entrega ou causados por seus empregados ou prepostos;
- 11.19 A entrega dos produtos será acompanhada por servidor da Unidade solicitante, podendo o mesmo, recusar, quaisquer produtos que não estejam de acordo com as especificações deste Termo de Referência;
- 11.20 Não transferir a outrem o fornecimento, objeto da nota de empenho, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Município;
- 11.21 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

12. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 12.1 Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, será designada as Servidora LAÍS GLEYSE MARCELINO DE LIMA (CRN6 15338) e, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 12.2 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 co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.3 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.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 São obrigações da Contratante:

13.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência;

13.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

13.4 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

13.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

13.6 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

13.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. DA NOTA DE EMPENHO

15.1 O Município convocará a empresa vencedora, para retirar a Nota de Empenho, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob a pena de decair do direito à contratação.

15.2 O prazo acima estabelecido para a retirada da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela empresa vencedora durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município.

15.3 É facultado ao Município, quando a convocada não retirar a Nota de Empenho no prazo e condições estabelecidos, ou não apresentar situação fiscal regular, convocar as empresas remanescentes, em ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

16. PAGAMENTO

16.1 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, mediante Ordem Bancária em conta corrente ou por meio de Ordem Bancária para pagamento de faturas com código de barras, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

16.2 Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de Ordem Bancária serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, especialmente no que se refere às retenções tributárias.

16.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à aquisição, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

16.4 Antes do pagamento, a contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da contratada nos sítios oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

16.5 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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



17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e da Lei 12.846, de 2013, a Contratada que:

17.1.2 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

17.1.3 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.4 Fraudar na execução do contrato;

17.1.5 Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.6 Cometer fraude fiscal;

17.1.7 Não manter a proposta;

17.1.8 Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar contrato administrativo;

17.1.9 Obtiver vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

17.1.10 Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

17.2 A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções previstas Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, e da Lei 12.846, de 2013, observado o Decreto nº 4.054, de 19 de setembro de 2008.

17.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que: 9.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.4 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.5 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993

17.2 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

Campestre (AL), 07 de fevereiro de 2023.

LAÍS GLEYSE MARCELINO DE LIMA (CRN6 15338)
NUTRICIONISTA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPESTRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua do Comércio, s/n | Centro | CEP 57.968-000 | CNPJ nº 30.711.612/0001-53

PLANILHA DE PREÇOS

ITEM	PRODUTO	QUANT.	UNID.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	ABACAXI	3.200	UNID	R\$ 5,83	R\$ 18.656,00
2	ABÓBORA	800	KG	R\$ 5,00	R\$ 4.000,00
	ALFACE	200	KG	R\$ 17,50	R\$ 3.500,00
4	ALHO	300	KG	R\$ 26,33	R\$ 7.899,00
5	BANANA PRATA	30.000	UNID	R\$ 0,32	R\$ 9.600,00
6	BANANA COMPRIDA	15.000	UNID	R\$ 1,07	R\$ 16.050,00
7	BATATA DOCE	700	KG	R\$ 4,83	R\$ 3.381,00
8	BATATA INGLESA	2.000	KG	R\$ 7,50	R\$ 15.000,00
9	BETERRABA	1.000	KG	R\$ 5,33	R\$ 5.330,00
10	CEBOLA SECA	2.000	KG	R\$ 8,17	R\$ 16.340,00
11	CEBOLINHA	600	KG	R\$ 17,33	R\$ 10.398,00
12	CENOURA	2.000	KG	R\$ 5,50	R\$ 11.000,00
13	CHUCHU	2.000	KG	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00
14	COENTRO	600	KG	R\$ 17,83	R\$ 10.698,00
15	FARINHA DE MANDIOCA	50	KG	R\$ 11,33	R\$ 566,50
16	FEIJÃO VERDE	50	KG	R\$ 19,67	R\$ 983,50
17	INHAME	600	KG	R\$ 9,33	R\$ 5.598,00
18	LARANJA PÊRA	20.000	UNID	R\$ 0,50	R\$ 10.000,00
19	LIMÃO	550	KG	R\$ 6,67	R\$ 3.668,50
20	MACAXEIRA	800	KG	R\$ 4,50	R\$ 3.600,00
21	MAMÃO VERDE, TIPO PAPAIA	1.000	KG	R\$ 3,83	R\$ 3.830,00
22	MELÃO	2.300	KG	R\$ 4,67	R\$ 10.741,00
23	MELANCIA	2.500	UNID	R\$ 19,17	R\$ 47.925,00
24	MILHO (ESPIGA)	2.500	UNID	R\$ 1,00	R\$ 2.500,00
25	OVO DE GALINHA	470	BANDEJAS	R\$ 18,33	R\$ 8.615,10
26	PEPINO	1.000	KG	R\$ 3,67	R\$ 3.670,00
27	PIMENTÃO	2.000	KG	R\$ 7,83	R\$ 15.660,00
28	POLPA DE FRUTA	1.800	KG	R\$ 14,67	R\$ 26.406,00
29	REPOLHO	450	KG	R\$ 5,83	R\$ 2.623,50
30	TOMATE	2.000	KG	R\$ 8,67	R\$ 17.340,00

Campestre (AL), 07 de fevereiro de 2023.

LAÍS GLEYSE MARCELINO DE LIMA (CRN6 15338)
NUTRICIONISTA