

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

**1.1.** Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à merenda escolar, conforme as Leis n° 11.947/2009, com suas alterações posteriores e resoluções n° 06, de 08 de maio de 2020; nº 20, de 02 de dezembro de 2020 e nº 21, de 16 de novembro de 2021, nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, para ano letivo de 2025, no desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme quantitativo estimado abaixo:

<u>Natureza</u>: Os alimentos que são objeto desta contratação são caracterizados como comuns, por apresentarem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT.
1	Abobrinha Brasileira Extra - peso médio: 500 gramas. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência - Apresentar o grau de desenvolvimento ideal ou doenças fisiopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. FORNECER 2 UNIDADES DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	600 KG
2	Acelga Extra AA - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas. FORNECER 1 MAÇO DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	200 KG
3	Almeirão Extra - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas. FORNECER 1 MAÇO DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	400 KG
4	Alface Crespa Extra - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas,	1.200 KG



	firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. FORNECER 1 MAÇO DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	
5	Batata Doce - tubérculos de elevada qualidade, selecionados e apresentando no máximo defeitos leves. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. FORNECER 2 UNIDADES DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	40 KG
6	Batata Inglesa Beneficiada Lisa Extra - tubérculos de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. FORNECER 2 UNIDADES DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	2.200 KG
7	Beterraba Extra AA - o produto deve ser limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produto de excelente qualidade. FORNECER 2 UNIDADES DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	400 KG
8	Cabotiá - peso médio: 500 gramas. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, devendo apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Não apresentar terra, corpos estranhos aderentes à casca, doenças fisiopatológicas, umidade externa anormal ou odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. FORNECER 1 UNIDADE DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	80 KG
9	Cebola Nacional - classificação média, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos de variedades e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de unidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO, DO MESMO.	1.300 KG
10	Cenoura - raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e corte. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e	1.300 KG



		ı
	sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	
11	Couve Manteiga - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas. FORNECER 1 MAÇO DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	150 KG
12	Cheiro verde - parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, como folhas verdes, sem traços na descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas suja e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas. FORNECER 1 MAÇO DE AMOSTRA DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	240 KG
13	Chuchu - legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade de parasitas. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	600 KG
14	Mandioca - graúda, de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, com tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécies vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de terra aderente à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	500 KG
15	Milho verde - in natura. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos forte, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	400 KG
16	Pepino - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 3Kg ou 5Kg. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	400 KG
17	<b>Repolho -</b> hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e	1.200 KG



	conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. FORNECER 1 UNIDADE DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	
18	Tomate "Rasteiro" Tipo para Molho - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo tipo molhos, devendo estar fresco, ter atingido grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. FORNECER 3 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	500 KG
19	Tomate "Rasteiro" Tipo A para salada - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura" ou com ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do departamento gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. FORNECER 3 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	2.000 KG
20	Vagem - boa qualidade, tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. FORNECER 4 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	90 KG
21	Ovos brancos - tipo médio frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera e fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	1.500 dúzias
22	<b>Abacate -</b> de primeira qualidade, casca lisa, in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. <b>FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.</b>	80 KG
23	<b>Abacaxi Pérola -</b> graúdo, originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Peso mínimo de 1.500 gramas por	1.000 KG



	unidade. FORNECER 1 UNIDADE DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	
24	Banana Maçã - peso médio 100 a 140 gramas por unidade, oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	130 KG
25	Banana Nanica - peso médio: 160 gramas por unidade. Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	5.000 KG
26	Goiaba: peso médio - peso médio, procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	500 KG
27	Laranja Pera Rio - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Peso médio. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	4.000 KG
28	Limão Taiti - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Peso médio. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO	50 KG



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

	MESMO.	
29	Mamão Formosa - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	800 KG
30	Melancia - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; acondicionada a granel, pesando entre 6 a 10 Kg cada unidade. FORNECER 1 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	4.000 KG
31	Tangerina Mexerica Comum - peso médio entre 148 gramas e 195 gramas. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar-se fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, não apresentar partes moles, sendo o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. FORNECER 2 UNIDADES DO PRODUTO, PARA CLASSIFICAÇÃO DO MESMO.	3.000 KG

**1.2.** Os produtos de origem vegetal (frutas, legumes e verduras) são definidos como alimentos perecíveis, pois não se conservam por longo período de tempo. Desta forma, as características desses produtos devem ser consideradas tais como: de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxicos e intactos. O peso e as quantidades são definidos pelas Unidades Escolares.

#### 2. DO PRAZO CONTRATUAL

O prazo de duração deste contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante apresentação de justificativa aceita pela Administração e celebração do competente termo aditivo.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após a realização de estudo técnico preliminar, a contratação pretendida mostra-se viável, atende adequadamente à demanda formulada e às as diretrizes legais, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, inexistindo riscos.



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

#### 4. SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação se torna necessária em virtude do fornecimento de refeições para os alunos matriculados nas unidades educacionais da rede pública municipal de Taiaçu/SP, conforme prevê a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, art. 3º: A alimentação escolar é direito dos alunos da Educação Básica Pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. Pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, pelo menos 30% dos recursos repassados a Estados e Municípios pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser investidos na compra de produtos da agricultura familiar. A estimativa de quantidades dos alimentos foi baseada no consumo do ano vigente e anos anteriores.

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **5.1.** A Lei nº 11.947/2009 estabelece diretrizes para a alimentação escolar no Brasil e determina que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados na compra de produtos da agricultura familiar, por meio de chamadas públicas. Para a contratação por chamada pública, são necessários os seguintes requisitos:
- **5.2.** Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

#### 5.3. Requisitos para participação:

- **5.3.1.** Para a habilitação preliminar exigir-se-á:
- **5.3.1.1.** Dos fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo: deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
  - I Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;
- II Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;



- IV Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; (se for o caso). A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas é referente aos produtos de <u>origem animal</u> e <u>aos alimentos processados</u>, exigida apenas quando houver a proposta de venda para esses tipos de alimentos. Deste modo, é necessário enviar Cópia do <u>Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM)</u> para produtos de origem animal (quando houver) e a cópia do <u>Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento</u> do estabelecimento para outros alimentos processados (quando houver). <u>A que participar do item ovos deverá comprovar que possui granja com capacidade para o fornecimento semanal.</u>
- V Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- **5.3.1.2.** Dos Grupos Informais detentores de DAP Física, organizados em grupo, deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
  - I Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física CPF;
- II Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; (se for o caso). A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas é referente aos produtos de origem animal e aos alimentos processados, exigida apenas quando houver a proposta de venda para esses tipos de alimentos. Deste modo é necessário enviar Cópia do Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM) para produtos de origem animal (quando houver) e a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento para outros alimentos processados (quando houver). A empresa que participar do item ovos deverá comprovar que possui granja com capacidade para o fornecimento semanal.
- V Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- **5.3.1.3.** Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica, deverão apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

- I Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;
- II Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias:
- III Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas. A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas é referente aos produtos de origem animal e aos alimentos processados, exigida apenas quando houver a proposta de venda para esses tipos de alimentos. Deste modo é necessário enviar Cópia do Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal (SIF, SIE ou SIM) para produtos de origem animal (quando houver) e a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento para outros alimentos processados (quando houver). A empresa que participar do item ovos deverá comprovar que possui granja com capacidade para o fornecimento semanal.

#### 5.4. Critérios de Seleção

- **5.4.1.** Na análise dos projetos de venda, serão observados os seguintes critérios:
- **5.4.1.1.** Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do país.
- **5.4.1.2.** Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:



- I o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do país;
- III o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica
  Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
  - IV o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do país.
- **5.4.1.3.** Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes:
- a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
- b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;
- c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentar em maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e
- d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentar em o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;
- II os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e o devido cadastro no MAPA;
- III os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

- a) no caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
- b) em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
- **5.4.1.3.** Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica.
- **5.4.1.4.** Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de **Região Geográfica Imediata**, de **Região Geográfica Intermediária**, do **Estado**, ou do **País**, nesta ordem.

### 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- **6.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Cozinha Piloto Municipal, situada na Rua Rui Barbosa, n° 1027, conforme cronograma de entrega das 7h às 11h, no período de 12 (doze) meses, no qual se atestará seu recebimento.
- **6.2.** Deverá ser entregue, juntamente com os gêneros alimentícios, o Termo de Recebimento atestado pelo servidor responsável pela conferência e recebimento, acompanhado da respectiva Nota Fiscal.
- **6.3.** Caso seja constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos o vencedor deverá efetuar a substituição no prazo máximo de 03 (três) dias corridos. Conforme o caso, o mesmo prazo será concedido para complementação dos produtos.
- **6.4.** O Município rejeitará, no todo ou em parte, o produto que estiver em desacordo com esta Chamada Pública ou legislações pertinentes.
- **6.5.** As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida na Chamada Pública. De acordo com a Lei nº 8135/1990 "é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os de custo mais elevado ou entregar materiais impróprios ao consumo" (art. 7º, incisos III e IX).
- **6.6.** As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

- **6.7.** As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.
  - **6.8.** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
  - **6.9.** Deverão estar isentas de:
  - **6.9.1.** Substâncias terrosas;
- **6.9.2.** Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- **6.9.3.** Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;
  - **6.9.4.** Sem umidade externa anormal:
  - **6.9.5.** Isentas de odor e sabor estranhos;
  - **6.9.6.** Isenta de enfermidades;
- **6.9.7.** Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

#### 6.10. Do termo de recebimento de entrega

**6.10.1.** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada conforme dispõe os itens acima, e é imprescindível a aceitação para o recebimento dos alimentos, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, mediante preenchimento do TERMO DE RECEBIMENTO de que trata o **ANEXO IX**, a ser confeccionado pelo GRUPO FORMAL, INFORMAL E INDIVIDUAL de forma padronizada com a sua logomarca (se houver); preenchido em 02 (duas) vias, sendo a primeira via do Município; a segunda via do GRUPO FORMAL, INFORMAL E INDIVIDUAL, conforme o caso.

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- **7.1.** No valor estará incluída todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- **7.2.** Na nota fiscal de cada entrega deverá constar o nome e número das DAPs individuais de cada agricultor, correspondente à quantidade fornecida.



- **7.3.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- **7.4.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- **7.5.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.
- **7.6.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 7.7. 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 IPCA/IBGE.
- **7.8.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.
- **7.9.** Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- **7.10.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - I o prazo de validade;
  - II a data da emissão;
  - III os dados do contrato e do órgão contratante;
  - IV o período respectivo de execução do contrato;
  - V o valor a pagar; e
  - VI eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- **7.11.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;
- **7.12.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line*, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 68 da Lei nº 14.133/2021.



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

- **7.13.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) 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.
- **7.14.** Constatando-se, a 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.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá 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.
- **7.16.** 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.
- **7.17.** 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.
- **7.18.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- **7.19.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- **7.20.** Não será efetuado qualquer pagamento ao agricultor ou empreendedor familiar enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

### 8. <u>FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PRESTADOR</u>

O prestador será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Chamada Pública, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de Seleção, conforme art. 35 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ: 44.544.690/0001-15

### 9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- **9.1.** O custo estimado da contratação é de R\$ 246.811,50 (duzentos e quarenta e seis mil, oitocentos e onze reais e cinquenta centavos) que corresponde ao preço médio apurado mediante obtenção de orçamentos prévios.
- **9.2.** Os preços foram obtidos pelas atas de registros de preços do Município de Taiaçu, sítio eletrônico da CEAGESP e outros sítios eletrônicos.

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**10.1.** As despesas decorrentes da contratação objeto deste Termo de Referência correrão à conta de dotação orçamentária, observada a seguinte classificação: 02. Poder Executivo; 02.03. Educação, Cultura, Esporte e Lazer; 02.03.01. Educação, Cultura, Esporte e Lazer; 12.306.0004.2.058. Aquisição de alimentos para merenda escolar; 3.3.90.30.00. Material de Consumo.

# 10.2. FONTE DE RECURSO: 05 – Transferências de Convênios Federais

Taiaçu, 12 de maio de 2025

Carina Tatieli dos Santos Nutricionista