



TERMO DE REFERÊNCIA
AGRICULTURA FAMILIAR

1. OBJETO

1.1. O presente edital de Chamada Pública tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na rede municipal de educação básica pública, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Valor Unit.	Total
01	ABOBRINHA VERDE ITALIANA. Produto de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	168	Kg	6,00	1008,00
02	ACELGA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado e com coloração própria para consumo.	70	Unid.	6,17	431,67
03	AIPIM. Produto descascada, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formada e com coloração própria para consumo imediato. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	208	Kg	9,60	1996,80



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

04	ALFACE. Produto de primeira qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 folhas por pé, sendo in natura, de colheita recente/ fresca. Produto isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	640	Kg	9,60	6144,00
05	ALHO. Bulbos inteiros, de primeira qualidade. Deve estar intacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Perfurações ou cortes. Produto de primeira qualidade, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ter coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvido e isento de sujidades, parasitas e larvas.	16	Kg	34,97	559,47
06	AMEIXA VERMELHA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	232	Kg	12,10	2807,20
07	BANANA PRATA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	1120	Kg	6,53	7317,33
08	BATATA DOCE. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	192	Kg	4,83	928,00
09	BATATA INGLESA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	320	Kg	6,43	2058,67
10	BETERRABA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com	144	Kg	6,33	912,00



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.				
11	BRÓCOLIS. Produto in natura, de colheita recente/fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado. Peso médio 0,400 a 0,550 gramas.	104	Unidade	6,10	634,40
12	CAQUI CHOCOLATE OU CAFÉ. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	224	Kg	10,07	2254,93
13	CARNE BOVINA MOÍDA. Produto de primeira qualidade, in natura, congelado, sem gordura e ossos, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento no momento da entrega. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Não será aceita carne com odor, cor e sabores impróprios aos produtos e ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, descongelado e com embalagem violada. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	320	Kg	37,27	11925,33
14	CEBOLA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	160	Kg	6,77	1082,67



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

15	CENOURA. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	144	Kg	6,20	892,80
16	CHUCHU. Produto in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	104	Kg	4,83	502,67
17	COUVE FLOR. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado. Peso médio 0,500 gramas a 0,750 gramas.	104	Unidade	6,43	669,07
18	COUVE MATEIGA. Produto in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcho, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo. Peso médio 0,500 gramas a 0,750 gramas.	120	Maço	5,47	656,00
19	CARNE DE FRANGO - Tipo coxa e sobrecoxa. Produto de primeira qualidade, in natura, congelado, com aparência e textura tenra, firme e fresca, cor e tamanho uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento no momento da entrega. Deverá ser manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	480	Kg	15,60	7488,00
20	CUCA RECHEADA. Produto de primeira qualidade, com sabor e cor própria, feita a base de farinha de trigo. Recheios: doce de leite, leite condensado, abacaxi, uva,	120	Kg	21,60	2592,00



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	goiabada e coco. Embalagem contendo 01Kg, e validade de no mínimo 05 dias a contar a partir da data de entrega.				
21	FEIJÃO CARIOCA. Produto de primeira qualidade, de procedência natural de safra corrente com registro no Ministério da Agricultura. Os grãos devem ser limpos, isentos de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Observação. Caso apresente algum tipo de inseto/ ou outra irregularidade no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado.	80	Kg	14,07	1125,33
22	FEIJÃO PRETO. Produto de primeira qualidade, de procedência natural de safra corrente com registro no Ministério da Agricultura. Os grãos devem ser limpos, isentos de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Observação. Caso apresente algum tipo de inseto/ ou outra irregularidade no momento da abertura do pacote, mesmo dentro da validade, o produto deve ser trocado.	120	Kg	11,17	1340,00
23	CARNE DE PEIXE - Tipo filé de tilápia. Produto de primeira qualidade, congelado individualmente. Não poderá apresentar descongelamento, presença de vísceras ou espinhas. Deve apresentar cor e odor, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros com registros. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	240	Kg	44,47	10672,00
24	IOGURTE. Produto de primeira qualidade pasteurizado, fermentado e com polpa de fruta de morango/ ou vitaminas de frutas. O produto deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor	720	Pacote	12,40	8928,00



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	característicos, livres de sujidades e quaisquer substâncias contaminantes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, e constar data de fabricação, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 900ml, validade de 03 meses a contar a partir da data de entrega.				
25	LARANJA PERÂ, LIMA OU VALÊNCIA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	448	Kg	5,60	2507,31
26	LEITE UHT INTEGRAL. Produto pasteurizado, longa vida, armazenados em embalagens Tetra Pak. Produto deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e quaisquer substâncias contaminantes. A embalagem deve estar intacta e bem vedada, deve constar data de fabricação e prazo de validade, e possuir Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 01 litro, validade de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	1040	Litro	6,83	7103,20
27	LINGUICINHA – tipo suína. Produto de primeira qualidade, com odor agradável e sabor e aspecto próprio sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Deve apresentar cor e odor, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros com registros. Embalagem deve estar intacta e vedada, constar data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 01kg, e validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	144	Kg	22,60	3254,40
28	MAÇÃ – tipo fugi ou gala. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	432	Kg	10,03	4334,40
29	MELANCIA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar	480	Kg	3,98	1912,00



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.				
30	MELÃO AMARELO. Produto in natura, de colheita/fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	128	Kg	5,93	759,47
31	MORANGA CABUTIA. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado. Peso médio 1kg a 1,500kg.	72	Kg	4,50	323,76
32	MORANGO IN NATURA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo. Peso médio por embalagem 0,500 Kg.	240	Bandeja	11,13	2672,00
33	OVOS DE GALINHA. Produto classe A, brancos de primeira qualidade sem rachaduras, limpos e com capacidade para 01 dúzia. Identificada com rótulo conforme legislação vigente, contendo prazo de validade de no mínimo um mês a data de entrega.	120	Dúzia	11,57	1388,00
34	PÃO CASEIRO DE AIPIM. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica. Contendo no rótulo de acordo com as exigências da Anvisa.	136	Unidade	13,17	1790,67
35	PÃO CASEIRO DE BETERRABA. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica, com validade mínima	136	Unidade	13,17	1790,67



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

	de 03 a 05 dias, após a data de fabricação do produto.				
36	PÃO CASEIRO DE CENOURA. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica, com validade mínima de 03 a 05 dias, após a data de fabricação do produto.	136	Unidade	13,17	1790,67
37	PÃO CASEIRO INTEGRAL FATIADO. Produto de primeira qualidade, com no mínimo 500g a 700g por unidade. Produto com miolo consiste, de cor característica e textura macia. Não serão aceitos pães mal assados, queimados, amassados, e com aspecto de massa pesada e outras características organolépticas anormais. Embalagem plástica, com validade mínima de 03 a 05 dias, após a data de fabricação do produto.	136	Unidade	11,60	1577,60
38	PÊSSEGO. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	216	Kg	12,13	2620,08
39	POKAN. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	240	Kg	6,40	1536,00
40	REPOLHO – tipo verde. Produto de primeira qualidade, com folhas intactas e com consistência firme. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	112	Kg	4,10	458,83
41	SELETA DE LEGUMES CONGELADA. Produto de primeira qualidade, com legumes selecionados com alto padrão de qualidade, descascados, picados e congelados, contendo batata inglesa, cenoura, brócolis, moranga cabotiá e milho. Não possui conservantes e não contém adição de água, somente os legumes. Embalagem contendo 0,500Kg.	240	Pacote	28,33	6800,00



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

42	SUCO DE LARANJA. Produto de primeira qualidade 100% natural, sem açúcares, sem conservantes e ou corantes. Embalagem contendo 1,500litros, validade de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	96	Unidade	20,80	1996,80
43	SUCO INTEGRAL DE UVA. Produto de primeira qualidade 100% natural, sem açúcares, sem conservantes e ou corantes. Embalagem contendo 1,500litros, validade de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	96	Unidade	23,43	2249,60
44	TEMPERO VERDE (cebolinha e salsinha). Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcho, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo. Peso mínimo por maço 0,120 gramas.	320	Maço	4,63	1481,60
45	TOMATE. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado.	320	Kg	8,36	2676,27
46	TOMATE CEREJA. Produto in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Embalagem contendo 0,250 gramas.	200	Bandeja	9,80	1960,00
47	UVA. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Embalagem contendo 01Kg.	280	Bandeja	12,60	3528,00

2.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender às especificações técnicas descritas na relação de Itens deste Termo de Referência, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e a observância das normativas sanitárias vigentes.

2.2. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades e periodicidades estabelecidas, conforme cronograma de entrega detalhado a ser formulado pela Secretaria de Educação.

3 DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 Este Termo de Referência fundamenta-se na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, e nas diretrizes do PNAE, que visam garantir a alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da rede pública.



3.2 Justifica-se a presente contratação pela necessidade de assegurar a regularidade no fornecimento de alimentação escolar, essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, conforme o art. 3º da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

3.3 OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO: Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos da rede municipal de ensino, por meio da oferta de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.4. Promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico de agricultores familiares locais, incentivando a aquisição de produtos diversificados, conforme o art. 2º, V da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

3.5 Fundamentação Legal, Lei 14.133/2021:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

3.6 A Fundamentação da Contratação completa e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, devidamente cadastrados e aptos a fornecer os gêneros alimentícios especificados, conforme as exigências do PNAE.

5.2. Será exigida a apresentação de documentos que comprovem a capacidade técnica e a regularidade fiscal, conforme descrito em edital.



5.3. Os requisitos desta contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5.1 SUSTENTABILIDADE

5.1.1. A contratação deverá atender aos critérios de sustentabilidade estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando práticas que minimizem impactos ambientais e promovam o desenvolvimento sustentável.

5.2 Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

- 5.2.1 Menor impacto sobre recursos naturais (flora, fauna, solo, água, ar);
- 5.2.2 Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 5.2.3 Maior vida útil e menor custo e manutenção do bem;
- 5.2.4 Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.

5.3 AMOSTRAS

5.3.1. Não se aplica

6 SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

7.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas: O objeto e a forma de contratação não necessitam de garantia pela natureza do bem.

8 MODELO DE EXECUÇÃO

8.1 CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais onde a Secretaria Municipal de Educação, indicar conforme pedido a ser efetuado pela Nutricionista Responsável, no período de 12 (doze) meses.

8.1.2. A pontualidade na entrega das mercadorias para as escolas está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias, implicará no prejuízo da execução do cardápio e consequentes transtornos no balanceamento nutricional.

8.1.2.1. As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme solicitado pela nutricionista da Secretaria Municipal de educação, devendo as entregas serem efetuadas



conforme exigência estabelecida no ato da solicitação, não devendo o prazo de entrega ultrapassar 07 (sete) dias úteis a data da entrega da solicitação dos produtos.

8.2. Caberá à nutricionista formular cronograma de entrega e entrega-lo aos credenciados no ato da assinatura do contrato.

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1 São obrigações da Contratante:

I. Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento.

II. Realizar rigorosa conferência das características dos produtos entregues, pela Comissão ou servidor designado, somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta do objeto.

III. Cabe ao Município de Bocaina do Sul a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais, bem como o controle do limite total de venda das cooperativas e associações nos casos de comercialização com grupos formais.

IV. É de responsabilidade da Contratante a guarda, pelo prazo estabelecido no artigo 59 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a guarda das cópias nas Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados na prestação de contas, bem como o Projeto de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação escolar e demais documentos anexos, ficando a disposição para comprovação.

V. Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar em todos os casos omissos.

VI. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por um representante especialmente designado.

VII. Notificar por escrito à contratada, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I. Proceder a entrega dos produtos solicitados pelo Município, de forma a não ser danificado durante a operação de transporte, acompanhado sempre de 02 (duas) vias da fatura comercial, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência.

II. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

- III. A contratada deverá apresentar para aprovação da CONTRATANTE, toda vez que for necessário, resultado de testes, ensaios, amostras e demais dados informativos sobre o produto, de modo que permita sua perfeita identificação quanto à qualidade e procedência.
- IV. A CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar todo e qualquer produto que não atender as especificações contidas no edital, ou que seja considerado inadequado pela contratante.
- V. Atender aos chamados da CONTRATANTE, devidamente formalizados, no máximo em até 48 (quarenta e oito) horas, tomando as providências necessárias para reparar ou substituir o objeto no prazo de até 02 (dois) dias corridos, enquanto estiver dentro do prazo de vigência do contrato.
- VI. Responder por todos os ônus referentes à entrega do objeto ora contratado, desde os salários do pessoal, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o presente Contrato.
- VII. Garantir a titularidade de todo e qualquer direito de propriedade industrial envolvido nos produtos, assumindo a responsabilidade por eventuais ações e/ou reclamações, de modo a assegurar à CONTRATANTE a plena utilização dos produtos adquiridos ou a respectiva indenização.
- VIII. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir.
- IX. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega dos produtos, inclusive quanto às redes de serviços públicos, o uso indevido de patentes, e, ainda, por fatos de que resultem na destruição ou danificação do objeto, inclusive aqueles que, na hipótese de mora da CONTRATADA, decorram de caso fortuito ou força maior, estendendo-se essa responsabilidade até a assinatura do “Termo de Recebimento Definitivo do Objeto” e a integral liquidação de indenização acaso devida a terceiros.
- X. Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes ao objeto, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário.
- XI. É de exclusiva responsabilidade do (a) Contratado (a) o ressarcimento de danos causados ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a ocorrência de fiscalização.
- XII. Respeitar cronograma de entrega formulado pela secretaria de Educação.



10 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O licitante e o Contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n. ° 14.133, de 2021 e no Decreto Regulamentador, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

11 DA FISCALIZAÇÃO

11.1 O gestor do contrato será a Servidora Jane Ferreira da Silva e o fiscal de contrato será a Servidora Maria Angelita da Silva.

11.2 O fiscal terá as seguintes atribuições:

- I. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;
- II. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- III. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
- IV. Demais funções previstas na regulamentação municipal.

12. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E FORMA DE PAGAMENTO

12.1. DO RECEBIMENTO: O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ata.

12.1.1. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

12.1.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 Horas, 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 na proposta.

12.1.1.2. Os bens 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 de 24 Horas dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



12.1.2. DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

12.1.2.1. Os bens serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato no prazo máximo de 72 Horas, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos termos do Decreto Regulamentador.

12.2. LIQUIDAÇÃO

12.2.1. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município de Bocaina do Sul-SC constando número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

12.2.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, observadas as disposições do Termo de Referência, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Decreto Regulamentador.

12.2.3. Nenhuma liquidação será efetuada sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.2.4. A retenção de pagamento de outras Atas de registro de preço, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gerando compensação financeira.

12.2.5. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da nota apresentada.

12.3 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

12.3.1. A avaliação da execução do objeto será realizada conforme o quantitativo de serviço prestado ou quantidade adquirida.

I. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) Não produzir os resultados acordados,
- b) Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- c) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.



II. O fiscal do contrato deverá indicar a parcela da ata usada para cada evento, bem como, o fiscal do contrato deverá verificar se todos os itens pedidos estão de fato entregues.

12.3.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias a partir da entrega dos produtos solicitados e apresentação da respectiva nota, a qual deverá estar acompanhada pelo Termo de Recebimento, da Nutricionista.

12.3.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação do índice de correção monetária INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), ou outro que vier a substituí-lo.

12.3.4. A Contratante realizará as retenções tributárias a que for legalmente obrigada, inclusive a do imposto de renda na fonte sobre todos os rendimentos pagos a qualquer título pelo ente público municipal, nos termos da Instrução Normativa nº. 1234/2012 da Receita Federal, a qual consolida o entendimento acerca da amplitude e efeitos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

12.3.5. Será aplicado a alíquota para retenção, conforme prevista na IN RFB nº. 1234/2012, e atualizações posteriores, editada nos termos do artigo 64 da Lei Federal nº. 9.430/96, aplicado por extensão aos pagamentos realizados por esta Municipalidade.

12.3.6. As hipóteses de retenção do IR na fonte e deduções na base de cálculo deverão ser informados nos documentos fiscais, bem como as hipóteses de dispensa de retenção, nos termos da IN RFB nº. 1234/2012.

12.3.7. As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação dos serviços contratados/fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

13 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CHAMAMENTO PÚBLICO.

13.1.2 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP por ano civil, art. 39, da referida Resolução do FNDE (Resolução FNDE n.º 21 de 16 de novembro de 2021);



13.1.3 Os contratos que resultarão da presente Chamada Pública terão prazo de duração de 12 (doze) meses.

13.2. FORMA DE FORNECIMENTO

13.2.1 As mercadorias serão devolvidas no ato da entrega se não corresponder, à qualidade exigida no Edital. De acordo com a Lei nº 8.137/1990 “é configurado como crime misturar gêneros de qualidade desiguais para vendê-los ou expô-los à venda por preço estabelecido para os demais custos ou entregar materiais impróprios ao consumo” (artigo 7º, inciso III e IX).

13.2.2 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade com tamanho médio padronizado.

13.2.3 As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo.

13.2.4 As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

13.2.5 Deverão estar isentas de:

I- Substâncias terrosas;

II - Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

III – Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;

IV – Sem umidade externa anormal;

V – Isenta de odor e sabor estranhos;

VI – Isenta de enfermidades;

VII – Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

13.3. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

13.3.1 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

a) Prova de Inscrição no cadastro de Pessoa Física (CPF) e RG;

b) O extrato da DAP Física do agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

c) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (quando for o caso) (Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);

d) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, conforme o modelo do Anexo III, assinada pelo representante legal da licitante;

e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.



13.3.2 HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL de Agricultores Familiares
(pessoas físicas)

- a) Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Cédula de Identidade;
- b) O extrato da DAP Física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso)
(Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária);
- e) Certidão Negativa de tributos Municipais.
- f) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.
- g) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

13.3.3 HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL de Agricultores Familiares (pessoa jurídica)

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão Negativa Conjunta de Regularidade com a Fazenda Federal;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- e) Certidão Negativa de tributos Municipais;
- f) Certidão Negativa do FGTS;
- g) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- i) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, (quando for o caso)
(Exemplo: itens que se exige Licença Sanitária).
- j) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda.
- k) Declaração de Idoneidade e Inexistência de Fato Superveniente, assinada pelo representante legal da licitante.



Todos os documentos deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade e poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada (em tabelião de notas, ou pela comissão de licitação, ou por servidor público), desde que legíveis.

14 ESTIMATIVA DE PREÇO

14.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 131.432,94 (cento e trinta e um mil quatrocentos e trinta e dois reais e noventa e quatro centavos).

15 DAS ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

15.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4 Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15.5 As alterações de que tratam o item anterior deverão atender a todos os requisitos constantes nos artigos 124 ao 136 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

15.6 As alterações dos preços contratados dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão responsável promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os publicamente no site oficial.

15.7 As alterações dependem de pedido do fornecedor, que deve ser protocolado junto ao Fiscal nomeado.

16 DO REAJUSTE

16.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data proposta apresentada.



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

16.2 Após o decurso de um ano, havendo pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

16.3 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16.4 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

16.5 O reajuste será realizado por apostilamento.

16.6 Não Serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

17 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 Recursos provenientes do convênio FNDE/PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR e, oneradas às seguintes dotações previstas na Lei Orçamentária Anual:

Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUNOPOLIS

05.001 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, BEM ESTAR E DESPO /
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, BEM ESTAR E DESPO

3 - EDUCAÇÃO

12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição

2.014 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENS. FUNDAMENTAL

50 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.500.1001.0500 - IDENTIFICAÇÃO
DAS DESPESAS COM MANUTENÇÃO E

50 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 2.552.0000.0552 -
TRANSFERÊNCIA DO FNDE – PNAE

- ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CRECHES

51 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.500.1001.0500 - IDENTIFICAÇÃO
DAS DESPESAS COM MANUTENÇÃO E

51 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 2.552.0000.0552 -
TRANSFERÊNCIA DO FNDE – PNAE

2.016 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ-ESCOLAR



MUNICÍPIO DE BRUNÓPOLIS
Estado de Santa Catarina

52 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.500.1001.0500 - IDENTIFICAÇÃO
DAS DESPESAS COM MANUTENÇÃO E

52 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 2.552.0000.0552 -
TRANSFERÊNCIA DO FNDE - PNAE

Brunópolis, 19 de agosto de 2024.

MARIA ANGELITA DA SILVA
Nutricionista CRN10. 2893
Responsável Técnica