



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



Guairá/SP, 02 de abril de 2024

No uso de minhas atribuições
DEFIRO o pedido constante neste
ofício e termo de referência anexo.

Guairá-SP., ____ de ____ de 2024

Antonio Manoel da Silva Junior
Prefeito

Ofício C.A. n°:24/2024

Encaminhamos este, para nos termos da legislação vigente, ser realizada a aquisição do seguinte objeto:

DESCRITIVO	
Órgão Solicitante	Central de Alimentação e Merenda Escolar
Justificativa/Finalidade	A realização do Chamamento Público para aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar é uma exigência do FNDE através do PNAE, onde pelo menos 30% da verba recebida deve ser destinada a este setor e utilizada na Merenda Escolar.
Objeto	Aquisição de hortifruti para Merenda Escolar. Declaramos que o objeto a ser adquirido está suficientemente descrito conforme anexo, para a formulação da proposta pertinente e consequente satisfação da Administração, não havendo, salvo melhor juízo, características restritivas que possa a dificultar a ampla concorrência.
Especificações de Prazos	VIGÊNCIA: 12 (doze) meses O prazo da entrega dos Materiais será de até 10 (dez) dias úteis após o pedido.
Local de Entrega	Central de Alimentação e Merenda Escolar, avenida 11, 670, Centro.
Dotação Orçamentária	12 362 0027 2049 0000 Merenda Escolar Ensino Médio 12 367 0027 2100 0000 Merenda Escolar Ed. Especial – Recursos do FNDE 12 361 0027 2047 0000 Merenda Escolar Ensino Fundamental – Recursos do FNDE



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



	12 365 0027 2056 0000 Merenda Escolar Pré Escola – Recursos do FNDE 12 365 0027 2052 0000 Merenda Escolar Creches – Recursos do FNDE
Origem do Recurso	Federal. FNDE / PNAE
Indicação do Gestor e Fiscal Contratual	Patrícia de Andrade Ferreira, Chefe de Planejamento e Administração, Matrícula 1769, Gestora do contrato Cristiane Junqueira Prata, Chefe da Central de Alimentação Escolar, Matrícula: 3380, Fiscal do Contrato
Quantidade Total	Conforme termo de referência em anexo

Atenciosamente,

Atenciosamente,

Patrícia de Andrade Ferreira
RG: 26.728.804-9
Chefe de Planejamento e Administração

Cristiane Junqueira Prata
RG: 29.306.519-6
Chefe da Central de Alimentação Escolar

Em _____ de _____ de _____,
recebi o presente.

Diretoria de Planejamento

Exmo. Sr. Antônio Manoel da Silva Junior
Prefeito do Município de
Guairá-SP



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



TERMO DE REFERÊNCIA – Lei 14.133/2021

1 - DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei nº 14.133/2021).

AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Itens	Unid.	QTD.	Especificação detalhada dos Gêneros Alimentícios
01	KG	900	<p>ABOBRINHA VERDE: de elevada qualidade, 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 para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por isentos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 672</i></p>
02	KG	930	<p>ACELGA EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e a aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO VIGENTE</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 772</i></p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



03	KG	3000	<p>ALFACE: 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 a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 740</i></p>
04	KG	360	<p>ALMEIRÃO: 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 a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela Legislação Vigente. Não apresentar parasitas e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 17 000 153</i></p>
05	KG	400	<p>BATATA DOCE: Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, 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</p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



			<p>apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p><i>COD ITEM: 18 001 273</i></p>
06	KG	450	<p>BERINJELA: fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Intacta e limpa.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 317</i></p>
07	KG	500	<p>BRÓCOLIS: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe é constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente, estarem isentas de parasitas e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 703</i></p>
08	KG	810	<p>CEBOLINHA: tipo ceboulete ou francesa.. Seus talos e folhas são verde escuros e mais finos. É a Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 837</i></p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



09	KG	250	<p>CHICÓRIA: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração e 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. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 742</i></p>
10	KG	800	<p>COUVE MANTEIGA: de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme Legislação Vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.</p> <p><i>COD ITEM: 17 000 156</i></p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



11	KG	40	<p>ESPINAFRE: Fresco, tamanho e coloração uniformes, ser desenvolvida firme e intacta, isento de materiais terrosos, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, com folhas íntegras, frescas, verde escura e sem sinais de apodrecimento. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos conforme Legislação Vigente. Totalmente livres de sujidades e parasitas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 001 042</i></p>
12	KG	200	<p>JILÓ: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características Microbiológicas: ausências de sujidades, parasitas e larvas e</p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



			larvas, conforme Legislação Vigente. <i>COD ITEM: 17 000 141</i>
13	KG	1410	LIMÃO TAITI: 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, 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 provocadas, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. <i>COD ITEM: 18 000 420</i>
14	KG	4220	MAMÃO FORMOSA: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da 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, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões conforme LEGISLAÇÃO



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



			VIGENTE. <i>COD ITEM: 18 000 853</i>
15	KG	3000	MANDIOCA DESCASCADA: Congelada e higienizada, embalada cortadas em toletes, em embalagem plástica de polietileno, pesando 1 kg . A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante e Prazo de validade. <i>COD ITEM: 18 000 895</i>
16	KG	2800	MILHO VERDE EM ESPIGA: Frescos de ótima qualidade, espigas descascadas, embalados em sacos plásticos transparentes, macio de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação, sabor e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Espigas com peso e tamanho padrão. <i>COD ITEM: 18 000 192</i>
17	KG	1680	PEPINO: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita ser manipulado, transportado e consumido. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução vigente. <i>COD ITEM: 17 000 010</i>
18	KG	200	PIMENTÃO VERDE: Fruto de plantas sã, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. Com aspectos típicos da variedade, aroma e sabor. Não serão permitidos



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



			<p>perfurações, cortes e estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Ser de colheita recente, uniformes no tamanho e cor. Livre de terra aderente à casca e resíduos de fertilizantes. Isentos de parasitas e larvas. Ponto de maturação e característica.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 639</i></p>
19	KG	200	<p>QUIABO: Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 302</i></p>
20	KG	5000	<p>REPOLHO EXTRA: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e 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.</p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



			<p>Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 365</i></p>
21	KG	160	<p>RÚCULA: 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 a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas.</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 881</i></p>
22	KG	850	<p>SALSINHA: Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estar livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.</p>



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



			<i>COD ITEM: 18 000 981</i>
23	KG	7000	<p>TOMATE: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura” ou como 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 conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação e características sanitárias conforme a LEGISLAÇÃO VIGENTE</p> <p><i>COD ITEM: 18 000 344</i></p> <p>BISNAGA DE MEL SILVESTRE: bisnaga de mel contendo 500 gramas cada. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 55, (decreto 12.846/78) e resolução FNDE nº 26 de 17/06/13. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem Primária: bisnaga de plástico (polipropileno) com tampa, pesando 500 gramas, contendo as informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária), atender todas as exigências apresentadas nas descrições, deverá também conter a composição nutricional do produto. Secundaria: contendo as informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária), atender todas as exigências apresentadas nas</p>
24	KG	90 (ou 360 bisnagas de 500g)	



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



25	KG	80 (ou 20.000 sachês de 4g)	descrições, deverá também conter a composição nutricional do produto. <i>COD ITEM:</i> 18 003 001 MEL DE ABELHA SILVESTRE SACHÊ - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 55, (decreto 12.846/78) e resolução FNDE nº 26 de 17/06/13. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem Primária: sachê de plástico, atóxico, transparente, contendo 4g cada. Embalagem Secundaria: contendo as informações de data da fabricação e/ou validade e lote de forma indelével (resolução RDC nº 259 da vigilância sanitária), atender todas as exigências apresentadas nas descrições, deverá também conter a composição nutricional do produto. <i>COD ITEM:</i> 18 000 401
----	----	---	---

O prazo de vigência da contratação é de 12 (DOZE) meses, contados da assinatura do contrato.

Seguem em anexo as solicitações eletrônicas.

2 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, Inciso XXIII, alínea “b” da Lei nº 14.133/2021).

A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo a este Termo de Referência.

A realização do processo de licitação do objeto do presente contrato consiste na Aquisição de Copos e Lacs que serão utilizados para envase de água do Poço do Balneário Municipal, para distribuição nos eventos realizados pelos Departamentos da Prefeitura do Município de Guairá.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (Art. 6º, Inciso XXIII, alínea “c” da Lei 14.133/2021).

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo a este Termo de Referência.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea “d” da Lei 14.133/2021)

Os requisitos da Contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo a este Termo de Referência.

A entrega deverá ocorrer semanalmente e se necessário, mais de uma vez na semana.

O prazo poderá ser prorrogado, a critério da Administração.

A entrega dos itens deverá ser feita toda terça – feira no local indicado.

5 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

Exercer o acompanhamento e a fiscalização do produto/serviço, por servidor especialmente designado, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no produto/serviço, fixando prazo para a sua correção.

Pagar à Contratada o valor resultante do produto/serviço, no prazo e condições estabelecidas.

Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, no que couber.

6 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Entregar o produto e executar o serviço conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Gestor/Fiscal do contrato, os produtos e serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

Utilizar empregados habilitados e com conhecimento básico do serviço a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços.

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

Quando o projeto referir-se a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

Assegurar à Contratante, o direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações.

Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, das documentações produzidas e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

7 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei 14.133/2021)

O futuro contrato terá como Gestor: Patrícia de Andrade Ferreira, Chefe de Planejamento e Administração, Matrícula 1769 e Fiscal: Cristiane Junqueira Prata, Chefe da Central de Alimentação Escolar, Matrícula: 3380

Contratante e Contratado estabeleceram contato recíproco através de e-mail, telefone ou outro meio possível, oportunamente indicado, que terá validade para prática de todos os atos durante a vigência do Contrato;

A forma de aferição/medição dos produtos/serviços para efeito de pagamento será com base no resultado do material aplicado, conforme cronograma de atividades apresentado pela CONTRATADA, que será atestado pelo Gestor /Fiscal Contratual;



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



Havendo desconformidade do produto/serviço com o cronograma, haverá o redimensionamento dos pagamentos, podendo, a critério da Administração ensejar penalidade à CONTRATADA nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/21;

O não atendimento das metas, por ínfima ou pequena diferença, em indicadores não relevantes ou críticos, a critério da Administração, poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação;

Ainda caberá ao Gestor/Fiscal Contratual a avaliação da conformidade dos produtos/serviços entregues com relação aos termos contratuais e com a proposta da contratada, com vistas ao recebimento definitivo;

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Art 115, da Lei 14.133/2021).

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Art 115, §5º, da Lei 14133/2021).

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal de contrato, ou pelos seus respectivos substitutos (Art 117, caput, da Lei 14133/2021).

O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Art 117, §1º da Lei 14133/2021).

O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Art 117, §2º, da Lei 14.133/2021)

O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato (Art 118, da Lei 14.133/2021).

A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art 44, §1º).

O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a sua expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Art 119 da Lei 14.133/2021).

O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Art 120 da Lei 14.133/2021).

Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Art. 121, da Lei 14.133/2021).

A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Art. 121, §1º, da Lei 14.133/2021).



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º)

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação fiscal da contratada.

Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não venham acompanhados da nota fiscal.

8 – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (Art. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei 14.133/2021)

O acompanhamento e a Gestão/Fiscalização dos serviços, consistem na verificação da conformidade, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do Art. 117 da Lei nº 14.133, de 1993

A verificação da adequação dos produtos/serviços deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços e produtos para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatada.

O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previsto nos indicadores, além dos fatores redutores, deve ser aplicado às sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

O fiscal técnico poderá realizar avaliação diárias, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites da alteração dos valores contratuais previstos no Art. 125 da Lei 14.133 de 2021.

A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar na extinção do contrato, conforme disposto no Art. 137 da Lei nº 14.133 de 2021.

A Gestor/Fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

9 – DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO (Art. 6º, XXIII, alínea “g” da Lei 14.133/2021)

A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas, conforme cronograma; ou

Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

O equipamento deverá estar em perfeito funcionamento.

O equipamento deverá mostrar-se eficiente na realização de seu objetivo/finalidade.

Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

Não produziu os resultados acordados.

Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

10 – DO RECEBIMENTO

Os produtos/serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dias) úteis, contados da finalização dos serviços ou entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal pela CONTRATADA, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

O CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



O CONTRATADO fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

No prazo supracitado para o recebimento provisório, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

Os produtos e serviços poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo Gestor/Fiscal do contrato, as custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

Os produtos e serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 dias contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes: realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções; Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

11 – DO PAGAMENTO

O pagamento ocorrerá em 20 (vinte) dias após o recebimento no setor contábil da Nota Fiscal e Empenho assinados pelo gestor do contrato.

Todo dia 1º de cada mês a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal acompanhado de relatório dos quantitativos de equipamentos/serviços adquiridos no mês anterior.

12 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Para os fins previstos no Art. 162 da Lei 14.133/21, fica estipulado o percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total da contratação, a título de multa de mora por dia, em caso de atraso injustificado na entrega da apólice de seguro, até o limite de 30 (trinta) dias de atraso, podendo ser considerado como inexecução total do objeto a partir deste prazo.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



Em caso de inexecução total ou parcial do objeto desta licitação, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a empresa vencedora ficará sujeita às seguintes penalidades, a critério da Administração, nos termos do Art. 156 da Lei 14.133/21:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

As sanções previstas nos incisos I, III e IV do Art. 156 da Lei 14.133/21 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo.

O valor da multa aplicada, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração, ou cobrado judicialmente a critério da Administração.

A critério da autoridade competente, com fundamento nos princípios da Proporcionalidade e Razoabilidade, as penalidades poderão ser relevadas ou atenuadas, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos comprovados, desde que formulada por escrito, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for oficiada a pretensão, no sentido de aplicação de pena.

13 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art. 6º, XXIII, alínea “h” da Lei 14.133/2021)

O fornecedor será selecionado por meio dos critérios adotados pelo Departamento de Compras, por meio do procedimento e modalidade adequados ao caso concreto.

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos.

Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais.

É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de habilitação constante do edital, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

14 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo a este Termo de Referência.

15 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Dotação Orçamentária:

- 12 362 0027 2049 0000 Merenda Escolar Ensino Médio
- 12 367 0027 2100 0000 Merenda Escolar Ed. Especial – Recursos do FNDE
- 12 361 0027 2047 0000 Merenda Escolar Ensino Fundamental – Recursos do FNDE
- 12 365 0027 2056 0000 Merenda Escolar Pré Escola – Recursos do FNDE
- 12 365 0027 2052 0000 Merenda Escolar Creches – Recursos do FNDE

Guaíra-SP, 02 de abril de 2024.



MUNICÍPIO DE GUAÍRA

DIRETORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO, AV: 11, 670, Centro. Cep 14790-000,
tel : (17) 3331-7980 e-mail: guairacentral@gmail.com



Cristiane Junqueira Prata
Chefe da Central de Alimentação e Merenda Escolar