**TERMO DE REFERÊNCIA**

**CAPÍTULO I**

**DA DEFINIÇÃO DO OBJETO:**

**1. OBJETO:**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo estabelecer as condições, critérios e exigências para a Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e de empreendedores familiares rurais, visando atender as demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fornecimento às escolas de ensino fundamental e de educação infantil do Município de Paverama.

1.2. O objeto compreende o fornecimento, de forma parcelada e contínua, dos gêneros alimentícios descritos nos anexos deste TR, produzidos por agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações, respeitando os parâmetros técnicos, legais e operacionais estipulados no presente Termo de Referência, no Edital de Chamada Pública e nas diretrizes do PNAE.

1.3. A aquisição será organizada em diversos itens, possibilitando a participação de múltiplos fornecedores, de modo a assegurar maior competitividade, economicidade e regularidade no fornecimento dos alimentos destinados à alimentação escolar, conforme abaixo relacionado:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição do item | Medida | Quant. | Valor Referência |
| 1 | Abacate fruta. Produto *in natura*. Unidade inteira com casca. Fruta de tamanho médio, firme, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, sem perfurações, fruta limpa. Embalagem primária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 400 | 8,78 |
| 2 | Abóbora tipo Cabotiá. Produto *in natura*. Casca com cor característica, verde escura. Unidades íntegras, frescas e limpas. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 400 | 5,20 |
| 3 | Abóbora tipo Italiana. Produto *in natura*. Unidade inteira de tamanho médio, com casca. Legume firme, sem machucados internos e externos, grau médio de amadurecimento, legume limpo. Embalagem primária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 250 | 7,31 |
| 4 | Alface. Produto in natura, apresentando folhas íntegras, frescas e sem sujidades. Embalagem primária plástica transparente, com uma unidade (pé) do produto. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. As unidades fornecidas devem possuir peso superior a 400 gramas | Unidade | 1000 | 5,61 |
| 5 | Alho. Produto *in natura*. Bulbos graúdos, frescos, sem machucados e brotamentos, sem bulbos chochos, mofados ou deteriorados. Embalagem primária: plástica transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 130 | 36,76 |
| 6 | Banana prata, produto in natura, com casca, grau médio amadurecimento, primeira qualidade, sem manchas e cor característica uniforme, acondicionada em embalagem adequada, caixa plástica vazada. | Quilograma | 1500 | 6,75 |
| 7 | Batata doce. Produto *in natura*, unidades de tamanho médio à grande, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 600 | 4,78 |
| 8 | Batata inglesa branca. Produto *in natura*, unidades de tamanho médio à grande, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, cor uniforme característica do tubérculo e limpa. Embalagem primária: plástica transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 1300 | 6,03 |
| 9 | Bergamota fruta. Produto *in natura*, variedade Montenegrina, unidade inteira com casca, de tamanho médio, fruta firme, madura, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: plástica transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 300 | 5,57 |
| 10 | Bergamota fruta. Produto *in natura*, variedade Ponkan, unidade inteira com casca, de tamanho médio, fruta firme, madura, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: plástica transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 300 | 5,86 |
| 11 | Beterraba. Produto *in natura*, unidades de tamanho médio, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa, com ausência de folhas. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 5,72 |
| 12 | Brócolis. Produto *in natura*, sem folhas, molhos frescos e limpos, cor característica e uniforme (verde escuro), sem machucados internos e externos e limpos. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Molho | 500 | 8,66 |
| 13 | Cebola. Produto *in natura*, legume inteiro, com casca, unidade de tamanho médio, íntegra, firme, sem perfurações, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa, com casca. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 550 | 5,94 |
| 14 | Cenoura. Produto *in natura*, legume inteiro, com casca, isento de folhas, unidades de tamanho médio, íntegra, fresca, sem rachaduras, sem rachaduras, sem perfurações, sem machucados internos e externos, cor uniforme. Produto limpo. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 600 | 6,20 |
| 15 | Chuchu. Produto *in natura*, legume inteiro, com casca, unidades de tamanho médio, unidade íntegra, fresca, sem rachaduras, sem perfurações, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa, sem as folhas. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 5,25 |
| 16 | Couve Chinesa. Produto in natura. Verdura com folhas íntegras, frescas e limpas. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Unidade | 150 | 6,71 |
| 17 | Couve-flor. Produto *in natura*. Unidade íntegra, fresca e limpa, sem folhas, sem perfurações, cor característica e uniforme, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Unidade | 550 | 10,28 |
| 18 | Couve Manteiga. Produto *in natura*. Verdura com folhas íntegras, frescas e limpas. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 250 | 7,53 |
| 19 | Espinafre. Produto *in natura*. Verdura com folhas verdes íntegras, frescas e limpas. Embalagem primária plástica transparente, com 1 unidade de molho, contendo no mínimo 500g do produto. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Molho | 250 | 5,23 |
| 20 | Laranja fruta. Produto *in natura*, variedade Lima Céu, unidade inteira com casca, de tamanho médio, fruta firme, madura, suculenta, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 6,29 |
| 21 | Laranja fruta. Produto *in natura*, variedade Bahia/Umbigo, unidade inteira com casca, de tamanho médio, fruta firme, madura, suculenta, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 5,79 |
| 22 | Laranja fruta. Produto *in natura*, variedade Suco, unidade inteira com casca, de tamanho médio, fruta firme, madura, suculenta, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 5,06 |
| 23 | Limão galego ou siciliano. Produto *in natura*, unidade inteira com casca, de tamanho médio, fruta firme, madura, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 200 | 6,78 |
| 24 | Mamão fruta. Produto in natura. Unidades inteiras com casca, de tamanho médio, frutas maduras e frescas, sem machucados internos e externos, cor característica e limpa. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 400 | 11,87 |
| 25 | Manga fruta. Produto in natura. Unidades inteiras com casca, de tamanho médio, frutas maduras e frescas, sem machucados internos e externos, cor característica e limpa. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 400 | 8,46 |
| 26 | Melancia fruta. Produto *in natura*. Unidades inteiras com casca, de tamanho médio, frutas maduras e frescas, sem machucados internos e externos, cor característica e limpa. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 1.800 | 3,30 |
| 27 | Melão fruta. Produto *in natura*. Unidades inteiras com casca, de tamanho médio, frutas maduras e frescas, sem machucados internos e externos, cor característica e limpa. Frutos arredondados, com casca enrugada, amarelo intenso, polpa suculenta, branca e levemente esverdeada. Fruto maduro. A polpa não deve estar seca e as sementes devem se desprender facilmente. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 900 | 7,92 |
| 28 | Milho verde. Produto *in natura*. Apresentação: espigas de tamanho médio, desprovidas da palha no ato da entrega, com coloração dos grãos amarelos, devendo estar bem formados, macios e inteiros, sem podridão e sem fungos. Ser de colheita recente. Embalagem primária: plástica transparente. Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Quilograma | 800 | 7,75 |
| 29 | Morango fruta. Produto *in natura*. Fruta inteira, madura e fresca. Unidades de tamanho médio, sem machucados internos e externos, sem perfurações, frutas limpas. Embalagem primária: saco plástico transparente ou bandeja envolta em filme plástico. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 1000 | 32,40 |
| 30 | Pepino salada. Produto *in natura*. Unidade inteira com casca, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 7,02 |
| 31 | Pêssego. Produto in natura. Unidades inteiras com casca, de tamanho médio, frutas maduras e frescas, sem machucados internos e externos, cor característica e limpa. Embalagem primária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 10,77 |
| 32 | Pimentão verde. Produto *in natura*, unidade inteira com casca, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 200 | 12,15 |
| 33 | Repolho roxo. Produto *in natura*. Unidade inteira, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 300 | 6,40 |
| 34 | Repolho verde. Produto *in natura*. Unidade inteira, íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 500 | 4,97 |
| 35 | Tempero verde (salsa e cebolinha). Produto *in natura*, apresentando folhas íntegras, frescas e sem sujidades. Embalagem primária plástica transparente com molho de 250g do produto (molho). Embalagem secundária: caixas plásticas vazadas e limpas. | Molho | 350 | 3,22 |
| 36 | Tomate fruta. Produto *in natura*, unidades de tamanho médio, fruta firme e limpa, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, cor uniforme. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 1.500 | 7,62 |
| 37 | Vagem. Produto *in natura*, sem machucados internos e externos, cor uniforme, sem perfurações ou ferrugem. Embalagem primária: saco plástico transparente. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. | Quilograma | 350 | 20,24 |
| 38 | Bolacha tipo Natal. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 400 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 1 mês. | Pacote/Embalagem | 1000 | 11,98 |
| 39 | Bolacha tipo Amanteigada. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 400 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 1 mês. | Pacote/Embalagem | 1000 | 12,46 |
| 40 | Massa fresca. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 500 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 10 dias. | Unidade | 500 | 10,57 |
| 41 | Massa fresca com espinafre. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 500 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 10 dias. | Unidade | 500 | 13,06 |
| 42 | Pão caseiro. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 600 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 05 dias. | Unidade | 1000 | 12,33 |
| 43 | Cuca simples. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 600 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 05 dias. | Unidade | 1000 | 15,20 |
| 44 | Cuca recheada. Produto processado fresco, sem presença de sujidades. Embalagem plástica com peso mínimo de 700 gramas. Rótulo conforme a legislação, deve possuir no mínimo identificação do produto, data de validade e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 05 dias. | Unidade | 500 | 16,00 |
| 45 | Creme de leite pasteurizado (nata). Produto processado com teor de gordura de no mínimo 48%. Embalagem primária: pote plástico com tampa, embalagem atóxica, contendo, no mínimo 300 gramas do produto. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 30 dias. | Unidade | 800 | 10,49 |
| 46 | Doce de leite. Produto processado. Deve conter, no mínimo, leite pasteurizado integral e açúcar. Embalagem primária plástica atóxica, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 60 dias. | Quilograma | 300 | 8,60 |
| 47 | Leite UHT integral. Produto processado, integral. Embalagem primária: tetrapack contendo no mínimo 1 litro do produto. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 3 meses. | Litro | 3000 | 5,56 |
| 48 | Leite fluído zero lactose. Leite de vaca, sem lactose (conforme legislação), líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT, em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 3 meses. | Litro | 1000 | 5,87 |
| 49 | Presunto magro fatiado. Produto processado, elaborado à base de carne suína, água, sal, condimentos. Cada fatia deve pesar no mínimo 10 gramas e no máximo 20 gramas. Embalagem primária: plástica transparente contendo no mínimo 180 gramas do produto. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 40 dias. | Quilograma | 1000 | 43,00 |
| 50 | Suco de UVA integral orgânico. Bebida não fermentada, não concentrada, não diluída, 100% suco de fruta e contendo no rótulo a denominação SUCO INTEGRAL. Destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã ou parte do vegetal de origem por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Produto processado e pronto para o consumo, sem adição de açúcar ou conservantes. Embalado em garrafa de vidro transparente ou plástica, contendo no mínimo 1 litro do produto. Rótulo contendo a data de fabricação, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e número de lote. Prazo de validade no momento de entrega: de no mínimo 90%, de sua validade original. | Litros | 1.500 | 15,88 |
| 51 | Carne bovina, iscas congeladas. Produto minimamente processado, isento de cartilagens e ossos, apresentando no máximo 5% de gordura, cortado em formato de iscas com aproximadamente 15 gramas cada, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: alcatra, coxão de dentro, patinho e/ou maminha. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma de produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 6 meses. | Quilograma | 2.000 | 47,59 |
| 52 | Carne bovina moída grossa congelada. Produto minimamente processado, isento de cartilagens e ossos, apresentando no máximo 5% de gordura, moído em moedor grosso, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: alcatra, coxão de dentro, patinho e/ou maminha. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 6 meses. | Quilograma | 4.000 | 44,72 |
| 53 | Carne bovina, picadão congelado. Produto minimamente processado, isento de cartilagens e ossos, apresentando no máximo 5% de gordura, cortado em formato de cubinhos com aproximadamente 10 gramas cada, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: alcatra, coxão de dentro, patinho e/ou maminha. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma de produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 6 meses. | Quilograma | 1.000 | 48,04 |
| 54 | Carne de frango, moída congelada. Produto minimamente processado, isento de cartilagens e ossos. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme legislação vigente. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 4 meses. | Quilograma | 1000 | 24,45 |
| 55 | Carne de frango, tipo peito congelada. Produto minimamente processado, isento de cartilagens e ossos. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 4 meses. | Quilograma | 3.000 | 21,40 |
| 56 | Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa congelada. Produto minimamente processado. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 4 meses. | Quilograma | 1.500 | 11,37 |
| 57 | Coração de frango congelado. Produto minimamente processado e congelado. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 4 meses. | Quilograma | 500 | 31,83 |
| 58 | Carne suína, pernil. Produto minimamente processado, picado em cubos de aproximadamente 25 gramas cada, sem pele e sem gordura aparente, em embalagem plástica contendo 1 quilograma do produto. | Quilograma | 1000 | 28,32 |
| 59 | Carne suína, iscas congeladas. Produto minimamente processado, isento de cartilagens e ossos, apresentando no máximo 5% de gordura, cortado em formato de iscas com aproximadamente 15 gramas cada, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: lombo e pernil. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 quilograma de produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto e validade. Deve possuir registro no MAPA. Prazo de validade no momento de entrega: mínimo de 6 meses | Quilograma | 2000 | 29,73 |

1.4. Esta Chamada Pública permitirá que o Município organize de forma planejada e eficiente o atendimento das demandas de alimentação escolar, garantindo que os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar sejam fornecidos por produtores ou organizações regularmente habilitados, com experiência e capacidade para atender às especificações técnicas e de qualidade exigidas pelo PNAE.

1.5. Preço unitário de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, conforme disposto no artigo 31 da Resolução FNDE nº 06/2020. Na proposta do fornecedor, não serão aceitos preços superiores ao de aquisição acima estipulado.

1.6. Em caso de divergência entre as especificações constantes neste Termo de Referência (TR), no Estudo Técnico Preliminar (ETP) ou no Edital de Chamada Pública, prevalecerão sempre as disposições previstas no Edital, observando-se os princípios da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis às compras públicas.

1.7. Os documentos auxiliares utilizados para a definição das condições deste TR, incluindo parâmetros técnicos, preços de referência e estimativas de consumo, estão devidamente registrados nos autos do processo administrativo e devem ser consultados pelos interessados no momento da elaboração das propostas.

1.8. A realização da Chamada Pública visa, ainda, garantir a regularidade e a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino, otimizar o uso dos recursos públicos, valorizar os produtores locais e assegurar que os alimentos fornecidos atendam às normas legais, sanitárias e nutricionais vigentes.

**2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:**

2.1. O prazo de vigência da presente Chamada Pública será de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura dos contratos ou termos de compromisso com os fornecedores selecionados, nos termos do artigo 84 e 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante justificativa administrativa fundamentada, desde que mantidas as condições de fornecimento, a economicidade e a adequação às normas legais e regulamentares vigentes, além da conveniência administrativa e da disponibilidade orçamentária.

2.3. Este Termo de Referência detalhará as regras específicas relativas à vigência, incluindo critérios para a distribuição e a programação das entregas entre os fornecedores habilitados, bem como as condições para eventual renovação do contrato.

2.4. A adoção do modelo de Chamada Pública, com vigência definida e possibilidade de prorrogação, garante maior flexibilidade à Administração Municipal para atender às demandas variáveis de gêneros alimentícios nas escolas, assegurando o fornecimento contínuo sem a necessidade de novos processos licitatórios para cada demanda específica.

2.5. Durante todo o período de vigência, o Município manterá acompanhamento e fiscalização contínuos sobre o cumprimento das entregas realizadas pelos fornecedores selecionados, assegurando a qualidade dos produtos, o atendimento às normas sanitárias e legais, a eficiência operacional e a otimização dos recursos públicos disponíveis.

**3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS SERVIÇOS:**

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação:

( ) Bens ou serviços especiais (art. 6°, inciso XIV, Lei n° 14.133/2021);

(X) Bens ou serviços comuns (art. 6°, inciso XIII, Lei n° 14.133/2021), cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

**CAPÍTULO II**

**DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

**4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

4.1. A presente contratação justifica-se em razão da necessidade de assegurar a oferta contínua, adequada e de qualidade da alimentação escolar aos alunos matriculados nas Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental de Paverama, considerando o encerramento do ano letivo de 2025 e o de 2026. A alimentação escolar constitui um serviço essencial, indispensável à promoção da saúde, do desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, e à formação de hábitos alimentares saudáveis.

4.2. A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais, por meio de Chamada Pública, apresenta-se como a alternativa mais viável e eficiente, atendendo simultaneamente às necessidades nutricionais dos alunos e aos princípios de economicidade, legalidade, sustentabilidade e desenvolvimento local.

4.2.1. Fundamentos de Fato:

a) Oferta Parcelada e Produção Sazonal: A produção agrícola familiar é, em sua maioria, sazonal e diversificada. A aquisição parcelada permite ao município adaptar-se às diferentes safras e disponibilidades de produtos ao longo do ano, garantindo alimentos frescos, seguros e de qualidade. Essa modalidade também permite que os cardápios escolares sejam diversificados, ajustando-se às frutas, legumes, hortaliças e produtos da época, contribuindo para uma alimentação saudável e nutritiva.

b) Logística e Capacidade dos Produtores: Os pequenos agricultores familiares geralmente não possuem capacidade de armazenamento para grandes volumes de produtos. A compra parcelada facilita o transporte e a entrega escalonada, reduzindo desperdícios, preservando a qualidade dos alimentos e evitando sobrecarga na infraestrutura das escolas.

c) Adequação à Demanda Escolar: A demanda por gêneros alimentícios varia conforme o número de alunos matriculados, o calendário escolar e os cardápios planejados. A aquisição parcelada permite ajustes contínuos aos pedidos, garantindo que as escolas recebam a quantidade necessária sem excedentes, promovendo eficiência no uso dos recursos financeiros e materiais disponíveis.

d) Garantia da Regularidade e Continuidade do Programa: A contratação por Chamada Pública cria um banco de fornecedores credenciados, permitindo que o município conte com múltiplos produtores habilitados para atender à demanda das escolas. Essa estrutura assegura a continuidade da alimentação escolar, mesmo em situações de variações na oferta de produtos, falhas logísticas ou indisponibilidade temporária de determinado fornecedor.

e) Impacto Socioeconômico Local: A compra direta de alimentos da agricultura familiar fortalece a economia local, gera emprego e renda para pequenos produtores, promove a inclusão social no meio rural e fomenta a sustentabilidade da produção agrícola. Esse modelo também contribui para reduzir desigualdades regionais e fortalecer a cadeia produtiva local, estimulando práticas agrícolas responsáveis e conscientes.

f) Qualidade Nutricional e Saúde Escolar: A aquisição de produtos frescos, produzidos localmente, garante a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Além disso, permite que os cardápios sejam planejados de acordo com as normas do PNAE, contemplando equilíbrio nutricional, diversidade alimentar e alimentação saudável, promovendo o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes atendidos pela rede municipal de ensino.

4.2.2. Fundamentos de Direito:

a) Lei nº 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos: A lei estabelece a Chamada Pública como modalidade de contratação adequada para seleção de fornecedores da agricultura familiar, permitindo a aquisição direta de pequenos agricultores dentro do limite legal e garantindo transparência, competitividade e economicidade.

b) Lei nº 11.947/2009 – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Dispõe que, do total de recursos repassados pelo FNDE para a alimentação escolar, no mínimo 30% devem ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. A lei busca promover o desenvolvimento econômico local, incentivar práticas produtivas sustentáveis e assegurar a qualidade nutricional das refeições escolares.

c) Resolução FNDE nº 6/2020: Regulamenta a execução do PNAE, detalhando procedimentos de aquisição de alimentos da agricultura familiar, incluindo a obrigatoriedade da Chamada Pública para seleção de fornecedores e permitindo compras parceladas conforme a sazonalidade e as capacidades produtivas dos agricultores.

d) Princípios Constitucionais e Normativos: A contratação direta da agricultura familiar está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, desenvolvimento sustentável, inclusão social e justiça alimentar, conforme previsto nos artigos 3º e 170 da Constituição Federal. Também respeita normas de segurança alimentar, higiene, boas práticas de manipulação e responsabilidade social.

4.3. Benefícios Estratégicos da Contratação:

a) Sustentabilidade e Preservação Ambiental: A aquisição de produtos locais reduz a necessidade de transporte de longa distância, diminuindo emissões de gases de efeito estufa. A valorização de práticas agrícolas sustentáveis contribui para a conservação do solo, da água e da biodiversidade.

b) Flexibilidade e Eficiência Operacional: A Chamada Pública permite organizar as entregas conforme a demanda, distribuindo os pedidos ao longo do ano, com possibilidade de ajustes de volume e variedade, garantindo eficiência na utilização de recursos financeiros e humanos.

c) Fortalecimento da Agricultura Familiar: A contratação direta incentiva os pequenos produtores rurais, garantindo estabilidade na comercialização de seus produtos, promovendo autonomia econômica e fomentando a economia local de forma contínua e sustentável.

d) Qualidade e Segurança Alimentar: O fornecimento parcelado permite maior controle sobre a qualidade dos alimentos, garantindo produtos frescos e seguros, que atendam aos padrões sanitários exigidos pelo PNAE e demais normas legais aplicáveis.

A análise de necessidade evidencia que a Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar é a alternativa mais adequada para atender à alimentação escolar no Município de Paverama. Essa contratação assegura qualidade nutricional, eficiência na gestão de recursos, valorização da produção local e inclusão social, atendendo plenamente ao interesse público e às normas legais e regulatórias vigentes. A implementação dessa modalidade representa uma solução estratégica, sustentável e economicamente vantajosa, garantindo o fornecimento contínuo e confiável de alimentos para todos os alunos da rede municipal de ensino.

**5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

5.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais, destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental do Município de Paverama, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 6/2020 e demais normas aplicáveis.

5.2. A modalidade de Chamada Pública revela-se adequada, pois permite a seleção transparente de fornecedores locais, garantindo a execução contínua e eficiente do fornecimento de alimentos frescos, de qualidade e em conformidade com as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, promove a inclusão de pequenos produtores rurais no mercado institucional, fortalecendo a economia local e garantindo a sustentabilidade socioambiental.

5.3. A solução está estruturada com base nos seguintes aspectos:

5.3.1. Legalidade e Conformidade: O procedimento será conduzido em estrita observância à legislação vigente e aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A Chamada Pública permite a seleção de fornecedores de forma transparente, garantindo igualdade de oportunidades e segurança jurídica.

5.3.2. Eficiência na Gestão dos Recursos Públicos: A aquisição direta da agricultura familiar otimiza custos ao reduzir intermediários e transporte de longa distância. Permite à Administração Municipal planejar entregas conforme demanda real das escolas, evitando desperdícios e assegurando o uso eficiente de recursos financeiros e materiais.

5.3.3. Critérios Técnicos e Qualitativos: Serão credenciados fornecedores que comprovem capacidade produtiva compatível com a demanda escolar, qualidade sanitária dos alimentos, cumprimento das normas de higiene e boas práticas de manipulação, e que possam atender à entrega parcelada, respeitando a sazonalidade dos produtos. O credenciamento também observará a capacidade de fornecimento de produtos diversos, garantindo cardápios equilibrados e nutritivos.

5.3.4. Continuidade e Flexibilidade do Fornecimento: A Chamada Pública permite criar um cadastro de fornecedores habilitados, garantindo o fornecimento contínuo de alimentos, mesmo em situações de variação na produção ou indisponibilidade temporária de determinado produtor. Essa estrutura proporciona flexibilidade na alocação de pedidos entre os credenciados, assegurando atendimento integral das escolas.

5.3.5. Planejamento e Logística de Entregas: As entregas serão planejadas previamente, respeitando a sazonalidade da produção, capacidade de armazenamento das escolas e cronograma das atividades escolares. Os pedidos deverão ser realizados com antecedência mínima de cinco dias, garantindo organização, previsibilidade e eficiência no transporte e armazenamento dos alimentos.

5.3.6. Supervisão e Fiscalização: O acompanhamento da execução será realizado por servidores designados, que receberão capacitação específica para controlar, fiscalizar e gerir o fornecimento. Os fornecedores credenciados deverão apresentar relatórios detalhados de entrega, incluindo quantidade, tipos de alimentos, datas e locais, possibilitando auditoria e controle efetivo por parte da Administração.

5.3.7. Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental: A solução contempla práticas de sustentabilidade, como o uso de produtos locais que reduzem a emissão de gases de efeito estufa, incentivo a embalagens retornáveis ou recicláveis e destinação adequada de resíduos orgânicos, como compostagem de sobras alimentares. As ações visam minimizar impactos ambientais e promover uma gestão responsável dos alimentos.

5.3.8. Benefícios Socioeconômicos: A contratação direta da agricultura familiar promove geração de emprego e renda para pequenos produtores, fomenta o desenvolvimento da economia local e fortalece a inclusão social no meio rural. Além disso, contribui para a valorização de práticas agrícolas sustentáveis e diversificadas, garantindo alimentos frescos e nutritivos para os alunos da rede municipal.

5.4. A adoção da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios permite ao Município de Paverama garantir:

a) Transparência: seleção clara e aberta de fornecedores, com critérios objetivos e auditáveis;

b) Qualidade e Segurança Alimentar: alimentos frescos, seguros e em conformidade com normas sanitárias;

c) Flexibilidade e Eficiência: entrega parcelada e ajustada à demanda das escolas, evitando desperdícios;

d) Sustentabilidade Ambiental: redução da pegada de carbono, logística reversa de embalagens e aproveitamento de resíduos orgânicos; e

e) Fortalecimento da Economia Local: valorização da agricultura familiar e promoção da inclusão socioeconômica.

5.5. Dessa forma, a solução proposta assegura que a alimentação escolar seja fornecida de maneira contínua, eficiente, segura e de qualidade, alinhando interesses públicos, legais, econômicos e ambientais, consolidando uma gestão transparente e sustentável do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de Paverama.

**CAPÍTULO III**

**DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**6. DA EXECUÇÃO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA:**

6.1. A contratação dos itens registrados neste Termo será formalizada por meio de Ordem de Compra, Ordem de Entrega e/ou Nota de Empenho, as quais serão emitidas pela Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento Humano (SMEDh), em conformidade com a legislação aplicável, de modo que o fornecedor somente poderá efetuar as entregas mediante recebimento formal desses documentos.

6.2. A Ordem de Compra ou de Entrega será enviada ao e-mail cadastrado no Projeto de Venda do fornecedor e registrada no processo administrativo, devendo conter itens, quantidades, marca (quando aplicável), local, data e horário de entrega, além das informações logísticas necessárias.

6.3. Os pedidos serão realizados com antecedência mínima de cinco dias úteis contados da data desejada para entrega, devendo o prazo máximo para entrega ordinária ser igualmente de cinco dias úteis a partir do recebimento da Ordem de Compra ou de Entrega.

6.4. Em situações excepcionais, mediante solicitação justificada do contratado e aceitação expressa da contratante, esse prazo poderá ser prorrogado uma única vez por igual período. O fornecedor deverá prever capacidade de atendimento emergencial, inclusive para ordens com antecedência inferior a cinco dias, observadas as condições contratuais e eventual remuneração adicional previamente pactuada.

6.5 Considerando que o Município não possui almoxarifado central, as entregas ocorrerão diretamente nas unidades indicadas no cronograma; não serão aceitas entregas em locais diversos sem autorização por escrito. Os endereços habilitados para entrega devem ser rigorosamente observados pelo fornecedor, incluindo, entre outros:

|  |
| --- |
| Sede da Administração Municipal – Prefeitura:  Local: Rua Jacob Flach, 222, Bairro Centro – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/uwKTRB5LzSSpVbvYA> |
| EMEF Professora Gonçalina Pinto Vilanova:  Local: Rua Francisco Alfredo Griebeler, 907, Bairro Cidade Baixa – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/55tZWmbnFfRC5v7XA> |
| EMEF Prudêncio Franklin dos Reis:  Local: Rua João Pereira Aguiar, 400, Bairro Morro Bonito – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/iZLVteypXBSRrovK6> |
| EMEF Reinaldo Markus:  Local: Rua Eugênio Faller, 930, Bairro Fazenda São José – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/1tuYMexMSLTg74nC9> |
| EMEF Boa Esperança (Turno Inverso):  Local: Rodovia VRS 835, Localidade de Boa Esperança – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/iGYKNzPgNYSFXJPg6> |
| EMEI Pingo de Gente:  Local: Rua 04 de Julho, 3822, Bairro Cidade Baixa – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/rdSDNTJyJQS4Zjow8> |
| EMEI Pequeno Mundo:  Local: Rua Jardelino José de Vargas, 145, Bairro Posses – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/T6Vh6UiVLK6ScDyNA> |
| EMEI Criança Feliz:  Local: Rua Eugênio Faller, 87, Bairro Fazenda São José – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/96ue2uG6n77Xz4zb6> |
| Proinfância Casa da Criança:  Local: Rua Cinco de Março, 56, Bairro Centro – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/96a5dofn6Lj9KUDN7> |
| Proinfância Arco-Íris:  Local: Rua Aldo Bilhar de Azevedo, 1165, Bairro Morro Bonito – Paverama/RS – CEP: 95865-000. Localização no Google Maps: <https://goo.gl/maps/K6CBXWsHybfc865j9> |

**6.6. As entregas dos gêneros alimentícios serão parceladas, devendo ocorrer semanalmente, conforme cronograma estipulado pela Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento Humano.**

**6.7. As entregas ocorrerão ponto a ponto, junto as escolas da rede municipal, com exceção dos pedidos das escolas São José, de Santa Manoela, Sagrado Coração de Jesus, de Linha Brasil, e Visconde de Mauá, de Morro Azul, que serão entregues junto à Biblioteca Municipal Padre Alberto Träsel ou na Sede Administrativa, conforme indicado pela equipe da Secretaria no momento da solicitação.**

6.8. Para entregas parceladas, os produtos perecíveis deverão ser entregues semanalmente e os produtos não perecíveis quinzenal ou mensalmente, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria, devendo cada entrega ser acompanhada do cronograma ou solicitação para conferência e registro pelo recebedor.

6.9. O horário padrão de entrega será das 07h30 às 11h00, salvo exceção devidamente autorizada; entregas fora desse horário só serão aceitas mediante autorização expressa e justificada.

6.10. A CONTRATANTE reserva-se o direito de solicitar entregas em qualquer secretaria, departamento ou outro local que achar conveniente.

6.11. Não haverá limitação quanto a quantidade e valores mínimos para realização de pedidos por parte da CONTRATANTE.

6.12. No ato da entrega, os fornecedores deverão apresentar os documentos fiscais e sanitários exigidos, compreendendo Nota Fiscal, Projeto de Venda (PNAE), DAP/CAF quando aplicável, certificado sanitário do estabelecimento produtor, laudo ou registro de controle de qualidade, caso exigido, e declaração de rastreabilidade com lote, data de colheita ou manufatura e identificação do produtor ou associação.

6.13. Cada entrega deverá estar acompanhada do cronograma de entrega para que possa ser conferida pelo recebedor.

6.14. Em presença do fornecedor ou representante, no horário da entrega, será realizada conferência quanto à quantidade, integridade das embalagens, estado físico do produto, temperatura quando aplicável, rotulagem, prazo de validade e conformidade com marca e especificação do pedido, cabendo ao responsável pelo recebimento a autoridade para recusar mercadorias que não atendam às especificações.

6.15. A CONTRATANTE se reserva o direito de não aceitar os itens entregues, quando esses não apresentarem condições adequadas de utilização ou ainda quando não atenderem as descrições mínimas solicitadas no edital ou aviso de contratação direta, devendo neste caso a CONTRATADA substituir os produtos em até 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação.

6.16. As entregas deverão ser realizadas em veículos apropriados para transporte de gêneros alimentícios, com cobertura e proteção contra intempéries, sendo obrigatória a utilização de veículos refrigerados e apresentação de registro de temperatura no ato da entrega para produtos perecíveis.

6.17. É proibido transportar alimentos junto a cargas que possam contaminar ou comprometer a integridade higiênico-sanitária, respondendo o contratado por danos ou perdas ocorridos durante transporte, inclusive em terceirizações, devendo manter procedimento documentado para controle de temperatura e disponibilizá-lo para fiscalização sempre que solicitado.

**7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:**

7.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA, além das elencadas neste termo, serão definidas no Edital ou Aviso de Contratação Direta bem como, no Contrato ou Ata de Registro de Preços correspondente.

**8. DA SUBCONTRATAÇÃO:**

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, exceto os serviços de entregas poderão serem terceirizadas, desde que sejam mantidas todas as exigências de pontualidade, qualidade e sanidade dos produtos.

**9. GARANTIA:**

9.1. Para a referida aquisição e/ou contratação, não será solicitada Garantia.

**CAPÍTULO IV**

**DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**10. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

10.1. Nos termos do art. 117, Lei n° 14.133/2021 combinado com as disposições do Decreto Municipal n° 1.319/2024, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 120, da Lei n° 14.133/2021.

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

10.4. O Gestor/Fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de Assessoramento Jurídico e de Controle Interno da Administração.

10.5. O Gestor/Fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, Acórdão nº 1375/2015 - Plenário e, TCU, Acórdão nº 2146/2011, Segunda Câmara).

10.6. A designação do Gestor/Fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (TCU, Acórdão nº 3083/2010 - Plenário).

10.7. A fiscalização do contrato será realizada diretamente pela Nutricionista ou pela Supervisão da Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento Humano, juntamente com as Equipes Diretivas e os Servidores que atuam nas cozinhas dos educandários.

**11. DOS PROCEDIMENTOS DE TESTES E INSPEÇÕES:**

11.1. O CONTRATANTE reserva-se ao direito de promover avaliações, inspeções e diligências visando esclarecer quaisquer situações relacionadas ao fornecimento do objeto contratado, sendo obrigação da CONTRATADA acolhê-las.

**CAPITULO V**

**DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

**12. DA APLICAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:**

12.1. O objeto contratado, compreendendo o fornecimento/execução dos bens ou serviços descritos neste Termo de Referência, será recebido provisoriamente pelos(as) servidores(as) e/ou representantes formais designados(as) pela Administração para o acompanhamento e fiscalização do contrato ou da chamada pública, de modo a possibilitar posterior verificação de sua conformidade com as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas constantes neste Termo de Referência, no edital e na proposta apresentada pela contratada.

12.2. A entrega ou execução poderá ser rejeitada total ou parcialmente sempre que constatado, no ato do recebimento provisório ou na fiscalização posterior, que o objeto não atende aos padrões de qualidade, quantidade, prazos ou demais condições exigidas neste Termo de Referência e na proposta. Nesta hipótese, a contratada será notificada para, no prazo máximo estabelecido pela Administração, substituir, corrigir ou complementar o objeto rejeitado, sem ônus adicionais para o Município, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

12.3. O recebimento definitivo do objeto ocorrerá, de forma tácita, somente após a conferência minuciosa das especificações e da qualidade do serviço prestado ou do bem fornecido, bem como do cumprimento de todas as obrigações contratuais e normativas, lavrando-se, quando cabível, Termo de Recebimento Definitivo, que será assinado pelo responsável pela fiscalização e pela contratada.

12.4. O recebimento provisório ou definitivo não implica quitação plena nem exonera a contratada da responsabilidade civil, administrativa e ética pelo fornecimento ou execução do objeto, inclusive quanto a vícios ocultos, defeitos de qualidade ou quantidade que venham a ser constatados posteriormente, devendo ser mantida a garantia da perfeita execução, da integridade e da segurança do objeto licitado ou contratado durante todo o período estipulado no edital ou contrato.

12.5. Em caso de descumprimento das condições ou de recusa injustificada de substituição ou correção do objeto rejeitado, a Administração poderá, a seu critério, executar a garantia, aplicar as penalidades previstas no instrumento convocatório e, se necessário, contratar terceiros para executar ou fornecer o objeto, cobrando da contratada as diferenças de preços e eventuais prejuízos causados.

**13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

13.1. As sanções administrativas serão definidas conforme previsto na Lei n° 14.133/2021 e, serão elencadas no Edital ou Aviso de Contratação Direta bem como, no Contrato ou Ata de Registro de Preços correspondente.

**14. DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO:**

14.1. O Contratante (Município) fará o pagamento em até 20 (vinte) dias úteis, após o recebimento da nota fiscal e atestado pela SMF/Contabilidade, para efetuar o pagamento à Contratada, por depósito em conta corrente do fornecedor.

14.1.1. O prazo previsto no item anterior não transcorrerá caso verificadas inconformidades na Nota Fiscal apresentada pela Contratada.

14.2. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega dos produtos, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da Contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta.

14.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da cientificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

14.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação mediante termo detalhado.

14.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

14.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143, da Lei Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

14.8. O pagamento deverá ser realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

14.9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.9.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na nota fiscal, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

14.9.2. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

14.10. Demais disposições atinentes aos pagamentos e reajustamentos serão estabelecidas conforme dispõe a Lei n° 14.133/2021 e, serão elencadas no Edital, bem como, no Contrato correspondente.

**CAPÍTULO VI**

**FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**15. MODALIDADE, TIPO DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

15.1. Em razão da natureza do objeto a ser contratado, e em estrita observância às disposições legais vigentes, especialmente o disposto na Lei nº 11.947/2009, no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, no Decreto nº 6.447/2008 e nas Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a aquisição será realizada por meio de processo de Chamada Pública, destinado à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações.

15.2. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão obrigatoriamente ser aplicados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se, de forma progressiva, os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas, os povos e comunidades tradicionais, e os grupos formais e informais de mulheres.

15.3. Quando a aquisição dos gêneros alimentícios se der junto à família rural individual, no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser formalizado em nome da mulher responsável pela unidade familiar, em cumprimento ao disposto na Lei nº 14.660/2023 e às diretrizes do FNDE para promoção da equidade de gênero.

15.4. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão atender integralmente às especificações técnicas, quantitativas e qualitativas constantes no presente Termo de Referência, no edital e nas propostas apresentadas, especialmente no que se refere à qualidade nutricional, prazo de validade, condições higiênico-sanitárias e rotulagem.

15.5. O critério de julgamento adotado será o da aceitabilidade dos preços e do atendimento integral às condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência e no edital.

15.6. Considerar-se-á selecionado o(s) fornecedor(es) que apresentar(em) proposta(s) compatível(is) com os preços de mercado praticados na região, observadas as disposições legais e regulamentares vigentes e a comprovação da aptidão para o fornecimento dos gêneros alimentícios nas condições estabelecidas.

**16. CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA:**

16.1. O projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar (PNAE) deverá ser preenchida conforme modelo disponibilizado junto ao Edital.

16.2. A aceitação da mesma se dará pelo atendimento das condições impostas no Edital e o atendimento das normas legais.

**17. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:**

17.1. A habilitação do fornecedor se dará através da apresentação de documentos referentes à Habilitação Jurídica, Técnica, Fiscal, Social, Trabalhista e Econômico Financeira conforme previsto no art. 62, da Lei n° 14.133/2021, as quais estão elencadas no Edital.

**a) ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA:**

(X) Não ( ) Sim

**b) VISTORIA / VISITA TÉCNICA:**

(X) Não ( ) Sim ( ) Opcional ( ) Obrigatória

**c) DOCUMENTO OFICIAL DO FABRICANTE:**

(X) Não ( ) Sim

**d) LEGISLAÇÃO TÉCNICA APLICÁVEL:**

( ) Não (X) Sim

**e) AMOSTRA:**

(X) Não ( ) Sim

17.2. Deverá ser obrigatória a apresentação de Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) atinente ao fornecedor individual ou correspondente ao grupo.

17.2. Fica facultado ao Agente de Contratação a solicitação de a amostras para avaliação dos produtos, caso ocorra alguma dúvida ou questionamento relacionado ao alimento.

17.2. A documentação relativa a habilitação deverá estar subdividida em grupos de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE nº 06/2020.

**18. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

18.1. A pesquisa de preços realizada de acordo com as disposições previstas no Capítulo IV, do Decreto Municipal nº 1.319, de 02 de janeiro de 2024:

I – Do objeto a ser contratado:

- Consta a descrição de cada item especificada no quadro do item 1.1, do presente Termo de Referência.

II – Da identificação do agente responsável pela pesquisa:

- Vanderlea Machado da Silva - Nutricionista - Matricula funcional: 1654.

- Uéslei José Garcia - Chefe do Setor de Compras - Matricula funcional: 1449.

III – Da caracterização das fontes consultadas:

a. (X) pesquisa em sistemas oficiais de governo, como o painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

b. (X) contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 01 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços;

c. ( ) dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo da União, Estado ou Município, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

d. (X) pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, preferencialmente por e-mail ou outro documento oficial indicando o requisitante e o visado pelo representante da empresa, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que tenham sido obtidos os orçamentos com menos de 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

e. ( ) pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital; ou

f. (X) outro método devidamente justificado.

Observações: Houve a combinação de métodos dos itens supra, analisados de forma crítica para determinação dos valores de referência sendo preferencialmente os de: (X) menor preço; ( ) melhor técnica ou conteúdo artístico; ( ) técnica e preço; ( ) maior retorno econômico; ou ( ) maior desconto.

IV – Da série de preços coletados:

- Consta detalhado no Anexo I, apêndice do ETP.

V – Do método aplicado para a definição dos valores estimados:

- Foram selecionados os preços apurados na pesquisa, por item, que mais refletem o preço de mercado praticado pelos habituais fornecedores.

VI – Das justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados, se aplicável:

- Na pesquisa de preços, observou-se o artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Houve a priorização dos mercados da agricultura familiar. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço para definir o preço de aquisição.

VII – Da memória de cálculo do valor estimado e documentos que lhe dão suporte:

- Consta em anexo, juntados aos autos os documentos pertinentes a pesquisa realizada.

VIII – Justificativa da escolha dos fornecedores, no caso da pesquisa direta:

Buscou-se os orçamentos com os habituais fornecedores. Primeiramente, encaminhou-se solicitação para os fornecedores atualmente contratadas pelo município. A escolha pela pesquisa direta decorre da singularidade dos alimentos necessários, em especial a mitigação de deslocamento e custos com frete.

**IX – Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 877.445,80.**

**19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

19.1. Os recursos orçamentários para fazer frente às despesas da presente licitação, serão alocados quando da emissão das Ordens de Compra e/ou Notas de Empenho, em dotação orçamentária prevista na Lei Orçamentária Anual.

**CAPÍTULO VII**

**DISPOSIÇÕES GERAIS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

**20. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

20.1. Demais disposições estarão definidas no Edital ou Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

**21. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:**

21.1. Não há informações complementares.

Paverama/RS, 23 de setembro de 2025.

**ALEXANDRE LUÍS KLEBER**

**Secretário Municipal de Administração, Fazenda e Planejamento**