



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 005/2024

I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios pela agricultura familiar e empreendedor familiar rural, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Nova Trento/SC, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

*Obs: os cálculos foram feitos no Excel, o cálculo não foi feito com o arredondamento dos valores

LOTE 01					
Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Unit.	Valor Total
01	Abacate. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Unidades de 2 kg aproximadamente.	Kg	20	R\$ 12,15	R\$ 243,00
02	Abacaxi Pérola. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Unidades de 1,5 kg em média.	Unid.	500	R\$ 9,96	R\$ 4.980,00
03	Abóbora Cabotiá. Peso médio de 1,5 kg. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	Kg	100	R\$ 8,77	R\$ 877,00



	desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
04	Abóbora Comum/Seca. Peso máximo de 2 kg. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100	R\$ 7,33	R\$ 733,00
05	Abóbora paulista. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100	R\$ 10,14	R\$ 1.014,00
06	Abobrinha Verde. Peso mínimo de 250 g. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100	R\$ 8,48	R\$ 848,00
07	Acelga. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	200	R\$ 9,00	R\$ 1.800,00
08	Açúcar mascavo. Obtido de cana-de-açúcar, de cor marrom ou	Kg	10	R\$ 19,87	R\$ 198,70



	dourada, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter data de fabricação, identificação do produtor, data de validade e a validade do produto não poderá ser inferior a 180 dias do recebimento. Embalagem de 1 kg.				
09	Agrião. Fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	300	R\$ 5,43	R\$ 1.629,00
10	Aipim sem Casca e Congelado. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem de 1 kg, com informações do produtor no rótulo.	Kg	700	R\$ 11,86	R\$ 8.302,00
11	Alface. Lisa ou crespa, tipo extra. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	1000	R\$ 7,27	R\$ 7.270,00
12	Alho em Cabeça. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,	Kg	50	R\$ 41,26	R\$ 2.063,00



	pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A granel.				
13	Alho Poró. De folhas longas, largas e verdes; talo tenro, branco e comestível. Comprimento de 40 a 60 cm, com diâmetro de 3 a 6 cm	Unid.	100	R\$ 5,61	R\$ 561,00
14	Banana branca. Tamanho mínimo de 12 cm. Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3000	R\$ 8,39	R\$ 25.170,00
15	Banana caturra. Tamanho máximo de 18 cm. Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%.	Kg	3000	R\$ 7,71	R\$ 23.130,00
16	Batata doce. Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	Kg	500	R\$ 7,74	R\$ 3.870,00
17	Batata inglesa. Lavada ou escovada, classe A, maior que 42 até 70 mm, sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas.	Kg	500	R\$ 9,37	R\$ 4.685,00



18	Batata salsa/mandioquinha. De boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores, etc. Com grau de maturação para consumo imediato.	Kg	200	R\$ 9,14	R\$ 1.828,00
19	Berinjela. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100	R\$ 8,82	R\$ 882,00
20	Beterraba. Tamanho médio, sem folhas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500	R\$ 9,42	R\$ 4.710,00
21	Bolacha caseira sabores diversos. Fabricada com produtos naturais, de boa procedência e qualidade. Com rótulo contendo os ingredientes utilizados, dados do fabricante e data de fabricação e validade. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Com rótulo de procedência e ingredientes. Doce e salgada.	Kg	3200	R\$ 38,23	R\$ 122.336,00
22	Bolacha caseira sem glúten e sem leite. Fabricada com produtos naturais, de boa procedência e qualidade. Com rótulo contendo os ingredientes utilizados, dados do fabricante e data de fabricação e validade. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	15	R\$ 38,23	R\$ 573,45
23	Brócolis. Deve apresentar características do cultivar bem	Unid.	300	R\$ 7,94	R\$ 2.382,00



	definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.				
24	Cebola de Cabeça. Classe: média. Tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500	R\$ 9,55	R\$ 4.775,00
25	Cenoura. Sem folhas. Classe: médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500	R\$ 8,61	R\$ 4.305,00
26	Chicória. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	200	R\$ 5,34	R\$ 1.068,00
27	Chuchu. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de	Kg	500	R\$ 8,74	R\$ 4.370,00



	conservação e maturação.				
28	Couve Flor. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.	Unid.	300	R\$ 8,45	R\$ 2.535,00
29	Couve manteiga. Folhas frescas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	100	R\$ 5,17	R\$ 517,00
30	Doce de frutas. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de fruta, açúcar, conservador ácido cítrico. SEM MISTURA DE FRUTAS. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.	Kg	50	R\$ 36,53	R\$ 1.826,50
31	Doce de frutas SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de frutas. SEM MISTURA DE FRUTAS. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Com rótulo de procedência,	Kg	30	R\$ 36,53	R\$ 1.095,90



	ingredientes e tabela nutricional.				
32	Espinafre. Folhas frescas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	100	R\$ 5,65	R\$ 565,00
33	Farinha de mandioca. Homogênea, obtido de espécimes genuínas, de coloração branca. Embalagem de 1 Kg. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	1000	R\$ 11,16	R\$ 11.160,00
34	Farinha de milho – fubá fino. Produto obtido a partir de cereal limpo, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	100	R\$ 7,17	R\$ 717,00
35	Extrato de tomate caseiro. Fabricada sem adição de conservantes, corantes e açúcares, de boa procedência e qualidade. Com rótulo contendo os ingredientes utilizados, dados do fabricante e data de fabricação e validade. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	100	R\$ 28,56	R\$ 2.856,00
36	Feijão Preto Tipo 1. Constituído de no mínimo 90 % a 98 % de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros,	Kg	500	R\$ 12,68	R\$ 6.340,00



	limpos e secos. A granel. Com rótulo de procedência e safra.				
37	Feijão Vermelho Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. A granel. Com rótulo de procedência e safra.	Kg	500	R\$ 13,55	R\$ 6.775,00
38	Goiaba vermelha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	80	R\$ 9,96	R\$ 796,80
39	Laranja lima ou Laranja açúcar. In natura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta.	Kg	500	R\$ 7,55	R\$ 3.775,00
40	Laranja pera. In natura, tipo especial. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa.	Kg	500	R\$ 6,08	R\$ 3.040,00
41	Limão. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100	R\$ 8,31	R\$ 831,00
42	Maçã Fuji. De 1ª qualidade. In natura, firme, de tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	500	R\$ 10,99	R\$ 5.495,00



43	Mamão Formosa. In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500	R\$ 12,76	R\$ 6.380,00
44	Manga. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%.	Kg	500	R\$ 10,65	R\$ 5.325,00
45	Maracujá. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	100	R\$ 13,75	R\$ 1.375,00
46	Melado de cana. Xarope do caldo de cana-de-açúcar, concentrado, purificado e livre de partículas grosseiras em suspensão. De sabor agridoce, robusto e cor escura, com uma tonalidade preta acastanhada e cheiro próprio. Com rótulo de procedência e safra. Embalagem de 500gr.	Unid.	200	R\$ 21,67	R\$ 4.334,00
47	Melancia. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1000	R\$ 4,99	R\$ 4.990,00
48	Milho espiga sem palha. Apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e	Unid.	3400	R\$ 2,08	R\$ 7.072,00



	leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.				
49	Morango. Fruta de primeira qualidade, no tamanho e na coloração característicos da espécie (sem morangos verdes), sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes. O morango deve ser entregue em embalagens de 1 kg.	Kg	100	R\$ 38,11	R\$ 3.811,00
50	Ovo de galinha caipira. Limpo, pesando aproximadamente 50 gramas cada. Acomodado em bandejas de papelão. Acondicionado em embalagem limpa, seca, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de embalagem.	Dz.	1000	R\$ 12,40	R\$ 12.400,00
51	Pepino comum. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	700	R\$ 6,86	R\$ 4.802,00
52	Pimentão verde. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	80	R\$ 13,13	R\$ 1.050,40
53	Polpa de fruta congelada. Suco de fruta congelado, 100% natural, não fermentado, não alcoólico,	Kg	500	R\$ 27,86	R\$ 13.930,00



	validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto. Com rótulo de procedência e ingredientes. Embalagem de 100 g a 1 kg.				
54	Polvilho azedo. Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. Com rótulo de procedência e safra.	Kg	80	R\$ 15,96	R\$ 1.276,80
55	Pokan. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande.	Kg	300	R\$ 9,89	R\$ 2.967,00
56	Repolho Roxo. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas roxas, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Unid.	100	R\$ 8,32	R\$ 832,00
57	Repolho Verde. Tamanho médio,	Unid.	800	R\$ 7,66	R\$ 6.128,00



	deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
58	Rúcula. Folhas frescas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	300	R\$ 5,15	R\$ 1.545,00
59	Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L. Validade de no mínimo 90 dias após a data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.	Garrafa	2000	R\$ 23,32	R\$ 46.640,00
60	Tangerina. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500	R\$ 8,35	R\$ 4.175,00
61	Tomate cereja KG. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg	10	R\$ 23,25	R\$ 232,50



62	Tomate longa vida (salada). Carmem ou Caqui. Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg	800	R\$ 11,51	R\$ 9.208,00
63	Uva Niágara. Deve estar madura, ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade.	Kg	30	R\$ 19,41	R\$ 582,30
64	Vagem. Tipo extra. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	200	R\$ 14,17	R\$ 2.834,00

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 424.818,35 (quatrocentos e vinte e quatro mil oitocentos e dezoito reais e trinta e cinco centavos), podendo o contrato ser prorrogado.

II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar nº 005/2024

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

Informação prevista e descrita no item VII do Estudo Técnico Preliminar nº 005/2024.



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Informação prevista e descrita se encontra no item III do Estudo Técnico Preliminar nº 005/2024 e no Edital.

V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:

5.1 São obrigações da Contratada

5.1.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente os seus riscos e as suas despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

5.1.2 Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

5.1.3 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.

5.1.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

5.1.5 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e com conhecimento adequados, fornecendo os materiais, uniformes, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica, de boas práticas e de legislação de regência;



5.1.6 O funcionário responsável pelas entregas deverá estar devidamente uniformizado – calça comprida, blusa com mangas, sapatos fechados, boné ou touca para entrar nas Unidades Escolares;

5.1.7 A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante;

5.1.8 Corrigir, remover ou substituir, às suas próprias despesas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.1.9 Responsabilizar-se pelos vícios e pelos danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.10 Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização da entrega no prazo estabelecido, com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência, para adoção de ações de contingência cabíveis;

5.1.11 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique;

5.1.12 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo a informação clara e transparente dos relativos à execução dos serviços;

5.1.13 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou com as boas práticas ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.1.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo os carros de



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



transportes de alimentos, bem como, o uniforme dos motoristas e nas melhores condições de higiene e de disciplina.

5.1.15 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.16 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;

5.1.17 Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

5.1.18 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

5.1.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

5.1.20 Manter as entregas nos horários predeterminados pela contratante para garantir a segurança das crianças e dos entregadores, caso cheguem em horário antecipado deverão aguardar até o horário devido e, em caso de atraso – que não deve ocorrer, devem entregar no horário de início de trabalho das merendeiras no período matutino do dia seguinte;

5.1.21 Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que serão responsáveis pela entrega;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



5.1.22 Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução serviço de entrega, conforme descrito nas especificações do objeto;

5.1.23 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante;

5.1.24 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.1.25 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.1.26 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.27 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5.1.28 Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;

5.1.29 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



5.1.30 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e as obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e a especificação dos produtos que serão entregues;

5.1.31 A empresa deverá fornecer gêneros alimentícios produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a 90 (noventa) dias para os NÃO perecíveis a partir da data de entrega;

5.1.32 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade – conforme o descritivo dos insumos, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e de registro no órgão fiscalizador, quando couber;

5.1.33 Cumprir com todas as demais obrigações contidas no termo de referência e de estudo técnico preliminar;

5.2 São obrigações do Contratante

5.2.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e os seus anexos;

5.2.2 Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.2.3 Notificar o Contratado por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

5.2.4 Notificar o Contratado sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas despesas e no prazo solicitado;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



5.2.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

5.2.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, a qualidade e a quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento;

5.2.7 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à aquisição no prazo, na forma e nas condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência;

5.2.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, no Contrato e no Termo de Referência, se for o caso;

5.2.9 Cientificar a Procuradoria-Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

5.2.10 A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

5.2.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

5.2.12 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços e dos entregadores, a partir da primeira entrega;

5.2.13 Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



6.1 O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

6.2 As comunicações entre o órgão ou a entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (email) para esse fim;

6.3 O órgão ou a entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

6.4 A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos insumos, e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicado multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;

6.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Ficando designado como principal fiscal a Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e o Gestor do Contrato.

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 A forma de pagamento se dará pelo seguinte: “Recebido dos insumos assinados, digitalizados para o e-mail do nutricionista, além, da assinatura do Secretário da Pasta e do Nutricionista, para ser efetuada a liquidação da despesa e do pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica”;

7.2 Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;

7.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

7.4 Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



7.5 A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o Município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e de prestação serviços;

7.6 Os insumos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelas responsáveis de cada Unidade Escolar, com calma e sem pressa do fornecedor querer partir, posteriormente mediante a guarda dos insumos na prateleira, na geladeira e/ou no freezer a verificação da qualidade, será feito o recebimento definitivo e o pagamento da nota fiscal será efetuada no prazo de 30 (trinta) dias.

7.7 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 nº 14.133, de 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.

7.8 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na entrega do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.9 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.

7.10 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 – Quanto à Forma de seleção e de critério de julgamento da proposta:

8.1.1 - O(s) fornecedor(es) serão selecionados por meio da realização de CHAMADA PÚBLICA pelo procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, através de Sessão Pública Presencial, para análise e julgamento dos documentos de Habilitação e seus Projetos de Vendas, para habilitá-los como possíveis fornecedores.



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



8.1.2 - O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

8.2 – Quanto à Qualificação Técnica:

8.2.1 - Apresentar o certificado do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO;

IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:

As informações relacionadas a estimativa de preços, estão previstas no documento intitulado “pesquisa de preços”, anexo ao Estudo Técnico Preliminar nº 005/2024.

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Órgão 04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade 002 – Secretaria Municipal de Educação

Funcional – 12.306.0003

Projeto atividade 2.011 – Oferta de Merenda Escolar - Creche

Dotação Orçamentária – 25 – 33.90.30.07.1.500.7000.000

Órgão 04 – Secretaria Municipal de Educação

Unidade 002 – Secretaria Municipal de Educação

Funcional – 12.306.0003

Projeto atividade 2.010 – Oferta de Merenda Escolar – Ensino Fundamental

Dotação Orçamentária – 23 – 33.90.30.07.1.500.7000.000

XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO,



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

As quantidades/demandas serão definidas semanalmente pela Nutricionista, na sexta-feira para ser enviada por e-mail para a contratada, que deverá entregar na terça-feira da semana seguinte. As entregas ocorrerão nas unidades das redes de ensino, conforme horários de cada unidade, por uma das responsáveis conforme listado a seguir.

Endereços:

- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Aguti – Endereço: Rua Geral de Aguti, s/ nº, Distrito de Aguti, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) João Bayer Sobrinho – Endereço: Rua Laura Pereira Dalcastagnê, nº 80, Distrito de Claraíba, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Padre José da Poian – Endereço: Estrada Geral s/ nº, bairro Baixo Salto, Nova Trento;
- Escola Municipal de Educação Básica (EMEB) Professor Francisco João Valle – Endereço: Rua Francisco Dalsenter, nº 32, bairro Trinta Réis, Nova Trento;
- Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) Padre Rossi – Endereço: Rua Francisco Valle, nº 170, bairro Centro, Nova Trento;
- Creche Municipal Ciranda Cirandinha – Endereço: Rua Francisco Dalsenter, nº 86, bairro Trinta Réis, Nova Trento;
- Creche Municipal Claraíba – Endereço: Estrada Geral, nº 7201 – distrito de Claraíba, Nova Trento;
- Creche Municipal Espraiado – Endereço: Rua Brusque, nº 118, bairro Espraiado, Nova Trento;



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



- Creche Municipal Santo Antonin – Endereço: Rua Clemente Demonti, nº 78, bairro Ponta Fina Norte, Nova Trento;

Horários:

CRECHES		
	MANHÃ	TARDE
CMEI	Entre 8h30 e 9h OU após as 11h	Entre 14h e 14h30 OU após as 17h
Creche Claraíba	Entre 11h30 e 12h	Após as 16h
Creche Espraiado	Entre 9h e 10h	Entre 14h e 15h30
Creche Trinta	Entre 8h30 e 9h30	Entre 14h e 15h30
Creche Sto Antonin	Entre 9h e 9h30	Entre 15h e 16h

ESCOLAS		
	MANHÃ	TARDE
Escola do Trinta	Entre 10h e 11h	Entre 16h e 16h45
Escola Claraíba	Entre 10h30 e 11h30	Entre 15h30 e 17h
Escola Aguti	Entre 9h e 10h	Entre 15h e 16h
FUNCIONAMENTO APENAS NO PERÍODO MATUTINO		
Escola Salto	Entre 7h e 8h30 e entre 9h30 e 11h20	

Observação: Pode haver alterações nos horários.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do Produto, se for o caso;
- Data de fabricação e data de validade de no mínimo 90 (noventa) dias da entrega, se for o caso;
- Peso líquido, se for o caso;
- Número do Lote, se for o caso;
- Nome do Fabricante, se for o caso;
- Registro do órgão fiscalizador quando couber;
- No caso de hortifrutigranjeiros: Poderá ser feito em 2 formas: a) em caixas de polietileno individuais - por insumo - devidamente higienizadas e limpas; b) em sacos plásticos não reciclável devidamente atóxico. E quando a quantidade em peso for pequena, estes devem ser embalados em sacos plásticos não reciclável devidamente atóxico;
- Insumos de boa qualidade para o consumo;



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

Os alimentos prontos para consumo devem se apresentar sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e/ou interna; sem parasitas, sem larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e de sabor estranhos. Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e de validade; ser livres de gordura trans/hidrogenada e corantes.

Os hortifrutis deverão apresentar-se: não muito maduros, bem como, nem muito verdes, isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, sem larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e de sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade preestabelecida.

A contratada, no caso de falta de produto, bem como, produto danificado, fora da data de validade, estragado, amassado, impróprio ao consumo ou outro problema que possa acontecer, deverá às suas próprias custas dentro do **prazo de 48 horas**, providenciar a resolução do problema ou reposição.

Larissa Battisti
Secretária Municipal de Educação