



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações e condições expressas no Anexo I deste Termo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sancionado pela Lei 11.947/2009, estabeleceu o fornecimento de alimentos no ambiente escolar durante todo o período letivo. O Art. 2.º estabelece algumas diretrizes, conforme seguem:

- I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- II - A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- III - A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- IV - A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- V - O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
- VI - O direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e





nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

2.2.

Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres. (Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023)

2. DO ENQUADRAMENTO LEGAL

2.1.O presente termo de referência tem como base legal a Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), especificamente seu artigo 74, inciso IV.

2.2.O procedimento observado obedece ao disposto no artigo 79, Lei Federal nº 14.133/2021.

2.3.

Art. 14. §1º. A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

3. DA JUSTIFICATIVA DOS PREÇOS

3.1.No que diz respeito a JUSTIFICATIVA DE PREÇOS, em atendimento ao que preconiza o artigo 72, VII da Lei nº 14.133/2021, será realizada pesquisa referente a contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, assim como pesquisa no banco de preços. Tais opções encontram-se respaldadas legalmente na supracitada lei, conforme disciplina o seu art. 23, I e II.

4. ESPECIFICAÇÕES / DETALHAMENTO

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR





ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD. FINAL
1	ABACAXI , tamanho grande, maduro sem sinal de putrefação, de 1ª qualidade. Intacto e sem sinais de deterioração. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa.	KG	375
2	ABÓBORA , tamanho grande, de 1ª qualidade. Intacta e sem sinais de deterioração. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa.	KG	207
3	AIPIM , de 1ª qualidade. Intacto e sem sinais de deterioração. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem limpa.	KG	1570
4	ALFACE , folhas verde ou roxo, tamanho médio inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Molho mínimo de 300g) .	UND	750
5	ALHO , de primeira, sem a réstia. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deves obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	357
6	BANANA PRATA , graúda de 1ª qualidade, intacto e sem sinais de deterioração. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1000
7	BANANA TERRA , tamanho grande de 1ª qualidade, intacto e sem sinais de deterioração. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	437
8	BATATA DOCE , graúda, selecionada, sem broca, lavada, padrão uniforme, tipo branca grande. Não deve apresentar pontos de brotamento.	KG	437
9	CEBOLINHA , em molhos tamanho médio, unidade de 100 g. Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, larvas e outros, transportadas em caixas próprias.	UND	750
10	COCO SECO , produto de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. O coco deve ser entregue sem a primeira casca dura. Unidade média.	UND	250
11	COCO VERDE , destinados ao consumo in natura de água. Liso com polpa suculenta, intacta, compacta, firme, coloração e tamanho uniforme típicos da variedade, sem rachaduras ou cortes na casca não apresentando sujidades, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente, com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas.	UND	211





12	COENTRO , talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (Molho mínimo de 100 g)	UND	750
13	COUVE , folhas íntegras, sem perfuração, sem sinal de putrefação, tamanho médio (Molho mínimo de 200g) .	UND	594
14	INHAME , de 1ª qualidade, sem perfuração, sem sinal de putrefação, tamanho médio.	KG	121
15	GOIABA , vermelha, de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS.	KG	360
16	LARANJA PÊRA , de 1ª qualidade, casca lisa sem perfuração, sem sinal de putrefação, tamanho médio.	KG	400
17	LIMÃO , de 1ª qualidade, casca lisa e fina sem perfuração, sem sinal de putrefação, tamanho médio.	KG	116
18	MAMÃO , de 1ª qualidade, casca lisa sem perfuração, sem sinal de putrefação, tamanho grande.	KG	546
19	MANGA , de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	KG	500
20	MELANCIA , tamanho grande de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1120
21	MILHO VERDE , grão coberto por palha viçosa, barbas escuras e com brilho, os graus urgididos com pedaço da haste, sem corte rente ao sabugo, unidade de 180g.	KG	230
22	QUIABO VERDE , grão de 1ª qualidade, intacto e sem sinais de deterioração. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	69
23	REPOLHO , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
24	TOMATE , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto devesa obedecer a Legislação Especifica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	1500





25	BEIJÚ DE TAPIOCA COM COCO - Produto a base de farinha de tapioca. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrado, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. Embalagem individual de 60g. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos. Esse produto para venda deve apresentar o SIM (Selo de inspeção Municipal).	PCT	58
26	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos. Esse produto para venda deve apresentar o SIM (Selo de inspeção Municipal). Pacotes de 50 gramas cada .	PCT	750
27	BOLO SABORES DIVERSOS (puba, cenoura, milho verde e banana) - deve ser produzido no dia do consumo; com odor e textura característica, acondicionados em embalagem individual pronto para o consumo e distribuição. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, leite de vaca, açúcar, manteiga e fermento em pó. Eles podem ser transportados em caixas monoblocos limpas. As fatias devem estar em embalagens transparentes e apresentar as informações nutricionais, data de fabricação e de validade do produto. Todas as caixas devem estar tampadas. Entregar fatias em 200 g. Esse produto para venda deve apresentar o SIM (Selo de inspeção Municipal).	UND	1683
28	FARINHA DE MANDIOCA , fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, não violados, com nome e identificação do produto, data de fabricação e validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Esse produto para venda deve apresentar o SIM (Selo de inspeção Municipal). Embalagem 1 kg.	KG	2261
29	FARINHA DE TAPIOCA , de 1ª qualidade, com rótulo possuindo nome e identificação do produto, data de fabricação e com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produto de cor branco e livre de sujidades. Esse produto para venda deve apresentar o SIM (Selo de inspeção Municipal). Embalagem 500g.	PCT	250
30	FEIJÃO FRADINHO , saco personalizado, rótulo com identificação, nome do produto, com registro, prazo de validade, com informações conforme legislação. Esse produto para venda deve apresentar o SIM (Selo de inspeção Municipal). Embalagem de 01 Kg.	KG	1250
31	COCO SECO RALADO , produto de primeira qualidade, com ausência das cascas escuras totalmente branco, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. O coco deve ser entregue já ralado com a ausência primeira, segunda casca dura e parte escura.	KG	50





5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1. De modo a obedecer a determinação legal a respeito do orçamento destinado à merenda escolar citado anteriormente, do qual 30% deve ser especificamente gasto com agricultura familiar, e considerando a não obrigatoriedade de processo licitatório para a presente aquisição devido à natureza do objeto, será realizada uma chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6.1. Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, nos termos do artigo 72, da Lei Federal 14.133/2021.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A fiscalização da contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor da Administração, especialmente designados, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida, em nenhuma hipótese, a subcontratação do objeto deste processo.

9. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DOS CRITÉRIOS PAGAMENTO

9.1. Os produtos serão conferidos no momento da entrega por representantes da Secretaria Municipal de Educação, em conjunto com membro(s) do Conselho Municipal de Educação;

9.2. A entrega será realizada em dias úteis, respeitando-se o pré-agendamento e horário de recebimento: **das 08h00min às 10h00min**. O prazo para entrega será comunicado na Ordem de Fornecimento;

9.3. Em se tratando de produtos altamente perecíveis, as entregas deverão ser feitas em pelo menos 03 (três) vezes por semana, de forma fracionada, tendo em vista a necessidade de evitar aglomerações em um só período. Dessa forma, esse quantitativo semanal poderá sofrer alterações mediante aviso prévio;





9.4. Os alimentos perecíveis serão acondicionados em locais previamente indicados pela Secretaria de Educação, em curto prazo, devido à indisponibilidade de armazenamento em longo prazo.

9.5. Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

9.6. O recebimento do objeto do contrato, decorrente da referida dispensa de licitação, se dará:

9.6.1. provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

9.6.2. definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

9.7. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 e seus incisos da Lei Federal 14.133/21.

9.8. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal 14.133/2021.

10. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. Os custos com a presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Gestora	Ação	Elemento Despesa	Fonte
0501	2018	33.90.30.00	0100/0115

11. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. A seleção do prestador de serviços terá como requisitos aqueles previstos neste





termo de referência, atrelado aos valores cotados pela administração, isto é, o de menor valor.

12. DO PRAZO CONTRATUAL

12.1. O prazo de vigência do contrato é fixado a partir da data da sua assinatura e terá duração de até 12 meses dias.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. executar o fornecimento conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

13.1.2. arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela sua ação ou omissão, dolosa ou culposamente, à Prefeitura ou a terceiros;

13.1.3. relatar à Prefeitura toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento;

13.1.4. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

13.1.5. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições se previamente autorizadas pela Administração;

13.2. Os fornecimentos serão executados pela CONTRATADA na forma descrita no Termo de Referência.

13.3. Os termos indicados na proposta vinculam a referida contratação;

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato e do Termo de Referência;





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

14.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

14.1.4. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

14.1.5. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O Município de Itagimirim - BA reserva-se no direito de impugnar os serviços prestados, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

15.2. A CONTRATADA não poderá transferir o fornecimento do objeto acima descrito, nem tampouco transferir ou caucionar os direitos ou garantias deste contrato, no todo ou em parte, salvo com consentimento por escrito do Município, através de Servidor com autoridade para tal;

15.3. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei Federal nº 14.133/2021.

APROVO o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar a contratação de todas as informações necessárias à prestação dos serviços, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para contratação de forma clara e concisa, além de cumprir com o determinado na legislação.





Itagimirim, 02 de março de 2023.

NILZANGELA SANTOS SILVA
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte.

