



CONSULTA PÚBLICA DE PREÇOS Nº 002/2024

CONSULTA PÚBLICA DE PREÇOS: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

**Período para apresentação da proposta: de 16/02/2024 a 22/02/2024.**

1. A proposta poderá ser entregue pessoalmente no endereço: Praça José Rodrigues do Nascimento, 30 – Bairro Água Fria – Cajamar/SP (Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Estratégica – Departamento de Compras e Contratos) entre 08:00 e 17:00 horas ou enviar com papel timbrado da empresa para o e-mail: [consultapublica@cajamar.sp.gov.br](mailto:consultapublica@cajamar.sp.gov.br), conforme modelo abaixo:

**MODELO - FORMULÁRIO - COTAÇÃO DE PREÇOS**

<b>Nome da Empresa:</b>	
<b>E-mail institucional:</b>	
<b>E-mail pessoal:</b>	
<b>Endereço:</b>	
<b>Bairro:</b>	<b>CEP:</b>
<b>Cidade:</b>	<b>Estado:</b>
<b>CNPJ Nº:</b>	<b>Inscrição Estadual:</b>
<b>Fone:</b>	<b>Fax:</b>

2. **DISPOSIÇÕES GERAIS:**

4.1. O proponente responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta coleta de preços.

4.2. O presente procedimento não gera qualquer obrigação contratual entre a proponente e a Prefeitura do Município de Cajamar, e tem como finalidade apenas a verificação de preços no mercado em questão.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

Chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios diversos oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Cajamar/SP, para o ano letivo de 2024, de acordo com as prerrogativas do programa nacional de alimentação escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

### 2. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

#### 2.1. FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

Alho e cebola *in natura*, **SELECIONADO** conforme especificação abaixo:

<b>ALIMENTO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>PESO DA EMBALAGEM EM</b>	<b>% total de defeitos tolerados</b>
Alho	Extra, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação,	Pacote com 500 (quinhentos) gramas	1%



Cebola	Extra, grupo 1 (redondo) ou 2 (achatado), subgrupo amarela (baia), vermelha ou roxa, sabor picante, suave ou doce, classe/calibre entre 3 e 4 (60 – 90 mm de diâmetro)	Pacote com 1 (um) quilo	1%
--------	--	-------------------------	----

#### 2.1.1. EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimento, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estar limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**Rotulagem:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

#### 2.1.2. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Portaria n.º 435 de 18/05/2022, MAPA (identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho);

Portaria n.º 427, de 27/04/2022, MAPA (identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação da cebola);

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);



Resolução RDC nº 331 de 23/12/2019 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução normativa Nº 69 de 06/11/2018 – MAPA (regulamento técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas), alterada pela portaria MAPA Nº 458 de 21/07/2022.

Resolução RDC nº 727 de 01/07/2022 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais) – alterado pelo Decreto nº 11.130 de 11/07/2022;

Resolução RDC nº 778, de 01/03/2023 – ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

Resolução RDC nº 487, de 26/03/2021- ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópicas e microscópicas).

## FOLHAS (VERDURAS)

Hortaliças de folha, *in natura*, **SELECIONADAS**, correspondendo às seguintes espécies, próprias para o consumo, procedentes de espécies genuínas



e sãs.

Acelga, alface, almeirão, espinafre, chicória, brócolis, couve, couve-flor, repolho, cebolinha, salsa, coentro.

<b>ALIMENTO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>PESO</b>	<b>% total de defeitos tolerados</b>
Acelga	Extra, classe de valoração A ou B, alongada Ou globoso, folha grande, espessa, alongada ou ovalada, coloração externa, verde média ou clara, coloração interna creme ou amarela, nervuras brancas.	15 quilos	1%



ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	PESO	% total de defeitos tolerados
Alface	Extra, grupo varietal lisa, crespa, americana Romana, em cabeça ou repolhuda, coloração verde ou verde/roxa, grau de crocância alto e médio, classe independente, grau de hidratação e limpeza nº 4,	6 – 12 quilos	1%
Brócolis ramoso/ninja	Extra, ramoso ou cabeça única, pêndulo longo, com vários ramos, de coloração verde- média ou curto de coloração verde-brilhante, botões florais graúdos de coloração verde-escura ou pequenos de coloração verde- média.	6 – 12 quilos	1%



ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	PESO	% total de defeitos tolerados
Couve	Extra, grupo varietal manteiga ou manteiguinha, limbo orbicular e assimétrico, ou oval, cor verde clara, pecíolo verde ou branco esverdeado, nervura branco- esverdeado.	Até 15 quilos	1%
Couve flor	Primeira, grupo varietal branca ou roxa, inflorescência globular e/ou semi-globular, tipo 10.	8 quilos	1%
Repolho verde/roxo	Extra, cabeça achatada, cônica ou redonda, folha verde ou roxo, lisa.	Até 15 quilos	1%

**Fonte: CEAGESP(hortiescolha)**

### 2.1.3. EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação



apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimento, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estar limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**Rotulagem:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

### 2.2.2 LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC nº 331 de 23/12/2019 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução normativa Nº 69 de 06/11/2018 – MAPA (regulamento técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas), alterada pela portaria MAPA Nº 458 de 21/07/2022.

Resolução RDC nº 727 de 01/07/2022 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais) – alterado pelo Decreto



nº 11.130 de 11/07/2022;

Resolução RDC nº 778, de 01/03/2023 – ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

Resolução RDC nº 487, de 26/03/2021- ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macroscópicas e microscópicas).

## 2.2. **FRUTAS DIVERSAS**

Frutas diversas, *in natura*, **SELECIONADAS** antes da entrega, com teores de açúcar e acidez compatíveis com cada espécie, próprias para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs.



ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	EMBALAGEM		
		Nº médio de frutos	Peso	% total de defeitos tolerados
Abacaxi	Formato cilíndrico achatado, espessura da casca fina, presença de coroa e espeinhos, polpa branca ou amarelada, tipo 8 Classificação A.	8 a 10 und	750gr	1%
Banana nanica em buquê ou penca	Extra, climatizada, com tamanho até classe 9, maturação sub classe 6	150 – 160 und	18 kg	1%
Laranja Pera	Formato epilico, coloração laranja amarelada, espessura da casca lisa, classificação A	9 a 12und	137g	1%

**Fonte: CEAGESP (hortiescolha)**



### 2.2.1. EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimento, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estar limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**ROTULAGEM:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, de 12 de novembro de 2002.

**Validade:** produto dispensado da indicação da validade.

### 2.2.2. LEGISLAÇÃO

Portaria nº 126, de 15/05/1981 – MAPA (regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação de banana);

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC nº 331 de 23/12/2019 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução normativa Nº 69 de 06/11/2018 – MAPA (regulamento técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas), alterada pela portaria MAPA Nº 458 de 21/07/2022.

Resolução RDC nº 727 de 01/07/2022 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);



Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais) – alterado pelo Decreto nº 11.130 de 11/07/2022;

Resolução RDC nº 778, de 01/03/2023 – ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

Resolução RDC nº 487, de 26/03/2021- ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macroscópicas e microscópicas).

### 2.3. LEGUMES, LEGUMINOSAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS

Hortaliças de frutos, de raízes e tubérculos *in natura* **SELECIONADAS** correspondendo às seguintes espécies e híbridos, com teores de carboidrato compatíveis com cada espécie, próprias para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs.

#### A) HORTALIÇAS-FRUTO:

- 1) Abobrinha brasileira ou italiana (*Cucurbita moschata/ Cucurbita pepo*Var. melopepo)
- 2) Pimentão (*Capsicum annuum*L.)

**B) HORTALIÇAS DE RAÍZES ETUBÉRCULOS:**

- 1) Beterraba (*Beta vulgaris* var. *conditiva*)
- 2) Cenoura (*Daucus carota* L.)

<b>ALIMENTO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>PESO DA EMBALAGEM</b>	<b>% total de defeitos tolerados</b>
Abobrinha italiana	Extra, grupo varietal brasileira ou italiana, classe 2, cascas verde com estrias escuras/claras, verde clara e rajada, formato cilíndrico com pescoço ou cilíndrico.	18 quilos	1%
Beterraba	Extra A, formato globular ou cônico, casca vermelho arroxeadada.	18 – 20 quilos	1%
Cenoura	Extra, grupo varietal diversificado, classe 14 ou 18.	18 quilos	1%
Chuchu	Extra ou Extra A, grupo varietal pescoço curto, arredondado ou alongado, coloração verde clara, casca isenta de espinhos	20 quilos	1%



<b>ALIMENTO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>PESO DA EMBALAG EM</b>	<b>% total de defeitos tolerados</b>
Batata	Extra A, grupo ágata ou monalisa, lava escovada, formato oval alongado, coloração da casca e da polpa amarelo clara, com medida entre 49 e 70	25-50 quilos	1%
Batata Doce	Extra 1A, rosada, coloração da polpa crua rosada ou creme, e cozida amarela, coloração da casca rosada, com medida menor que 150	18-20 quilos	1%
Pepino	Extra 1A, classificação de mercado caipira, coloração da casca verde clara lisa, textura da polpa macia, com medida entre 13 e 15cm	20 quilos	1%
Limão Tahiti	Formato arredondado, casca verde com textura lisa, grossa, ausente de sementes, e alta suculência.	20 quilos	1%



ALIMENTO	CLASSIFICAÇÃO	PESO DA EMBALAGEM	% total de defeitos tolerados
Tomate	Extra A ou Extra AA, grupo comprido ou achatado, denominado no mercado como carmen ou italiano, com medida entre 50 e 70.	20 quilos	1%

**Fonte: CEAGESP (hortiescolha)**

### 2.3.1. EMBALAGEM

Devem ser de medidas paletizáveis, em seu comprimento e em sua largura, apresentar a identificação, a garantia do produtor, estar de acordo com as disposições específicas referentes às boas práticas de manipulação apropriadas e às normas higiênico-sanitárias relativas a cada alimento, resistentes ao manuseio.

**Opção 1:** retornáveis, devendo estar limpas, higienizadas a cada uso.

**Opção 2:** descartáveis, limpas ou de incinerabilidade limpa.

**ROTULAGEM:** conforme a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, de 12 de novembro de 2002.

**VALIDADE:** produto dispensado da indicação da validade.

### 2.3.2. LEGISLAÇÃO

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);



Portaria nº 69, de 21/02/1995 (identidade, qualidade, acondicionamento, e embalagem da batata);

Instrução normativa nº 33, de 18/07/2018 – MAPA (identidade e qualidade do tomate);

Lei nº 9.972, de 25/05/2000 (classificação de produtos vegetais);

Resolução RDC nº 331 de 23/12/2019 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Instrução normativa Nº 69 de 06/11/2018 – MAPA (regulamento técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas), alterada pela portaria MAPA Nº 458 de 21/07/2022.

Resolução RDC nº 727 de 01/07/2022 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/2002 - MAPA-SARC/MS-ANVISA/INMETRO (embalagens/acondicionamento de produtos hortícolas *in natura*);

Resolução RDC nº 726, de 01/07/2022 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de vegetais);

Decreto nº 6.268, de 22/11/2007, (regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000 - classificação de produtos vegetais) – alterado pelo Decreto nº 11.130 de 11/07/2022;

Resolução RDC nº 778, de 01/03/2023 – ANVISA/MS (aditivos alimentares para produtos de frutas e de vegetais).

Resolução RDC nº 487, de 26/03/2021- ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 623 de 09/03/2022 - ANVISA/MS (limites e



tolerâncias de matérias estranhas/macroscópicas e microscópicas).

## 2.4. INFORMAÇÕES ADICIONAIS – FLV

2.4.1 **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** As frutas, as hortaliças de folhas, frutos, raízes e tubérculos devem ser **SELECIONADOS** antes da entrega, procedentes de espécies genuínas e sãs e apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observadas as especificidades da espécie, devendo:

- Estarem:
  - Inteiras;
  - Limpas;
  - Firmes;
  - Isentas de pragas;
  - Fisiologicamente desenvolvidas;
  - Isentas de odores estranhos;
  - Não se apresentarem excessivamente maduros;
- Serem frescas e sãs;
- Seleccionadas previamente a entrega;
- Maturação uniforme, com casca bem aderida;
- Ter atingido o grau de maturação, no seu perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela GDNE;



- Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- Serem isentas de:
  - Danos na polpa;
  - Podridões;
  - Substâncias terrosas;
  - Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
  - Parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);
  - Umidade externa anormal;
  - Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
  - Odores e sabores estranhos;
  - Enfermidades.
- Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, das unidades do total entregue.

### **3. DA COMISSÃO PARA REALIZAÇÃO DE APOIO TÉCNICO**

Cabe à Secretaria Municipal de Educação a criação de Comissão que realizará apoio técnico à Chamada Pública, bem como demais atribuições, quais sejam:

- análise e avaliação de amostras e produtos;



- acompanhamento da execução contratual;
- fiscalização;
- inspeção;
- aplicação de sanções e penalidades.

#### **4. ANÁLISES LABORATORIAIS**

Durante a vigência do contrato poderão ser solicitadas análises laboratoriais comprovando as características físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas, microscópicas e toxicológicas, quando solicitado para os alimentos estocáveis, especialmente se houver ocorrência de doença transmitida por alimentos (DTA), cujos custos correrão por conta do fornecedor.

#### **5. OUTRAS DETERMINAÇÕES**

Análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, poderão ser solicitadas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

#### **6. HIGIENE**

A interessada produtora e/ou distribuidora, participante do chamamento público deverá apresentar documento emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária local, considerando as orientações da Portaria nº 1428/MS, de 26 de novembro de 1993, Portaria nº 326/MS/SVS, de 30 de julho de 1997, Resolução ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002, Consulta Pública nº 45, de 20 de maio de 2002 e Portaria CVS/SP nº 05, de 09 de abril de 2013.

#### **7. AVALIAÇÃO INICIAL DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS**



A avaliação da qualidade dos produtos, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Termo de Referência, serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que a Comissão de Apoio Técnico julgar necessário, através da análise das amostras colhidas.

7.1. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente chamada pública, a remessa será devolvida a qualquer tempo. Deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de cinco (cinco) dias úteis, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

7.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativo ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

7.3. Com relação aos procedimentos para a avaliação da qualidade do produto visando análise laboratorial, serão observados os seguintes procedimentos:

7.3.1. Colheita de amostras e encaminhamento das mesmas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para um laboratório sendo que, no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado da colheita de amostras anteriormente à realização da mesma.

7.3.2. Caso o fornecedor ou seu representante legalmente constituído não compareça à colheita de amostras esta será efetuada na presença de 02 (duas) testemunhas, que assinarão o Termo de Colheita de Amostras - T.C.A. ou documento correspondente.

7.3.3. O não comparecimento do fornecedor ou seu representante legal



no ato da colheita de amostras implicará na aceitação dos procedimentos adotados pelo GDNE.

7.4. A avaliação da qualidade do produto efetuada pelo GDNE, não exclui a responsabilidade da contratada, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

## **8. COTAÇÃO**

A Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, em seu artigo nº 29, descreve os critérios para a aquisição e cotação de gêneros alimentícios da agricultura familiar, onde *“do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas...”*.

Ressalta ainda, que, caso o percentual citado não seja executado de acordo com o previsto na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, o valor deverá ser devolvido, conforme prevê o art. 55 da mesma.

No tocante à forma de aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, poderá ser realizada dispensando o procedimento licitatório, de acordo com a Lei 11.947/2009, se os preços forem compatíveis com os vigentes no mercado local, observando os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal e no art. 30 da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020.

Dispensado o processo licitatório e optando-se por chamada pública, deverão ser seguidos os seguintes critérios:

*“Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado.*



§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§ 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias).

§ 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar.

§ 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício. “

Deve constar na pesquisa de mercado a cotação de produtos orgânicos e convencionais, bem como o preço do produto ser único, acrescido de despesas como frete, embalagens, mão de obra, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do mesmo, considerando o modelo de entrega **ponto fixo** do presente Edital.

“§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode crescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

§ 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s)



*conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35.*

*§ 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.*

*Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos. “*

## **9. ENTREGA DO PRODUTO**

9.1. As entregas serão efetuadas entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, pontos facultativos municipais, conforme cronograma a ser apresentado, no horário entre 19hs00min e 20hs00hs, no galpão de atendimento da Alimentação Escolar com endereço especificado no presente Termo de Referência e, conforme o modelo **ponto fixo** citado no item anterior. Durante o período de férias e recesso escolar haverá suspensão de fornecimento, salvo a primeira e última semana de julho.

### **9.2. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA**

9.2.1. Com no mínimo 5 (cinco) dias úteis de antecedência a entrega do produto, a GDNE passará a contratada, a programação semanal da quantidade a ser fornecida e entregue no galpão de atendimento, localizado na rua Atilio Biscuoa 1530 –Terra Nobre Louveira/SP CEP:13290-000 , a fim de que possa



providenciar o produto.

9.2.2. Quando o caso, no rótulo da embalagem **primária**, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

9.2.3. Quando o caso, o conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função da quantidade individual de cada embalagem.

9.2.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem primária e/ou secundária defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

9.2.5. Os produtos a serem entregues deverão ser correspondentes aos indicados neste Termo de Referência.

9.2.6. A GDNE fornecerá também, um arquivo em PDF com a imagem das Guias de Remessa para a realização das entregas e das entregas eventualmente não realizadas nas unidades de atendimento, bem como, das reposições referentes a devoluções.

9.2.7. Em caso de entregas incompletas, considerando a quantidade programada pela GDNE, a quantidade total, será devolvida, implicando em penalidade aplicável.

9.2.8. A data efetiva da entrega deverá ser informada a GDNE por correio eletrônico, no formato “DD/MM/AAAA”.

9.2.9. Nas guias de remessa a ser enviadas por meio eletrônico pela GDNE serão fornecidas as seguintes informações:

- Número da guia;
- Data de emissão;



- Nome da unidade;
- Endereço completo da unidade;
- Data da entrega;
- Relação dos produtos;
- Quantidade de cada produto;
- Unidade do produto;
- Campo para o “atesto do recebimento” com:
  - Data;
  - Horário;
  - **Nome** e assinatura de quem recebeu os alimentos;
  - Documento de identificação;
  - Carimbo da unidade
  - Nome do motorista que entregou;
  - Placa do veículo que transportou os alimentos.

9.2.10. A data de entrega estipulada na guia de remessa deverá ser cumprida na sua integralidade, não podendo a contratada, alterar a data de entrega, sob pena de sofrer a penalidade aplicável.

9.2.11. As Guias de Remessa fornecidas por meio eletrônico deverão ser impressas pela contratada em papel sulfite A4 (branco), em três vias, sendo uma via para a unidade que está recebendo, uma via para comprovar o recebimento e que deverá ser entregue nesta GDNE, à Praça José Rodrigues do Nascimento, 30 Água Fria -, Cajamar/SP – CEP: 07752-060, e uma via que ficará em poder da Contratada.

9.2.12. As guias de remessa deverão ser apresentadas de acordo com o



cronograma, na mesma ordem em que forem enviadas, em ordem crescente de numeração.

9.2.13. Para comprovar a execução da entrega, a contratada deverá solicitar a quem receber os alimentos no galpão de atendimento que, assine duas vias da guia de remessa, identificando claramente o nome da pessoa que recebeu a data do recebimento e o número do registro empregatício (RE) e a aposição do carimbo da unidade.

9.2.14. É responsabilidade da contratada emitir documento fiscal hábil, que possibilite o transporte dos produtos legalmente dentro da cidade de Cajamar/SP.

9.2.15. É de responsabilidade da contratada manter um sistema de rastreamento dos itinerários a serem percorridos, para eventual apuração de prejuízos causados às unidades atendidas, no qual seja possível a identificação, no mínimo, dos seguintes dados:

- a. Veículo que transportou os produtos;
- b. Motorista do veículo;
- c. Unidade atendida;
- d. Produtos que apresentaram não-conformidades;
- e. Tipo de não conformidades ocorridas (danos, diferença de quantidade, embalagem inadequada e outros);
- f. Marca/fabricante;
- g. Outras informações pertinentes ao momento.

## **10. DO TRANSPORTE E CARREGADOR**

10.1. Os produtos deverão ser transportados em veículos em condições



que preservem as características e a qualidade dos mesmos, especificadas em Edital. Os veículos deverão estar em acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/1997 da SVS/MS e as Portarias CVS/SP 15/1991 e 18/2008 e 05/2013.

10.2. A contratada deverá manter uma listagem atualizada com nome e RG daqueles que efetivamente realizarão as entregas para as unidades atendidas e deverá ser disponibilizada permanentemente à GDNE. Em caso de alteração, esta deverá ser comunicado a GDNE.

## **11. DOS ESCLARECIMENTOS QUANTO AOS PRODUTOS**

As dúvidas, esclarecimentos e questionamentos deverão ser direcionados junto ao administrador do contrato na GDNE, à Praça José Rodrigues do Nascimento, 30 Água Fria -, Cajamar/SP – CEP: 07752-060, telefone (11) 4446-0040.

## **12. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE O PERÍODO CONTRATUAL**

12.1. A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que a GDNE julgar necessário. A avaliação da qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação técnica e sensorial e a análise laboratorial quando julgar necessário. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente. Caso as características básicas e/ ou a qualidade do produto não correspondam às exigências descritas em Edital, o alimento será devolvido, a qualquer tempo, e, a contratada deverá substituí-la, sem qualquer ônus para a esta municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

12.2. Por critério da GDNE poderão ser efetuadas análises laboratoriais, ficando a cargo da contratada, o eventual custo das mesmas.

12.3. Na avaliação efetuada pela GDNE serão consideradas tanto as



informações contidas na rotulagem do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e preparo do alimento nas unidades atendidas.

### **13. DA INSPEÇÃO**

13.1. A inspeção das características básicas do produto será realizada pelo responsável no recebimento na unidade de atendimento, no ato da entrega do produto.

13.2. Além das características básicas descritas neste Termo de Referência, outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).

13.3. Os procedimentos adotados para a coleta de amostras pela GDNE, visando à verificação do peso líquido obedecem à Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

13.4. Fica facultado ao representante ou técnico da contratada, acompanhar no ato da entrega da mercadoria, os procedimentos de inspeção pela GDNE.

### **14. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A presente propositura se justifica por considerar a merenda escolar, um complemento que auxilia na educação dos alunos, visando oferecer alimento de qualidade e acessível a todos, favorecendo, ainda, a educação nutricional, pois passam a conhecer e praticar a importância dos hábitos saudáveis dentro da escola.

Importante destacar que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem caráter complementar à educação, como previsto no artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

### **15. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

15.1 Poderão participar deste procedimento, somente:



- a) **Fornecedores Individuais:** Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física;
- b) **Grupo Informais:** Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor;
- c) **Grupos formais:** Agricultores familiares organizados em grupos formais (Cooperativas e Associações de Agricultores devidamente formalizadas) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

## 15.2 SUSTENTABILIDADE

A contratada deverá seguir os seguintes princípios de sustentabilidade:

- a) **Econômica:** priorizar o desenvolvimento econômico de baixo impacto, criando sistemas inovadores e menos dispendiosos;
- b) **Ambiental:** utilizar destinação correta de resíduos; evitar desperdício de recursos hídricos e energia; redução de consumo de descartáveis; estar em dia com as legislações ambientais.

## 16. GESTÃO DO CONTRATO

16.1 O contrato 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;

16.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

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

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

16.5 Após a assinatura do contrato, a Municipalidade poderá convocar o representante da



empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

## **17. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA**

17.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

17.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

17.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

17.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

17.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

## **18. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA**

18.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

18.2 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal



administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

## **19. DO GESTOR DO CONTRATO**

19.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

19.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;

19.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

19.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

19.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

19.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração;



19.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 20. RESPONSÁVEIS

### 20.1 Fiscal técnico

**Titular:** Ana Carolina de S. O. Fonseca (RE: 15384)

**Suplente:** Jéssica Albino de Oliveira (RE: 12350)

### 20.2 Fiscal administrativo

**Titular:** Ana Carolina de S. O. Fonseca (RE: 15384)

**Suplente:** Jéssica Albino de Oliveira (RE: 12350)

## 21. DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

### 21.1 FORNECEDORES INDIVIDUAIS:

- a) O fornecedor individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
  - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
  - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam, conforme legislação sanitária aplicada;
  - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

### 21.2 GRUPO INFORMAL:

- a) O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- Cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
  - Extrato da DAP de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
  - Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam, conforme legislação sanitária aplicada;



- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

#### 21.3 GRUPO FORMAL:

a) O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- Prova de Regularidade com o FGTS – Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Cópias do Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- Declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- Alvará Sanitário, vigente, para os itens que necessitam.

## 22. MODELO DE GESTÃO CONTRATUAL

### 22.1 ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

- 22.1.1 O contrato 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.
- 22.1.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 22.1.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.



- 22.1.4 O fiscal do contrato anotar<sup>á</sup> em registro pr<sup>o</sup>prio todas as ocorr<sup>ê</sup>ncias relacionadas <sup>à</sup> execu<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o do contrato, determinando o que for necess<sup>á</sup>rio para a regulariza<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o das faltas ou dos defeitos observados.
- 22.1.5 O fiscal do contrato informar<sup>á</sup> a seus superiores, em tempo h<sup>á</sup>bil para a ado<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o das medidas convenientes, a situa<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o que demandar decis<sup>o</sup>o ou provid<sup>ê</sup>ncia que ultrapasse sua compet<sup>ê</sup>ncia.
- 22.1.6 O contratado dever<sup>á</sup> manter preposto aceito pela Administra<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o no local da obra ou do servi<sup>ç</sup>o para represent<sup>á</sup>-lo na execu<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o do contrato.
- 22.1.7 A indica<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o ou a manuten<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o do preposto da empresa poder<sup>á</sup> ser recusada pelo <sup>o</sup>rg<sup>o</sup>o ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exerc<sup>í</sup>cio da atividade.
- 22.1.8 O contratado ser<sup>á</sup> obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem v<sup>í</sup>cios, defeitos ou incorre<sup>ç</sup>o<sup>ẽ</sup>es resultantes de sua execu<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o ou de materiais nela empregados.
- 22.1.9 O contratado ser<sup>á</sup> respons<sup>á</sup>vel pelos danos causados diretamente <sup>à</sup> Administra<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o ou a terceiros em raz<sup>o</sup>o da execu<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o do contrato, e n<sup>o</sup> excluir<sup>á</sup> nem reduzir<sup>á</sup> essa responsabilidade a fiscaliza<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o ou o acompanhamento pelo contratante.
- 22.1.9.1 Somente o contratado ser<sup>á</sup> respons<sup>á</sup>vel pelos encargos trabalhistas, previdencia<sup>á</sup>rios, fiscais e comerciais resultantes da execu<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o do contrato.
- 22.1.9.2 A inadimpl<sup>ê</sup>ncia do contratado em rela<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais n<sup>o</sup> transferir<sup>á</sup> <sup>à</sup> Administra<sup>ç</sup>o<sup>ã</sup>o a responsabilidade pelo seu pagamento e n<sup>o</sup> poder<sup>á</sup> onerar o objeto do contrato.



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

22.1.9.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

### **23. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO E REAJUSTE**

23.1 O pagamento será efetuado mensalmente em até 30 (trinta) dias após a emissão da NFE

23.2 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

23.3 O Pagamento será procedido através de depósito em conta corrente cujo contratado é titular, mediante a apresentação de Nota Fiscal, em via original, devidamente preenchida, não podendo conter emendas, rasuras, acréscimo ou entrelinhas.

23.4 A nota fiscal deverá ser emitida pelo proponente contratado, não sendo aceitas notas em nome de cônjuges ou outros familiares.

23.5 Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

23.6 Dos reajustes.

23.6.1 Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, que desequilibrem a relação econômico-financeira do preço registrado, e a fim de restabelecer as condições efetivas da proposta inicialmente registrada, o preço poderá ser revisto.

I - a comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;



II - reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, a Administração formalmente revisará o preço a fim de readequar as condições efetivas da proposta inicialmente registrada.

## 24 FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO

24.1 Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas na **Chamada Pública e Edital de Credenciamento**.

24.2 Cada grupo de fornecedores (individual, formal ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta **Chamada Pública e no Edital de Credenciamento**.

24.3 Conforme art. 6º, inciso XLIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, define-se credenciamento como o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados.

24.4 O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

24.5 A Comissão Permanente de Contratação deverá realizar a análise da documentação apresentada pelos Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais, que poderão fornecer os produtos.

24.6 Os Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais que apresentarem a documentação prevista neste Edital, conforme análise da Comissão estarão aptos para a fase seguinte, na qual, serão classificadas as propostas, considerando-se a ordem de prioridade disposta na Resolução n. 4, de 2 de abril de 2019 do FNDE.

- 24.6.1 Os projetos de venda habilitados serão divididos em:
  - 24.6.1.1 Grupo de projetos de fornecedores locais;
  - 24.6.1.2 Grupo de projetos de fornecedores do território rural;
  - 24.6.1.3 Grupo de projetos do estado;
  - 24.6.1.4 Grupo de projetos do País.



- 24.6.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 24.6.2.1 O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
  - 24.6.2.2 O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e País;
  - 24.6.2.3 O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.
- 24.6.3 Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- 24.6.3.1 Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
  - 24.6.3.2 Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº. 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
  - 24.6.3.3 Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP

Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

24.7 No caso de empate entre grupos formais terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

- 24.7.1 Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

24.8 Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas serão complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização.

## **25 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

25.1 As despesas decorrentes da presente dotação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral.



25.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

02.09.03. 12.365.0066.2123.3.3.90.30.00 – D.R. 05 - INFANTIL  
02.09.02. 12.361.0066.2161.3.3.90.30.00 – D.R. 05 –  
FUNDAMENTAL

25.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## **26 DAS RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES**

26.1 Os Fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias pertinentes à execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

26.2 O Fornecedor que firmar o Contrato se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme disposto no cronograma de entrega, que será informado no momento da assinatura do contrato, estando ciente de que a periodicidade mínima de entrega será semanal (podendo ocorrer prazos de entrega maiores).

26.2.1 O Fornecedor ficará responsável pelas operações de transporte, carga e descarga dos produtos, nos locais de entrega descritos no Anexo V deste Termo de Referência. Constatadas irregularidades no objeto, no momento da entrega, a unidade escolar poderá rejeitá-la, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, contatando assim, à GNDE e/ou solicitar sua complementação se houver diferença de quantidades.

26.2.2 O Fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02-ANVISA).

26.2.2.1 Será obrigação do Fornecedor substituir no local de



entrega e no prazo ajustado, após notificação, o (s) produto (s) recusado (s).

26.3 O recebimento definitivo do produto, não exime o Fornecedor de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

26.4 O Fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços e condições estabelecidos nesta Chamada Pública, conforme disposição de seu Projeto de Venda, durante a vigência do Contrato.

26.5 O Fornecedor assume inteira responsabilidade pelas obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais, isentando a Municipalidade de qualquer ônus ou imputação solidária.

26.6 O Fornecedor declara estar ciente de sua responsabilidade objetiva, nas hipóteses de eventuais prejuízos decorrentes de quebra contratual, descumprimento parcial ou total da avença, atrasos ou fornecimento de produtos de má qualidade; ensejando consequências contratuais, administrativas, civis e criminais.

## **27 DAS PENALIDADES:**

27.1 Sem prejuízo das sanções penais, das indenizações por perdas e danos e da possibilidade de rescisão contratual unilateral, na forma prescrita no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, a Municipalidade poderá aplicar as seguintes sanções – cumuladas ou não com outras previstas no mesmo diploma:

27.2 dar causa à inexecução parcial do contrato;

27.2.1 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

27.2.2 dar causa à inexecução total do contrato;

27.2.3 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;



- 27.2.4 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 27.2.5 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 27.2.6 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 27.2.7 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 27.2.8. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 27.2.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 27.2.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 27.2.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 27.2.12. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)

27.3 Além da sanção prevista no item anterior, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades, pelo atraso injustificado ou inexecução total ou parcial da Ata da Registro de Preços:

27.3.1 Advertência;

27.3.2 Multa, calculada no edital ou contrato, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

## **28 DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES**

### **Cabe à Secretaria Gestora do Contrato**



28.1 Constatando o descumprimento parcial ou total de obrigações contratuais que ensejem a aplicação de penalidades, o agente público, responsável pela gestão ou pela fiscalização do contrato, emitirá notificação escrita à CONTRATADA, para regularização da situação;

28.2 A notificação a que se refere o caput deste item, será entregue à CONTRATADA mediante recibo ou será enviada pelo correio, com aviso de recebimento, ou, na sua impossibilidade, publicada em jornal de circulação no Município e fixado no quadro de avisos do Paço Municipal;

28.3 Não havendo regularização da situação por parte da CONTRATADA, em até 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da notificação, a CONTRATANTE, deverá encaminhar à Diretoria de Licitações, Contratos e Logística, que, após a verificação da documentação, dará os devidos encaminhamentos para instaurar processo administrativo punitivo;

28.4 A Secretaria de Educação encaminhará cópias dos documentos abaixo relacionados, à Secretaria de Administração:

a) Documento dirigido à Diretoria de Licitações, Contratos e Logística relatando a ocorrência, as providências adotadas e os prejuízos causados à Administração Municipal pela inadimplência contratual;

b) Documentos que comprovem o descumprimento da obrigação assumida, quando houver, tais como: Nota Fiscal, contendo o ateste de recebimento; Termo de recebimento dos produtos; Notificação da ocorrência encaminhada e não atendida; Cópia do AR ou publicação em jornal de circulação do município; laudo de inspeção, relatório de acompanhamento ou de recebimento e parecer técnico, emitidos pelos responsáveis pelo recebimento ou gestão e fiscalização do contrato;

## **29 DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua extinção decorrente da infração fundamentando-se todas as situações nos artigos 137 e 139 da Lei nº



14.133/21, sendo registrado nos autos do processo assegurando o contraditório e a ampla defesa.

**30 DO CONSÓRCIO**

Não se aplica.

**31 DA VIGÊNCIA**

O contrato vigorará por 12 (doze) meses.

**32 DAS QUANTIDADES**

Conforme ANEXO I.

Cajamar/SP, 18 de janeiro de 2023.

**Prof. Dr. Régis Luiz Lima de Souza**  
**Secretário Municipal de Educação**



**ANEXO I**

**Descrição Resumida e Estimativa Total:**

**Frutas, verduras e legumes**

<b>Item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Especificação Resumida</b>	<b>Total Geral</b>
1	quilo	Abobrinha	16.270
2	UND	Abacaxi	3.277
3	quilo	Acelga	15.650
4	quilo	Alface	15.730
5	quilo	Alho	8.162
6	UND	Banana	318.825
7	quilo	Batata	16.027
8	quilo	Batata Doce	15.796
9	quilo	Beterraba	16.084
10	quilo	Brocolis	8.576
11	quilo	Cenoura	15.734
12	quilo	Cebola	15.920
13	quilo	Chuchu	15.852
14	quilo	Couve	8.798
15	quilo	Couve-flor	8.581
16	quilo	Laranja Pera	15.939
18	quilo	Limão	115.641
19	quilo	Pepino	15.939
20	quilo	Repolho	20.703
21	quilo	Tomate	8.274



**ANEXO II**

**RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES DE CAJAMAR-SP:**

<b>ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
EMEB ALINE CRISTINA DOS SANTOS DE PAULA	Avenida Arujá, 275	Colina Maria Luiza
EMEB PROFESSORA LUCY APARECIDA BERTONCINI	Rua Alambari, 41	Colina Maria Luiza
EMEB PROFESSOR ANTONIO CARLOS CARVALHO	Rua Rubens Barbosa, 250	Jordanésia
EMEB ANTONIO PINTO DE CAMPOS	Rua Ana Balduino de Abreu, 196	Jordanésia
EMEB EMERSON CRUZ MACHADO	Rua Antonio Candido Machado, 251	Jordanésia
EMEB PROFESSOR MARCELO ANTONIO RICOMINI PASCOAL	Avenida Antonio Cândido Machado, 227	Jordanésia
EMEB PROFESSORA MARIA ELCE MARTINS BERTELLE	Rua Cisalpinas, 250	Parque São Roberto
EMEB EMELLYNE DE AZEVEDO AGUIAR	Avenida Itajobi, 890	Parque São Roberto II
EMEB MARIA GONÇALVES DE FREITAS GONÇALVES	Rua José Marques Ferreira, 367	Parque São Roberto II
EMEB MARCUS VINICIUS DA SILVA BATISTA	Rua das Quaresmeiras, 249	Parque São Roberto
EMEB JAILSON SILVEIRA LEITE	Rua Adamantina, 128	Altos de Jordanésia



<b>ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
EMEB DEMETRIO RODRIGUES PONTES	Rua Joaquim Rodrigues Pontes, 51	Ponunduva
EMEB PROFESSORA FRANCELI DE FATIMA MISSE NASCIMENTO	Rua Joaquim Rodrigues Pontes, 201	Ponunduva
EMEB ARNALDO CORREA DA SILVEIRA	Estrada Francisco Missé, S/N	Ponunduva
EMEB GUILHERMINA DO COUTO OLIVEIRA	Rua Vila Nova, 453	São Benedito
EMEB JOSUE MOREIRA SENA	Rua Areias, 473	Recanto do Corizio
EMEB PROFESSORA ELAINE MARGARETE MENEGUIM DA SILVA	Avenida Doutor João Abdalla, 83	Centro
EMEB FERNANDO PUPO MASSAGARDI	Rua Pedro Domingues, S/N	Centro
EMEB VICTOR HENRIQUE COSTA POSSEBON	Rua Benedita Leme Silva, 196	Centro
EMEB PROFESSORA VENERANDA DE FREITAS PINTO	Estrada Flavio Beneducce, 80	Água Fria
EMEB PROFESSORA VERA ALMEIDA SANTOS	Rua Avaré, 71	Guaturinho
EMEB PROFESSORA ROSA HELENA MOTTA MARCONDES DE SOUZA	Rua Jean AnastaceKovelis, 1023	Portal dos Ipês
EMEB PROFESSORA ELIZETE HENRIQUE DA SILVA	Rua das Moréias, 95	Portal dos Ipês III
EMEB ESTER CATARINE LOZANO	Rua Gilberto de Carvalho, 60	Panorama
EMEB ODIR GARCIA ARAUJO	Rua Teodoro Sampaio, 411	Panorama



<b>ESCOLA</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
EMEB KARINE PEREIRA SANTIAGO	Avenida Tenente Marques, 2455	Panorama
EMEB RONALDO PERES GERALDI	Avenida Belmiro Campos Cortez, 99	Jardim São Luiz
EMEB DIRCE EUFRASIO BRASIL	Rua Américo de Campos, 03	Polvilho
EMEB DOUTORA MARA APARECIDA ALVES DA SILVA GOMES	Rua Engenheiro Sergio ShigueraHarada, 96	Jardim São Luiz
EMEB VINICIUS COUTO SILVA	Rua Silvério Augusto Tavares, 84	Polvilho
EMEB PROFESSORA CLEIDE APARECIDA FIUZA PENIDO	Avenida Bento da Silva Bueno, 47	Parque Paraíso
EMEB PROFESSORA VERA LUCIA MILLENA	Rua Charqueada, S/N	Parque Paraíso
EMEB EVA ROSA DE OLIVERA SANTOS	Rua Colina, 501	Parque Paraíso
EMEB Prof. <sup>a</sup> MARIA DE LOURDES MATTAR	Rua Vereador José Rangel de Mesquita, 405	Parque Maria Aparecida
EMEB THAYS DE ALMEIDA ALVES	Rua José Izidro de Oliveira, 343	Parque Maria Aparecida
EMEB IRAN GONÇALVES CARNAUBA	Rua das Amazonas, 593	Portal dos Ipês
EMEB PROFESSORA IONE FERREIRA COUTA DA SILVA	R. dos Flox, 540	Portal dos Ipês