



TERMO DE REFERÊNCIA

Regência Legal: Lei Federal Nº. 11.947/09 e Resoluções 38/2009, 14/2012, 26/2013, 04/2015 e 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e demais Legislação pertinentes, bem como às deste Edital.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

1.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU SUAS ORGANIZAÇÕES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e valores obtidos com esta pesquisa de preço feita com base no Decreto Municipal nº116/2023, de 14 de dezembro de 2023.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.	ABACATE Características Técnicas: produto de 1ª qualidade, da espécie manteiga. Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser característica. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes	464370	kg	650	8,90	5.785,00
2.	ABACAXI Características Técnicas: deve ser de tamanho grande, apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem pragas ou doenças.	464374	kg	800	8,60	6.880,00
3.	ABÓBORA OU MORANGA CABOTIA EMBALADA A VÁCUO Características Técnicas: Moranga cabotia ou abobora picada em cubos, embalada a vácuo com sacos plásticos apropriados, não devem apresentar ar dentro da embalagem. Coloração amarela, limpo, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Devem estar em perfeitas condições de conservação. Congelamento a 0° e refrigeração de 0 a 7°. Embalagem: Acondicionado em saco plástico a vácuo apropriado para o produto pesando 1 kg.	467424	Kg	100	15,30	1.530,00
4.	ABOBORA PAULISTA AMARELA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA,	463747	Kg	300	6,20	1.860,00



	INMETRO nº 009, de 12/11/02.					
5.	ABOBRINHA ITALIANA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	463748	Kg	500	5,40	2.700,00
6.	AIPIM SEM CASCA CONGELADO Características Técnicas: tipo branco/amarelo, no grau normal de evolução do tamanho, com cor própria da espécie, limpo, uniforme, fresco, sem fermentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.	463795	Kg	300	8,30	2.490,00
7.	ALFACE CRESPA OU LISA Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.	463845	UN	1000	5,10	5.100,00
8.	ALHO IN NATURA Características Técnicas: gráudo, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de Consumo sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica	611980	Kg	60	32,00	1.920,00
9.	AMEIXA Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica	474374	Kg	350	12,30	4.305,00
10.	BANANA Características Técnicas: Banana classificada, podendo ser das variedades branca ou nanica. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	464449	Kg	7000	6,30	44.100,00



11.	BANANA ORGÂNICA Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto apresentar certificação de orgânico, estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	464449	KG	300	7,20	2.160,00
12.	BATATA DOCE Características Técnicas: tamanho médio a grande, pesando de 200 a 400g. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	617162	kg	500	5,20	2.600,00
13.	BATATA INGLESA Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg ou depositados em caixas plásticas vazadas.	612820	kg	2500	6,40	16.000,00
14.	BETERRABA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	463767	Kg	250	5,20	1.300,00
15.	BOLACHA CASEIRA Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura, sal, e fermento químico.		Kg	300		



	Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.	466407			38,80	11.640,00	
16.	BOLACHA CASEIRA INTEGRAL Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.	466407		Kg	150	44,40	6.660,00
17.	BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão. Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.	466407		Kg	20	46,70	934,00
18.	BRÓCOLIS Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estarem frescos, sem defeitos, isentos de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n°009, de 12/11/02.	463847		Kg	700	13,10	9.170,00
19.	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, Índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: apresentando 1kg.	17302		Kg	35	19,40	679,00
20.	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso	339482		kg	1100	10,70	11.770,00



	atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionado em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias					
21.	CAQUI Características técnicas: Com coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou danos físicos, fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.	464386	Kg	400	7,30	2.920,00
22.	CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	463784	Kg	650	6,50	4.225,00
23.	GENOURA Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	463774	Kg	550	6,10	3.355,00
24.	CHUCHU Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº009, de 12/11/02.	463776	Kg	400	6,80	2.720,00
25.	COUVE-FLOR Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar tamanho médio, com talo aproximado de 3 cm, isenta de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução	463846	Kg	400	12,20	4.880,00



	normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.					
26.	COUVE FOLHA: Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: Maço com aproximadamente 500gr, acondicionada em plástico apropriado para o produto.	463842	Kg	40	9,10	364,00
27.	GOIABA Características Técnicas: goiaba classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	464392	Kg	800	10,50	8.400,00
28.	GELÉIA DE FRUTAS Sabor: banana, goiaba, morango, abacaxi. Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 500 g à 2.000 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.	462699	Kg	80	35,30	2.824,00
29.	GELEIA OU DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: Banana e abacaxi. Deve conter os ingredientes principais da fruta: fruta suco da fruta e pectina. Não deve conter adoçantes artificiais. Embalagem de vidro devidamente lacrada e fechada conforme legislação vigente. Vidros contendo 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.	462691	kg	45	34,20	1.539,00
30.	LARANJA PÊRA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.	464394	Kg	800	6,10	4.880,00
31.	LARANJA LIMA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.	464394	kg	2000	6,80	13.600,00



	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.					
32.	LARANJA BERGAMOTA OU POKAN OU TANGERINA Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	481037	Kg	800	6,80	5.440,00
33.	MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, CONTENDO SAL. Embalagem Primária: potes de polipropileno (500g), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga	446393	Kg	200	25,30	5.060,00
34.	MAÇÃ Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 5kg por embalagem.	482949	kg	2800	10,10	28.280,00
35.	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02	464350	Kg	1200	13,00	15.600,00
36.	MELANCIA		Kg	3000		



	Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg), apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	467419			5,40	16.200,00
37.	MORANGO Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem fermentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em bandejas de 250gr. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	464447	Bandeja	30	10,30	309,00
38.	MORANGO CONGELADO Características Técnicas: primeira qualidade, tamanho uniforme, com características integras, com coloração uniforme; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 1 a 2kg por embalagem.	464328	Kg	100	24,70	2.470,00
39.	OVOS Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Máxima de 15 dias.	446624	UN	30000	0,70	21.000,00
40.	PEPINO Características Técnicas: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	463810	kg	350	4,20	1.470,00
41.	PERA Características Técnicas: pera classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	465426	Kg	300	9,90	2.970,00
42.	PÃO CASEIRO DE BATATA OU ABOBORA Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, sal, fermento biológico, ovos, gordura.		Kg	600		



	<p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação</p>	470690			26,50	15.900,00
43.	<p>PÃO DE BATATA INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, açúcar mascavo, ovos, gordura, fermento biológico e sal.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 1 unidade.</p> <p>Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.</p> <p>Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.</p>	470690	Kg	200	29,80	5.960,00
44.	<p>POLPA DE FRUTA PARA SUCO</p> <p>Sabor: Butiá, abacaxi, maracujá, acerola.</p> <p>Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas.</p> <p>Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto pesando 1kg.</p>	464524	Kg	150	24,10	3.615,00
45.	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO.</p> <p>Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas.</p> <p>Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.</p> <p>Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 400gr</p>	446636	Kg	60	51,10	3.066,00
46.	<p>REPOLHO VERDE OU ROXO</p> <p>Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II ou de material possível de ser higienizados de acordo com a instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.</p>	463829	Kg	450	5,80	2.610,00
47.	<p>ROSCA DE POLVILHO</p> <p>Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.</p>	245808 Aproxima.p	UND	200	14,20	2.840,00
48.	<p>SUCO INTEGRAL DE FRUTA</p> <p>Sabor: uva, maça, laranja e tangerina.</p>		Litros	450		



	Características Técnicas: Suco natural de fruta integral, sem açúcar e sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro	486400			22,20	9.990,00	
49.	TEMPERO VERDE – CEBOLINHA, SALSINHA E ALHO DE SOPA Características Técnicas: De 1ª qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livre danos mecânicos, folhas amareladas, pragas e doenças. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 300g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.	615267		Kg	300	11,10	3.330,00
50.	TOMATE Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	609442		Kg	2200	9,50	20.900,00
Total Geral - R\$ 356.300,00 (Trezentos e cinquenta e seis mil e trezentos reais).							

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, haja vista que se trata de produtos cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 64/2023, de 14 de dezembro de 2023.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 MESES, contados do(a) assinatura do Contrato, na forma do artigo 105, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, haja vista que o Município de Rio Fortuna/SC ainda não elaborou o referido instrumento de planejamento.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO.

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Sustentabilidade:

4.1. Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais, não sendo necessárias as respectivas medidas mitigadoras.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. O Município não possui preferência de marcas ou de fornecedores em específico, devendo a licitação estender-se a um maior número possível de licitantes interessados.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. A Administração não possui nenhuma objeção quanto a marcas existentes no mercado para o objeto em questão, nem mesmo objeção quanto a fornecedores existentes no mercado que possam ofertar o objeto da presente contratação.

Da exigência de amostra

4.4. ***As amostras dos produtos perecíveis deverão ser entregues no Centro de Educação Infantil Analíria Willemann de Freitas, localizada na Rua Bernardo Hemkemeier, nº 44, Centro, Rio Fortuna/SC, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes, caso necessário, ou à análise de uma nutricionista, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado dos testes, e/ou parecer emitido pela nutricionista, dar-se-á no prazo máximo de 05 dias.***



4.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.6. Mediante aprovação dos produtos, a Comissão de Licitação divulgará o resultado do processo em até 48 (quarenta e oito) horas, através de publicação no Diário Oficial dos Municípios, no Site Oficial do Município e também no Mural da Prefeitura Municipal de Rio Fortuna.

Da exigência de carta de solidariedade

4.7. *Não se aplica.*

Subcontratação

4.8. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.9. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. A entrega dos produtos deve ser feita nos locais indicado na solicitação de fornecimento emitida pela secretaria requisitante:

5.1.1 Locais de entrega e horários:

- **Escola Municipal José Boeing**, Avenida Sete de Setembro, 1175, Bairro Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 mim.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Bernardo Hemkemaier, Centro, Rio Fortuna. HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.
- **C.E.I Analiria Willemann de Freitas**, Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna (Extensão). HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.

5.2 Os produtos alimentícios devem ser entregues em perfeito estado, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio ou transporte.

5.2.1 Os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

5.2.2 Para produtos de origem animal, deverão constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.



5.3 Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

5.4 O prazo de entrega é de 3 a 5 dias úteis, conforme a data indicada na solicitação de fornecimento.

5.4.1 Em caso de impossibilidade de entrega na data estipulada, a Contratada deverá comunicar as razões com pelo menos 48 horas de antecedência corridas, para que qualquer pedido de prorrogação de prazo passa ser analisado, exceto em situações de caso fortuito e força maior.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.2. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

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

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade 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.

6.5. Será fiscal do Contrato a **Sr. Rosani Sipnski**, Matrícula:nº1801, que exercerá a fiscalização técnica e administrativa do Contrato.

Fiscalização Técnica

6.6. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);



- 6.6.1.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.6.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.6.3.** 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.
- 6.6.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.6.5.** 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.

Fiscalização Administrativa

6.7. 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.

6.7.1. Caso ocorra 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.

Gestor do Contrato

6.8. Será Gestor do Contrato o **Sr. Claudeci Moraes Rohling**, ocupante do Cargo de Gestor de Contrato, Matrícula nº1791, que exercerá a Gestão do Contrato.

6.9. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá após o recebimento provisório, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, acaso não tenha sido o objeto rejeitado, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta entrega do objeto.

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

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei 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.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.



7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1.** o prazo de validade;
- 7.10.2.** a data da emissão;
- 7.10.3.** os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4.** o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5.** o valor a pagar; e
- 7.10.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.](#)

7.13. A Administração deverá realizar consulta para: **a)** verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; **b)** identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.



7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação de inadimplência.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

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

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

7.23. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do serviço

7.24. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou por outros meios hábeis.

7.25. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis,



regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

7.26. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.27. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.28. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

7.29. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela não continuidade da execução contratual, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.30. Poderá interrompida a execução contratual com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

Antecipação de pagamento

7.31. A presente contratação NÃO permite a antecipação de pagamento.

Cessão de crédito

7.32. Não é admitida a cessão de crédito.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **CHAMADA PÚBLICA**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.



Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado, conforme Estudo Técnico Preliminar.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Para habilitação dos **fornecedores individuais**, detentores da DAP física, não organizados em grupo:

- 8.4.1. Cópia de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 8.4.2. Cópia da DAP Principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF) e/ou o extrato da DAP Física do agricultor participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 8.4.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal;
- 8.4.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 8.4.5. Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo e de Idoneidade (Anexo VI);
- 8.4.6. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Anexo VII);
- 8.4.7. Certidão Negativa Correccional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) da Controladoria Geral da União, emitida no seguinte endereço: <https://certidoes.cgu.gov.br>.
- 8.4.8. Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de serviços de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- 8.4.9. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no Projeto de Venda;
- 8.4.10. Em caso de alimentos de origem orgânica, apresentar certificação que comprove sua procedência;
- 8.4.11. Em caso de alimentos processados, prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

8.5. Da Habilitação do **Grupo Formal de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações, detentores de DAP Jurídica:**

- 8.5.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;



- 8.5.2. Cópia autenticada da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas e/ou extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- 8.5.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal e FGTS;
- 8.5.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 8.5.5. Cópia autenticada do Estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- 8.5.6. Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo e de Idoneidade (Anexo VI);
- 8.5.7. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Anexo VII);
- 8.5.8. Certidão Negativa Correccional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) da Controladoria Geral da União, emitida no seguinte endereço: <https://certidoes.cgu.gov.br>.
- 8.5.9. Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de serviços de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- 8.5.10. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues serão produzidos pelos associados/cooperados;
- 8.5.11. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- 8.5.12. Em caso de alimentos de origem orgânica, apresentar certificação que comprove sua procedência;
- 8.5.13. Em caso de alimentos processados, prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

8.6. Da Habilitação do Grupo Informal, para Grupos Informais de Agricultura Familiar, detentores de DAP Física, organizadas em grupo:

- 8.6.1. Cópia de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 8.6.2. Cópia da DAP Principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF) e/ou o extrato da DAP Física do agricultor participante, emitido nos últimos 60 dias;



- 8.6.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal;
- 8.6.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 8.6.5. Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo e de Idoneidade (Anexo VI);
- 8.6.6. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Anexo VII);
- 8.6.7. Certidão Negativa Correccional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) da Controladoria Geral da União, emitida no seguinte endereço: <https://certidoes.cgu.gov.br>.
- 8.6.8. Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de serviços de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal;
- 8.6.9. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no Projeto de Venda;
- 8.6.10. Em caso de alimentos de origem orgânica, apresentar certificação que comprove sua procedência;
- 8.6.11. Em caso de alimentos processados, prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$356.300,00 (trezentos e cinquenta e seis mil e trezentos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 9.2. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação – INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), para manutenção do equilíbrio econômico financeiro do contrato.
- 9.3. Se necessário, o contrato poderá sofrer revisão, cumprindo os requisitos legais.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Rio Fortuna deste exercício, conforme segue:



(50) 3.3.90.00.00.00.00.00.....	R\$ 40.000,00
(74) 3.3.90.00.00.00.00.00.....	R\$ 80.000,00
(73) 3.3.90.00.00.00.00.00.....	R\$ 158.167,98
(49) 3.3.90.00.00.00.00.00.....	R\$ 78.132,02

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

11. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

11.1. São obrigações do Contratante:

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

11.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

11.4. Notificar o Contratado, por escrito, 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 expensas;

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

11.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

11.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

11.8. Cientificar o órgão de representação do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

11.9. Explicitamente, emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

11.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis.



11.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.13. A Administração não responderá 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.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

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

11.15. O prazo de entrega é de 3 a 5 dias úteis, conforme a data indicada na solicitação de fornecimento;

11.16. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.17. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.18. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.19. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.20. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.21. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos



federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.22. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

11.23. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

11.24. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

11.26. 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 ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

11.27. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

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

11.29. 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](#).

11.30. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

11.31. Alocar os empregados quando necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais,



equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

11.32. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

11.33. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.34. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

11.35. 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.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Aplica-se à disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da execução do contrato o previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

12.2. As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Não é o caso.

Rio Fortuna/SC, 04 de julho de 2024.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO.

Vanuza Barcelos Nuncio.

Matrícula: 1910