

ANEXO VIII – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – AGRICULTURA FAMILIAR, PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, para um período de 12 (doze) meses, destinados à complementação do cardápio da alimentação escolar, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo PNAE, aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

2. QUANTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Abóbora Madura	Abóbora madura in natura, de formato redondo e achatado, coloração laranja avermelhado, casca grossa e lisa com algumas nervuras.	1.000 kg
Abobrinha	Abobrinha italiana in natura. Deve possuir formato cilíndrico e coloração geralmente verde clara com estrias verde escuras. As cores dos frutos podem variar indo desde o verde bem claro até o verde médio com as listras mais escuras. As sementes devem ser lisas e elípticas.	500 Kg
Acelga	Acelga in natura, fresca e coloração verde-clara, com cabeça globosa, compacta e base larga, folha grande, espessa e ovalada. Sem folhas amareladas, murchas ou danificadas.	300 kg
Alface Crespa	Alface crespa in natura. Deve possuir folhas soltas, largas, crespas e cor verde-amarelada.	800 kg
Alface Americana	Deve apresentar folhas verde-claras, consistentes e crocantes. Formato arredondado com cabeça grande e compacta.	500 kg
Banana Prata	Banana prata in natura de tamanho médio de 10 a 13 cm, com casca amarelada de cinco facetas e polpa cremosa.	5.000 kg
Banana Nanica	Banana nanica in natura de tamanho médio de 15 a 20 cm, com casca amarela, sendo um fruto alongado e de formato ligeiramente cilíndrico.	10.000 kg
Batata Inglesa	Batata Inglesa in natura de tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	2.000 kg
Batata Doce	Batata Doce in natura rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	500 kg
Berinjela	Berinjela in natura de tamanho médio, coloração arroxeada a vinho escura, casca lisa e brilhante, sem partes estragadas.	300 kg
Beterraba	Beterraba in natura, com formato arredondado, de cores bem condensadas, casca plana, sem aspereza.	600 kg
Biomassa de Banana Verde	Biomassa de banana verde, Pasta derretida a partir do cozinhamento da banana verde. Apresenta sabor suave e pode ser empregada em muitos pratos, sem modificar o sabor dos mesmos.	1.000 kg

Cenoura	Cenoura in natura sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	1.000 kg
Cheiro Verde	Deve conter salsinha e cebolinha de primeira qualidade, com folhas verdes e sem traços de descoloração; tamanho uniforme	500 kg
Chuchu	Chuchu in natura, podem ser arredondadas ou terem a forma de pêra. A casca pode ser lisa ou com espinhos, conforme a espécie, sua cor pode variar do branco ao verde bem escuro, devendo ser sempre brilhantes. O tamanho deve ser de 12 a 18 cm de comprimento.	600 kg
Couve	Couve manteiga in natura. As folhas devem ser grandes, arredondadas, com superfície lisa ou onduladas, bordas não recortadas, coloração verde-clara a verde-escuro, coberta por fina camada de cera.	700 kg
Inhame	Inhame in natura, de formato irregular e tamanho variado. Deve possuir uma polpa esbranquiçada, fibrosa e comestível, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração que vai do esbranquiçado ao castanho escuro.	400 kg
Mandioca	Mandioca in natura, tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniforme, frescas e com casca inteira, sem ferimento ou defeito, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade.	1.000 kg
Milho Verde	Milho verde in natura (unidade de 100 gramas), de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem fermentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Deverá ser entregue já descascado.	500 kg
Quiabo	Quiabo in natura. Deve possuir cor verde intensa (sem presença de manchas escuras), firmeza e comprimento entre 10 e 14 centímetros.	200 kg
Repolho	Repolho verde in natura. Deve possuir cor verde e ser de várias folhas sobrepostas em formato arredondado.	1.000 kg
Tangerina Ponkan	Tangerina Ponkan in natura. De casca laranja viva, facilmente descascadas à mão, doces, ou de pouca acidez, atrativas pela sua cor avermelhada, algumas com poucas ou sem sementes, de aroma e sabor agradáveis.	2.000 kg
Tomate Cereja	Tomate cereja in natura produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	500 kg
Vagem	Vagem, de aparência fresca, tenra, sem estragos e de coloração verde ou verde com contorno marrom claro, sem partes apodrecidas	200 kg

3. DA JUSTIFICATIVA

Visando a promoção da alimentação saudável nas escolas municipais, a oferta de alimentos variados e de qualidade, além do fortalecimento da Agricultura Familiar e do desenvolvimento

local, faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios acima indicados, uma vez que a maioria faz parte do hábito alimentar, e já estão inseridos nos cardápios elaborados pela empresa responsável pelo fornecimento da merenda escolar;

A escolha dos produtos baseia-se no *artigo 14 da Resolução/CD/FNDE nº26 de 17/06/2013* que estabelece que, *“Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT nutricionista, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada”*;

Essa mesma resolução estabelece em seu artigo 24 que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme *art.14, da lei nº11.947/2009*.

4. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO

O quantitativo dos gêneros alimentícios desse Termo de Referência foi calculado de acordo com o planejamento dos cardápios, suas incidências e o per capita, bem como os dias letivos e números de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, tendo como base o atendimento do ano em curso.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os gêneros deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- Serem frescas e sãs;
- Terem atingido grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- Terem atingido grau de maturação que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo;
- Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, estando isenta de:
- Substâncias terrosas;
- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens;
- Umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
- Odor e sabor estranhos;
- Enfermidades.
- Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não represente quantidade superior a 1% (um por cento) do peso total de cada embalagem do produto entregue.

6. ESPECIFICAÇÕES QUANTO À EMBALAGEM

Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas vazadas, devidamente limpas e conservadas.

Não poderão ser utilizadas caixas de madeira e não serão aceitos produtos embalados em jornais, revistas ou material reciclado.

7. CONTROLE DE QUALIDADE

As Unidades Escolares, por intermédio das merendeiras, sob a supervisão da Nutricionista responsável, procederão o controle sistemático, por entrega realizada, avaliando a quantidade e a qualidade dos produtos, segundo os critérios pré-definidos de cada produto.

- **Condições e manutenção do veículo:** deverá ser em veículo fechado, limpo e em boas condições de uso;
- **Condições do entregador:** roupas limpas e adequadas;
- **Quantidade de entrega:** deverá ser de acordo com o pedido solicitado pela Setor de Nutrição e Alimentação Escolar;
- **Validade e características do produto:** as características sensoriais devem apresentar cor, sabor, cheiro, aparência e textura adequados para o consumo;

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências do presente edital, a remessa será devolvida no ato da inspeção.

8. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Os produtos serão requisitados com no mínimo 5 (cinco) dias de antecedência da data de entrega, que deverá ocorrer às segundas-feiras pela manhã, conforme agendamento prévio. A entrega deverá ser acontecer **ponto a ponto nas Unidades Escolares** relacionadas no item 10 deste anexo.

9. INTERFERÊNCIAS DE SAFRAS E OUTROS FATORES

Na falta do produto requisitado por interferências na safra causadas por questões climáticas (ex.: modificações no regime de chuva) ou outros fatores, cabe ao **FORNECEDOR** comunicar o Setor de Nutrição e Alimentação Escolar, com a **máxima antecedência possível**, de forma a não prejudicar o abastecimento das unidades escolares.

10. DA LOGÍSTICA DE DISTRIBUIÇÃO E RECEBIMENTO

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, no sistema ponto a ponto, de acordo com o quadro abaixo deste Termo de Referência, obedecendo todos os padrões necessários de qualidade e da Vigilância Sanitária;

A entrega será realizada nas **“SEGUNDAS-FEIRAS”** em dias úteis, respeitando-se o pré-agendamento enviado pela Nutricionista responsável, via e-mail, com todas as informações necessárias, como produto, quantidade, prazo de entrega, locais e data em conformidade com a Autorização de Fornecimento.

LOCAL	ENDEREÇO	TELEFONE (DDD12)
CRECHE DOM BOSCO	RUA: COSTANTINO SALOMÃO S/ N° I RETIRO	3143-6268
E.M. PROF. ANTÔNIO VICENTE DA S. BUENO	RUA JOSÉ CIPRIANO SOBRINHO, N 37, II RETIRO	3143-6784
CRECHE OLÍVIA CARUSO	RUA JOÃO BENTO, S/N, VILA SUELY	3143-6784

CRECHE DONA LILI	RUA: JOÃO LEITE DA SILVA, N°47, VILA CRISPIM	3144-1972
E.M. PROF. JOAQUIM DE PAULA GUIMARÃES	RUA JOSÉ DÁRIO ANTUNES DE OLIVEIRA, VILA SUELY	3144-0375
E.M. ITA FORTES, PROFA. - ANEXO PROFA. OLGA RAMOS FERREIRA	RUA: ROMULADO CANEVARI, N°181 – II RETIRO	3144-0506
E.M. PROF GIRLENE CARVALHO A. MARTINOLLI	RUA: TEOTÔNIO VILELA S/N° - JARDIM AMÉRICA	3144-0693
E.M. PROF. JOÃO PIRES DE LIMA	RUA: LUIZ ROMANELI S/N° VILA REGINA CÉLIA	2285-1529
CRECHE SANTA LUZIA	RUA: JOSÉ NOBERTO PINTO, N°370, VILA ANA ROSA	3145-3848
E.M. LIONS	RUA: ARTEMIO DO AMARAL, N°461 - PONTILHÃO	3144-0472
E.M. PADRE MAURILIO BARBOSA TOMANIK	RUA: SÃO PAULO S/N° - PRAÇA FLÁVIO LÚCIO DE SIQUEIRA	2285-0085
CRECHE MARIA RODRIGUES	RUA: IPIRANGA 1011 – BAIRRO SÃO JUDAS TADEU	3600-3280
E.M. PROF JOAQUIM REBOUÇAS DE C. NETTO	RUA: IPIRANGA,1380 – VILA BRASIL	3143-6868
E.M. DR. JOSÉ DIOGO BASTOS - CAIC	AVENIDA ROTARY CLUBE N°200 - JARDIM EUROPA	3143-7775
CENTRO DE EDUCAÇÃO MUSICAL DE CRUZEIRO - CEMUC	RUA: AV. MAJOR NOVAES N°126 - CENTRO	-
E.M. CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR	RUA DOUTOR AVELINO JR, N°371- V. JOÃO BATISTA	3500-5056
E.M. DALILA FILGUEIRAS PINTO	RUA: NELSON DE MORAES GROCK N°457 – VILA BATISTA	3144-1348
E.M. PROF. MARCÍNIO PEREIRA DE CASTRO	RUA: HAYDÉA TEIXEIRA L. NOVAES N°10 – JD PARAISO	3600-3295
E.M. PE. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO	RUA: JOÃO VIEIRA DE BARROS JUNIOR S/N° - JARDIM PARAÍSO	3600-3353
CRECHE HELOÍSA Q. DE BARROS	RUA: EMBAÚ N° 31 – VILA ROMANA	2285-8260
CRECHE PADRE HAMILTON GUEDES RAMOS	RUA: MOGI DAS CRUZES, 11 – VILA ROMANA	2285-8251
E.M. PROF MARIA GERALDINA R. GOSLING	RUA: AV. CRUZEIRO N°500 – VILA ROMANA	2285-8262
E.M. JOSÉ RIBEIRO DA SILVA	RUA: FRANCISCO VAZ DE PAULA N°26 – PQ. PRIMAVERA	3144-0403
E.M. PROF ITAMAR GIL MOELLER	RUA: ANTÔNIO GASTÃO SOBRINHO, N°10 V. MARIA	2285-8261
CRECHE LUCIENE GLORIA A NASCIMENTO	RUA: OTHON BARCELLOS N 506 – CENTRO	3600-3282
E.M. ANTÔNIO XAVIER	RUA: INDEPENDÊNCIA N° 197 – VILA PAULISTA	3145-0220
CRECHE JAYRA PAYÃO	RUA: DOS CARTEIROS, 158-VILA PAULISTA	2285-8185
CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	RUA: JOSÉ DE PAULA FERRAZ, N°280 ITAGAÇABA	3143-6245
E.M. PROF. JOÃO BASTOS SOARES LEITE	RUA: LUCIA ROMEO NOVAES DE LUCA, N°14 - ITAGAÇABA	3144-1832
E.M. PROF MARIA LEONOR COSTA	RUA: PROF. JOSÉ SANTANA DE CASTRO - ITAGAÇABA	3144-1063

11. DO VALOR

O valor ofertado deverá considerar todos os insumos exigidos na Chamada Pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto, incluindo a entrega, seguindo a distribuição de quantidade e prazo estabelecidos na Ordem de Fornecimento, emitida pela Secretaria de Educação, conforme valor estimado descrito abaixo;

GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Abóbora Madura	Abóbora madura in natura, de formato redondo e achatado, coloração laranja avermelhado, casca grossa e lisa com algumas nervuras.	1.000 kg	R\$ 3,77	R\$ 3.770,00
Abobrinha	Abobrinha italiana in natura. Deve possuir formato cilíndrico e coloração geralmente verde clara com estrias verde escuras. As cores dos frutos podem variar indo desde o verde bem claro até o verde médio com as listras mais escuras. As sementes devem ser lisas e elípticas.	500 Kg	R\$ 9,16	R\$ 4.580,00
Acelga	Acelga in natura, fresca e coloração verde-clara, com cabeça globosa, compacta e base larga, folha grande, espessa e ovalada. Sem folhas amareladas, murchas ou danificadas.	300 kg	R\$ 26,17	R\$ 7.851,00
Alface Crespa	Alface crespa in natura. Deve possuir folhas soltas, largas, crespas e cor verde-amarelada.	800 kg	R\$ 21,62	R\$ 17.296,00
Alface Americana	Alface americana deve apresentar folhas verde-claras, consistentes e crocantes. Formato arredondado com cabeça grande e compacta.	500 kg	R\$ 26,95	R\$ 13.475,00
Banana Prata	Banana prata in natura de tamanho médio de 10 a 13 cm, com casca amarelada de cinco facetas e polpa cremosa.	5.000 kg	R\$ 8,25	R\$ 41.250,00
Banana Nanica	Banana nanica in natura de tamanho médio de 15 a 20 cm, com casca amarela, sendo um fruto alongado e de formato ligeiramente cilíndrico.	10.000 kg	R\$ 4,66	R\$ 46.600,00
Batata Inglesa	Batata Inglesa in natura de tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	2.000 kg	R\$ 3,79	R\$ 7.580,00
Batata Doce	Batata Doce in natura rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	500 kg	R\$ 4,28	R\$ 2.140,00

Berinjela	Berinjela in natura de tamanho médio, coloração arroxeada a vinho escura, casca lisa e brilhante, sem partes estragadas.	300 kg	R\$ 8,17	R\$ 2.451,00
Beterraba	Beterraba in natura, com formato arredondado, de cores bem condensadas, casca plana, sem aspereza.	600 kg	R\$ 3,63	R\$ 2.178,00
Biomassa de Banana Verde	Biomassa de banana verde, Pasta derretida a partir do cozinhamento da banana verde. Apresenta sabor suave e pode ser empregada em muitos pratos, sem modificar o sabor dos mesmos.	1.000 kg	R\$ 96,66	R\$ 96.660,00
Cenoura	Cenoura in natura sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	1.000 kg	R\$ 3,75	R\$ 3.750,00
Cheiro Verde	Deve conter salsinha e cebolinha de primeira qualidade, com folhas verdes e sem traços de descoloração; tamanho uniforme	500 kg	R\$ 9,05	R\$ 4.525,00
Chuchu	Chuchu in natura, podem ser arredondadas ou terem a forma de pêra. A casca pode ser lisa ou com espinhos, conforme a espécie, sua cor pode variar do branco ao verde bem escuro, devendo ser sempre brilhantes. O tamanho deve ser de 12 a 18 cm de comprimento.	600 kg	R\$ 4,28	R\$ 2.568,00
Couve	Couve manteiga in natura. As folhas devem ser grandes, arredondadas, com superfície lisa ou onduladas, bordas não recortadas, coloração verde-clara a verde-escura, coberta por fina camada de cera.	700 kg	R\$ 22,10	R\$ 15.470,00
Inhame	Inhame in natura, de formato irregular e tamanho variado. Deve possuir uma polpa esbranquiçada, fibrosa e comestível, revestida por uma casca de textura rugosa que apresenta uma coloração que vai do esbranquiçado ao castanho escuro.	400 kg	R\$ 8,35	R\$ 3.340,00
Mandioca	Mandioca in natura, tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniforme, frescas e com casca inteira, sem ferimento ou defeito, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a espécie externa e isenta de umidade.	1.000 kg	R\$ 4,19	R\$ 4.190,00
Milho Verde	Milho verde in natura (unidade de 100 gramas), de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes sem fermentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração	500 kg	R\$ 9,35	R\$ 4.675,00

	uniforme. Deverá ser entregue já descascado.			
Quiabo	Quiabo in natura. Deve possuir cor verde intensa (sem presença de manchas escuras), firmeza e comprimento entre 10 e 14 centímetros.	200 kg	R\$ 20,40	R\$ 4.080,00
Repolho	Repolho verde in natura. Deve possuir cor verde e ser de várias folhas sobrepostas em formato arredondado.	1.000 kg	R\$ 3,72	R\$ 3.720,00
Tangerina Ponkan	Tangerina Ponkan in natura. De casca laranja viva, facilmente descascadas à mão, doces, ou de pouca acidez, atrativas pela sua cor avermelhada, algumas com poucas ou sem sementes, de aroma e sabor agradáveis.	2.000 kg	R\$ 6,50	R\$ 13.000,00
Tomate Cereja	Tomate cereja in natura produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	500 kg	R\$ 20,66	R\$ 10.330,00
Vagem	Vagem, de aparência fresca, tenra, sem estragos e de coloração verde ou verde com contorno marrom claro, sem partes apodrecidas	200 kg	R\$ 17,80	R\$ 3.560,00

O custo total estimado da contratação é de **R\$ 319.039,00** (trezentos e dezenove mil e trinta e nove reais).

** Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE N° 06 de maio de 2020).*

12. DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros serão atendidos pelo orçamento vigente, constantes da indicação Contábil, que é parte integrante deste termo, e por dotações futuras vigentes para exercícios posteriores, no caso de prorrogações contratuais.

Serão utilizadas as seguintes dotações orçamentárias:

AGRICULTURA FAMILIAR	
Classificação Institucional - Órgão	02 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
Classificação Institucional - UO	02.08 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Classificação Institucional - UE	02.08.03 – GESTÃO DE SUPRIMENTOS
Funcional Programática	12.36.0013.2051 – MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Ficha	412
Fonte de Recurso	05 – TRANSFERENCIA E CONVÊNIOS FEDERAIS
Aplicação	200.0018 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FNDE - PNAE (27.167-5)

13. DO LIMITE DE VENDA

O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o **valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)** por DAP Familiar/ano/entidade executora, conforme previsto na *Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021*.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento pelo fornecimento dos produtos, deverá ser efetuado através de crédito em conta bancária, até 20 (vinte) dias após a apresentação, conferência, atesto e certificação da Nota Fiscal eletrônica, que deverá observar as legislações fiscais e tributárias vigentes.

Os preços poderão ser revistos, nos limites autorizados pela legislação vigente, quando do aumento nos valores dos materiais, que comprovadamente afetem o equilíbrio econômico do contrato, caso em que será celebrado termo aditivo onde se discriminem os novos preços a vigorar, em consonância com a legislação vigente;

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

DA CONTRATADA:

Entregar os gêneros descritos neste Termo de Referência, de acordo com a logística do ponto a ponto, em consonância à Tabela descritivas das Unidades Escolares, conforme ANEXO II;

- entregar os gêneros de acordo com a Autorização de Fornecimento e no cronograma pré estabelecido pela Contratante;
- promover o devido controle documental das entregas, em conjunto com a Contratante;
- responder pelos vícios e defeitos ocultos do produto;
- receber o preço estipulado pelo fornecimento;
- assumir todos os gastos e despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes do contrato;
- não transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato;
- comunicar em tempo IMEDIATO ao ocorrido, à SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,

diretamente na pessoa responsável pela fiscalização do contrato, sobre os eventuais casos fortuitos ou de força maior, que interfiram ou prejudiquem a entrega dos produtos (gêneros), e apresentar os documentos para a respectiva formalização, em até 3 (três) dias consecutivos, a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;

DA CONTRATANTE:

- Pagar as despesas inerentes ao Contrato no valor, condições e situações estipuladas neste Termo de Referência;
- Receber os gêneros descritos neste Termo de Referência, e proceder com a devida conferência e controle;

§ 1º. É obrigação comum o cumprimento dos prazos avençados neste instrumento.

§ 2º. Fica assegurado ao CONTRATANTE o direito de devolver, sem qualquer ônus, o produto que não corresponda às características descritas neste Termo de Referência.

16. DO PROJETO DE VENDA

Deverão estar incluídos no preço total ofertado, todos os custos com materiais, transporte, tributos, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, que incidam na entrega do produto pela contratada;

Os projetos terão validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias, a contar da data da sua apresentação, independente de declaração do fornecedor;

Serão desclassificados os projetos que apresentarem o produto fora das especificações técnicas estabelecidas no TR ou fora do prazo estabelecido;

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do Contrato decorrente da Chamada Pública será de até 12 (doze) meses.

18. DA FISCALIZAÇÃO

A responsável pelo acompanhamento, execução e fiscalização do Contrato será a nutricionista responsável do município, atualmente a servidora **Rafaela Pereira Moraes**.

Caberá ainda, a fiscalização do presente contrato, ao *Conselho de Alimentação Escolar – CAE*.; À CONTRATANTE é reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

É de responsabilidade da CONTRATADA, executar o objeto em sua totalidade, executando os serviços de maneira idônea, cabendo-lhe a total e exclusiva responsabilidade pela entrega dos gêneros alimentícios;

Fornecer à CONTRATANTE, sempre que solicitado, quaisquer informações e ou esclarecimentos sobre a execução do contrato;

O presente Termo de Referência não servirá, de nenhuma forma, como fundamento para a constituição de vínculo trabalhista com empregados, funcionários, prepostos ou terceiros que a CONTRATADA colocar a serviço do objeto contratado;

Responder por danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Administração;

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução;

Os produtos alimentícios a serem adquiridos, deverão estar em conformidade ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os produtos poderão a qualquer momento passar por avaliação de qualidade, por amostras, por técnicos da Vigilância Sanitária ou profissionais técnicos indicados pela contratante, quando as características básicas e/ou qualidade não corresponderem às exigências contratadas, a remessa poderá ser devolvida, a qualquer tempo, e a critério da Secretaria Municipal de Educação, sendo o fornecedor notificado, para a substituição, sem nenhum ônus à contratante independente das penalidades.

Os casos não previstos neste Termo de Referência serão acordados entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, observando os dispostos nas legislações vigentes.

Cruzeiro, 28 de julho de 2025

Renata Aparecida Pereira Ferreira
Diretora Administrativa

Prof.^a Dra. Cristiane Fátima Guimarães Silveira Mota
Secretária Municipal de Educação

ANEXO II – RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E LOCALIZAÇÕES

LOCAL	ENDEREÇO	TELEFONE (DDD12)
CRECHE DOM BOSCO	RUA: COSTANTINO SALOMÃO S/ N° I RETIRO	3143-6268
E.M. PROF. ANTÔNIO VICENTE DA S. BUENO	RUA JOSÉ CIPRIANO SOBRINHO, N 37, II RETIRO	3143-6784
CRECHE OLÍVIA CARUSO	RUA JOÃO BENTO, S/N, VILA SUELY	3143-6784
CRECHE DONA LILI	RUA: JOÃO LEITE DA SILVA, N°47, VILA CRISPIM	3144-1972
E.M. PROF. JOAQUIM DE PAULA GUIMARÃES	RUA JOSÉ DÁRIO ANTUNES DE OLIVEIRA, VILA SUELY	3144-0375
E.M. ITA FORTES, PROFA. - ANEXO PROFA. OLGA RAMOS FERREIRA	RUA: ROMULADO CANEVARI, N°181 – II RETIRO	3144-0506
E.M. PROF GIRLENE CARVALHO A. MARTINOLLI	RUA: TEOTÔNIO VILELA S/N° - JARDIM AMÉRICA	3144-0693
E.M. PROF. JOÃO PIRES DE LIMA	RUA: LUIZ ROMANELI S/N° VILA REGINA CÉLIA	2285-1529
CRECHE SANTA LUZIA	RUA: JOSÉ NOBERTO PINTO, N°370, VILA ANA ROSA	3145-3848
E.M. LIONS	RUA: ARTEMIO DO AMARAL, N°461 - PONTILHÃO	3144-0472
E.M. PADRE MAURILIO BARBOSA TOMANIK	RUA: SÃO PAULO S/N° - PRAÇA FLÁVIO LÚCIO DE SIQUEIRA	2285-0085
CRECHE MARIA RODRIGUES	RUA: IPIRANGA 1011 – BAIRRO SÃO JUDAS TADEU	3600-3280
E.M. PROF JOAQUIM REBOUÇAS DE C. NETTO	RUA: IPIRANGA,1380 – VILA BRASIL	3143-6868
E.M. DR. JOSÉ DIOGO BASTOS - CAIC	AVENIDA ROTARY CLUBE N°200 - JARDIM EUROPA	3143-7775
CENTRO DE EDUCAÇÃO MUSICAL DE CRUZEIRO - CEMUC	RUA: AV. MAJOR NOVAES N°126 - CENTRO	-
E.M. CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR	RUA DOUTOR AVELINO JR, N°371- V. JOÃO BATISTA	3500-5056
E.M. DALILA FILGUEIRAS PINTO	RUA: NELSON DE MORAES GROCK N°457 – VILA BATISTA	3144-1348
E.M. PROF. MARCÍNIO PEREIRA DE CASTRO	RUA: HAYDÉA TEIXEIRA L. NOVAES N°10 – JD PARAISO	3600-3295
E.M. PE. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO	RUA: JOÃO VIEIRA DE BARROS JUNIOR S/N° - JARDIM PARAÍSO	3600-3353
CRECHE HELOÍSA Q. DE BARROS	RUA: EMBAÚ N° 31 – VILA ROMANA	2285-8260
CRECHE PADRE HAMILTON GUEDES RAMOS	RUA: MOGI DAS CRUZES, 11 – VILA ROMANA	2285-8251
E.M. PROF MARIA GERALDINA R. GOSLING	RUA: AV. CRUZEIRO N°500 – VILA ROMANA	2285-8262
E.M. JOSÉ RIBEIRO DA SILVA	RUA: FRANCISCO VAZ DE PAULA N°26 – PQ. PRIMAVERA	3144-0403
E.M. PROF ITAMAR GIL MOELLER	RUA: ANTÔNIO GASTÃO SOBRINHO, N°10 V. MARIA	2285-8261
CRECHE LUCIENE GLORIA A NASCIMENTO	RUA: OTHON BARCELLOS N 506 – CENTRO	3600-3282
E.M. ANTÔNIO XAVIER	RUA: INDEPENDÊNCIA N° 197 – VILA PAULISTA	3145-0220

CRECHE JAYRA PAYÃO	RUA: DOS CARTEIROS, 158-VILA PAULISTA	2285-8185
CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	RUA: JOSÉ DE PAULA FERRAZ, N°280 ITAGAÇABA	3143-6245
E.M. PROF. JOÃO BASTOS SOARES LEITE	RUA: LUCIA ROMEO NOVAES DE LUCA, N°14 - ITAGAÇABA	3144-1832
E.M. PROF MARIA LEONOR COSTA	RUA: PROF. JOSÉ SANTANA DE CASTRO - ITAGAÇABA	3144-1063

*Poderá, em conformidade ao planejamento educacional, haver aumento ou diminuição de Unidades Escolares e/ou número de alunos.

