



TERMO DE REFERÊNCIA
Conforme Art.6º, inciso XXIII da Lei. 14.133/2021.

- 1. Definição do Objeto;**
 - 1.1. Incluir sua natureza;
 - 1.2. Quantitativos;
 - 1.3. Prazo do contrato;
 - 1.4. Alteração Contratual;
- 2. Fundamentação da Contratação:**
 - 2.1. ETP correspondente;
- 3. Descrição da Solução como um todo, considerando todo o ciclo de vida do Objeto.**
- 4. Requisitos da Contratação**
- 5. Modelo da Execução do Objeto;**
 - 5.1. Definir como o contrato produzirá seus resultados desde o início até a conclusão;
- 6. Modelo de Gestão do Contrato**
 - 6.1. Como será a execução do contrato;
 - 6.2. Como será a fiscalização.
- 7. Critério de medição e de pagamento;**
- 8. Forma e critérios de seleção do fornecedor;**
- 9. Estimativa do valor da contratação;**
 - 9.1. Preços unitários referenciais;
 - 9.2. Das memória de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte,
 - 9.3. Paramentos utilizados para a obtenção dos preços, cálculos realizados;
- 10. Adequação Orçamentaria.**





1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1. Natureza do Objeto.

O programa de Alimentação Escolar é universal e abrangente, englobando o aspecto da educação nutricional, fornecendo alimentação balanceada com nutrientes adequados a faixa etária escola, condição básica para a manutenção da boa saúde, formando hábitos alimentares saudáveis e propiciando o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, respeitadas as recomendações nutricionais diárias a todas as faixas etárias atendidas, com vistas a proporcionar o bem estar indispensável ao bom rendimento escolar, colaborando para a redução da evasão e repetência e formando bons hábitos alimentares com o estímulo a uma maior socialização.

O objeto do presente termo é buscar no mercado fornecedores que tenham condições de distribuir produtos de primeira qualidade, haja vista que há produtos que se apresentam no mercado como marcas similares aos de primeira qualidade, que no dia a dia não entrega o mínimo esperado no quesito de qualidade, rendimento.

Além do mais é necessário que estes fornecedores tenha uma preocupação especial com os produtos estocáveis que obrigatoriamente devem ser embalados em Embalagem Secundária de forma a estocagem se torne mais fácil, já a embalagem primária buscamos aqueles que tem maior volume de disponibilidade no mercado, para evitarmos que um determinado tamanho ou peso, que por sua particularidades é retirada do mercado, causando muito transtorno tanto para o fornecedor quanto para a CEMAL.

Quanto aos fornecedores de frios e embutidos, eles devem fazer com que o produto chegue aqui na Central Municipal de Alimentação em perfeitas condições sanitárias e conservadas em temperatura adequada conforme o produto, é imperioso que estes fornecedores entendam essa demanda é específica e bastante importante, pois caso contrário a CEMAL não tem como receber produtos fora dos padrões aceitáveis.

De igual maneira são os produtos hortifrúcticos, que precisam chegar a CEMAL frescos, firmes, sobretudo porque os leguminosos, as hortaliças, e as frutas, se estiverem murchos, podres, de aspecto ruim, não podem ser recebidos, porque não podem ser consumidos.

Resolvemos então separar os produtos por classe, sendo eles, estocáveis, frios e embutidos e hortifrúcticos, e nesse sentido é importante que os fornecedores de hortifrúcticos tenham as condições de entregar os produtos dentro das especificações técnicas indispensáveis e nas quantidades solicitadas, sob pena de prejudicar a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino de Florínea-SP, é importante buscar no mercado local ou regional desde que não sejam distantes e consigam entregar na CEMAL no máximo em 24h (vinte e quatro horas) após o pedido.

1.2. QUANTITATIVOS E FORMA DE ENTREGA.



a) Hortifrutícolas.

Item	Quant.	Un.	Descrição do Produto
1	80	KG	ABACATE: DE 1ª QUALIDADE, CASCA SÃ SEM RUPTURAS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
2	160	UN	ABACAXI PÉROLA: FRUTO NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME, GRAU MÉDIO DE AMARURECIMENTO
3	200	KG	ABOBRINHA MENINA: DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADA, DE VARIEDADEBRANCA, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
4	200	UN	ACELGA: DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS E SEM RUPTURAS.
5	1500	MÇ	ALFACE CRESPA: FRESCA, FOLHAS NOVAS E ÍNTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, <u>PESANDO 400 GR. O MAÇO.</u>
6	9,600	KG	BANANA NANICA: DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, ESTAREM BEM DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.
7	150	KG	BATATA DOCE: DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
8	2.500	KG	BATATA INGLESA: COMUM, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE.
9	1200	KG	BETERRABA: SEM FOLHAS, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO.
10	100	KG	BRÓCOLIS: DE CABEÇA DE 1ª QUALIDADE, DE COR VERDE ESCURO, BEM FORMADO, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS.
11	1000	KG	CEBOLA: SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS.
12	1500	MÇ	CEBOLINHA: fresca, de 1ª QUALIDADE, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, <u>pesando 200 GR. O maço.</u>
13	1000	KG	CENOURA: SEM FOLHAS, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE.

14	200	KG	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ SEM RUPTURAS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
15	300	MÇ	COUVE: FRESCA, FOLHAS NOVAS E ÍNTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 400 GR. O MAÇO.
16	1300	KG	GOIABA DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDA, BEM FORMADO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.
17	2000	KG	MAÇÃ FUJI: DE 1ª QUALIDADE, CASCA SÃ SEM RUPTURAS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
18	200	KG	MAMÃO FORMOSA: DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDA, BEM FORMADO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.
19	30	KG	MAMÃO PAPAYA: SELECIONADO DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.
20	400	KG	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA: GRAUDA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME
21	300	KG	MANGA SELECIONADO DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.
22	160	KG	MARACUJÁ AZEDO: amarelo, firmes, sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação.
23	2000	KG	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, CASCA LISA E BRILHANTE, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
24	100	KG	MELÃO: DE 1ª QUALIDADE, SEM MANCHAS, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA
25	2000	KG	MEXERICA: FRESCA, GRANDE, SEM DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO COMO BAIXA SUCULÊNCIA, DANO, IMATURO, PASSADO E PODRIDÃO.
26	300	BANDEJA	MORANGO: de 1ª QUALIDADE, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS.
27	400	KG	PEPINO JAPONÊS: DE 1ª QUALIDADE, CASCA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO.
28	600	KG	PEPINO CAIPIRA: DE 1ª QUALIDADE, CASCA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO.



29	20	KG	PIMENTÃO AMARELO: TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, SEM RUPTURAS.
30	20	KG	PIMENTÃO VERDE: TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, SEM RUPTURAS.
31	20	KG	PIMENTÃO VERMELHO: TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, SEM RUPTURAS.
32	600	UN	REPOLHO VERDE: NOVO DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, GRAÚDO DE PRIMEIRA QUALIDADE.
33	2000	MÇ	SALSINHA: FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 200 GR. O MAÇO
34	3000	KG	TOMATE SALADA: GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, DEVERÃO ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.
35	200	KG	VAGEM: FRESCA, GRAUDA, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO, DANO MECÂNICO OU NA CASCA, MUITO TORTA, PASSADA E PODRIDÃO

1.3.FORMA E PRAZO DE ENTREGA:

- 1.3.1. Ter aparência e aspecto que demonstrem qualidade, frescos ;
 - 1.3.1.1. Serão rejeitados todos os produtos, murchos, com manchas, rachados, sujos, e/ou desfigurados.
- 1.3.2. Toda segunda feira, as 7h30min as 9h30min
- 1.3.3. O veículo de transporte deverá estar em condições de higienes apropriadas para a finalidade, e acompanhadas das respectivas notas fiscais.

1.4.PRAZO DO CONTRATO.

- 1.4.1. O Contrato terá prazo de vigência pelo período de 12 (dose) meses

1.5.ALTERAÇÃO CONTRATUAL E DOS PREÇOS;

- 1.5.1. Na forma dos Arts. 124 e 125 da Lei. 14.133/2021.

A alteração contratual se fará caso necessário na forma do Art. 124, alínea “b”:





b) quando for necessária a **modificação do valor contratual** em decorrência de acréscimo ou diminuição **quantitativa** de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

- 1.5.2. Os preços serão reajustados conforme a tabela IPCA atualizada conforme: <https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>
- 1.5.3. Haverá alteração dos preços contratados para mais ou para menos, conforme o caso se houver, após a data da apresentação da proposta criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados. Conforme o Art. 134 da Lei. 14.133/2023.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. Com base no Estudo Técnico preliminar, e em face as necessidades ali apresentadas é essencial que ele seja observado na íntegra, com isso, a presente aquisição deverá observar as normas e procedimentos contidos na no Art. 17 da Lei 14.133/21, e ainda pelo Decreto Municipal nº 14/2023 que regulamentam a modalidade Pregão Eletrônico e demais normas contidas no Edital e demais normas regulamentares.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO.

- 3.1. ¹A Solução é um conjunto de todos elementos (bens, serviços, e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam a necessidade que gerou a contratação.
- 3.2. Conforme introduzido acima, a solução que entendemos ser adequada é a Contratação pela via do Pregão Eletrônico para Registro de Preços, pois o Município não dispõe de almoxarifado com capacidade de armazenar todos os itens necessários ainda que fossem apenas os estocáveis, quanto as Carnes e os Frios e os hortifrutícolas é ainda mais crítico justamente pela falta de ambiente adequado para armazenagem. A contratação será regida conforme a Lei. 14.133/2021 e no que se refere as quantidades contratadas, entendemos que o acréscimo de 25% previsto em lei, seja suficiente para suprir alguma falta de produto se por ventura houver, prevemos ainda que caso isso aconteça será mais para o final do exercício de 2023.

¹ <http://www.tcu.gov.br/arquivosrca/001.003.009.035.htm#Fund746-1>





4. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO.

- 4.1. São os requisitos que a solução contratada deverá atender, incluindo os requisitos mínimos de qualidade, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa mediante competição (1).
- 4.1.1. Nesse quesito é necessário que as empresas que se propuserem a fornecer para o Município de Florínea, no que tange ao abastecimento da CEMAL deverão estar juridicamente capazes de demonstrar e manter durante a vigência do contrato as mesmas condições de habilitação seja, jurídica, fiscal, social, trabalhista, e econômico financeira na forma do Art. [62](#) da Lei.14133/2021.
- 4.2. Pela natureza do Objeto e suas implicações os contratados terão que realizar as entregas no prazo máximo de 3 (dias) corridos, exceto, sábados, domingos e feriados.
- 4.2.1. Para cada atraso nas entregas, a Administração Pública emitira uma advertência contra a empresa inadimplente, e no acúmulo de três advertências será necessário que o fornecedor seja comunicado para declinar do(s) item(s) que estão em atraso, para que assim possa ser chamada outra que queira na forma da lei fornece-lo.

5. MODELO DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

- 5.1. Trata de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos, desde o seu início até o seu encerramento (1)
- 5.2. Para que a execução do objeto seja eficiente e entregue os resultados esperados por esta CEMAL, designaremos um fiscal para este contrato, com funções bem definidas no tocante aos cuidados com o recebimento das mercadorias e quanto a aceitabilidade delas, e no caso dos estocáveis se as embalagens primárias e secundárias estão preservadas ou não, no caso das carnes e frios se chegaram no prazo contratual de três dias, se estão climatizadas e conservadas, se o corte condiz com a entrega se as quantidades e os preços estão de acordo com o contratado e está constando em nota fiscal.
- 5.2.1. No caso de qualquer inconformidade o fiscal fara a notificação da empresa e encaminhará para o Gestor do Contrato, o Senhor Rodrigo da Penha, para que providencias sejam tomadas.





6. CRITÉRIO DE GESTÃO DO CONTRATO.

- 6.1. O contrato será iniciado após a avença ter sido firmada entre as partes, Prefeitura e Fornecedor;
- 6.2. A partir do envio da ordem de fornecimento, o prazo de entrega passará ser contabilizada desde a data do envio até a data do recebimento, havendo atraso injustificado ou com justificativas sem comprovação o fiscal do contrato demandara a ocorrência de advertência contra o fornecedor em atraso,
- 6.3. Caso seja necessários ajustes ao contrato, o gestor comunicará a empresa sobre a possibilidade de ajustar;
- 6.4. Caso não haja ajustes a serem feitos o contrato será conduzido até o encerramento.

7. CRITÉRIO DE PAGAMENTO.

- 7.1. O setor requisitante fara o recebimento dos produtos, e mediante a declaração de recebimento da nota fiscal, encaminhará ao setor de compras, para que se faça a liquidação e posteriormente pagamento no prazo de 30 dias.
- 7.2. Só serão aceitas as notas fiscais que mantiverem estrita consonância dos itens recebidos, com as quantidades descrita na própria nota fiscal;
- 7.3. Os pagamentos serão realizados por transação bancária (TRANSFERENCIA, TED, DOC, PIX) exclusivamente em nome da contratada;
- 7.3.1. A tesouraria só fará o pagamento mediante a autorização do gestor de contratos, juntamente com todas as certidões exigidas no início da contratação desde que sejam negativas de débitos ou positiva com efeito de negativas.

8. FORMA E CRITERIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 8.1. Os critérios de seleção são o meio de diferenciar as propostas apresentadas e fazer sobressair a proposta mais vantajosa para a Administração, respeitando o princípio da isonomia entre as licitantes (1).
- 8.2. Os fornecedores serão selecionados conforme o critério menor preço por item, e para alguns itens especificados acima, serão exigidas as amostras para comprovação da qualidade.
- 8.3. Serão contratada aquela empresa que apresentar o menor preço compatível com o valor constante dos orçamentos deste termos de referência, os preços que ficarem acima do valor estimado não serão aceitos.



9. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO.

9.1. O valor estimado para esta contratação é resultado de pesquisa de mercado, através de mídia especializada, orçamentos enviados por fornecedores locais e regionais, onde unimos todos os itens independente do gênero, são eles:

9.2. Valor estimado total estimado: R\$ 200.806,50 (duzentos mil oitocentos e seis reais e cinquenta centavos), conforme APÊNDICE I.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA.

10.1. Uma vez definido o objeto que se quer contratar e estimado o seu valor total, é necessário verificar se há orçamento disponível para a contratação. A indisponibilidade orçamentária frente aos valores estimados pode levar o órgão a concluir pela inviabilidade da contratação (1).

10.2. A modalidade escolhida é o Pregão na forma Eletrônica e trata-se do procedimento auxiliar (ARP) ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, com isso as Ordens de Fornecimento serão emitidas sempre que houver dotação orçamentaria para as aquisições.

Alexandra Gomes de Oliveira
Secretária Municipal de Educação

Célia Cristina Malaguti Figueiredo
Coordenadora da CEMAL

Angélica Cristina Ciciliato
Nutricionista

Marcos dos Reis Santos
Presidente da Comissão de Licitação

Florínea/SP, 24 de março de 2023

