

TERMO DE REFERÊNCIA

01 DO OBJETO

Constitui objeto desta chamada pública a contratação de produtores de alimentos da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios in natura para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Amaraji/PE.

02 DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

- O Fornecimento de gêneros alimentícios se faz necessário para o fornecimento das merendas escolares aos alunos da rede básica de ensino.

03 PERÍODO DE CONTRATAÇÃO:

O prazo de vigência do contrato será de 90 dias, a contar da data de assinatura do contrato. O fornecimento será executado de forma parcelada, de acordo com a ordem de fornecimento expedida.

04 ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADE, PREÇO:

HORTIFRUTI								
LOTE 10								
Nº	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA	Acondic.	ENS FUND	PNAC	TOTAL	PREÇO MÉDIO	PREÇO TOTAL
1	MAÇÃ	Maçã nacional, in natura, tamanho médio, maduras, acondicionadas em caixas, apresentando bom estado de qualidade, sem danos físicos.	KG	4.680 KG	780 KG	5.460 KG	R\$ 4,17	22.768,20
2	BATATA INGLESA	Branca Inglesa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	5.040 KG	3.360 KG	8.400KG	R\$ 2,00	16.800,00
3	ALHO	Alho in natura, aspecto físico: em cabeça, tipo Branco, acondicionado em caixas de 10Kg.	KG	288 KG	60 KG	348 KG	R\$ 13,00	4.524,00
4	TOMATE	Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	KG	2.880 KG	600 KG	3.480 KG	R\$ 1,07	3.723,60





5	CEBOLA PERA	Tipo branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.880 KG	600 KG	3.480 KG	R\$ 1,25	4.350,00
6	COENTRO	Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG	1.152 KG	480 KG	1.632 KG	R\$ 5,71	9.318,72
7	PIMENTÃO	Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	KG	720 KG	180 KG	900 KG	R\$ 2,50	2.250,00
8	CENOURA	De 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente	KG	5.760 KG	1.800 KG	7.560 KG	R\$ 2,00	15.120,00
9	CHUCHU	De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	5.400 KG	240 KG	5.640 KG	R\$ 1,33	7.501,20
10	BATATA DOCE	Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG		540 KG	540 KG	R\$ 3,00	1.620,00
11	ABÓBORA LEITE	Tipo leite, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, isentas de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	KG		540 KG	540 KG	R\$ 2,00	1.080,00
12	BANANA PRATA	Verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	CT	720 C	120 C	840 CT	R\$ 15,00	12.600,00
13	MELANCIA	Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG	7.200 KG	600 KG	7.800 KG	R\$ 0,80	6.240,00
14	MACAXEIRA	Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	KG	3.600 KG	420 KG	4.020 KG	R\$ 3,00	12.060,00

15	CARÁ SÃO TOME	Selecionado, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	kg	3.600 KG	420 KG	4.020 KG	R\$ 4,00	16.080,00
16	LARANJA PERA	Fruta fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	KG	6.480 KG	1.080 KG	7.560 KG	R\$ 1,50	11.340,00
17	MANGA ESPADA	Aspecto globoso, mista, verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	KG	10.080 KG	1.680 KG	11.760 KG	R\$ 2,22	26.107,20
18	GOIABA	De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa.	KG	6.120 KG	1.020 KG	7.140 KG	R\$ 4,00	28.560,00
19	POLPA DE GRAVIOLA	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.	KG	2.250 KG	645 KG	2.895 KG	R\$ 10,21	29.557,95
20	POLPA DE ACEROLA	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.	KG	2.250 KG	645 KG	2.895 KG	R\$ 5,94	17.196,30
21	POLPA DE GOIABA	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.	KG	2.250 KG	645 KG	2.895 KG	R\$ 5,77	16.704,15



22	POLPA DE CAJÁ	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de Sólidos totais será estabelecido para cada polpa de fruta específica.	KG	2.250 KG	645 KG	2.895 KG	R\$ 6,71	19.425,45
VALOR TOTAL: R\$ 284.926,77								
(duzentos e oitenta e quatro mil novecentos e vinte e seis reais e setenta e sete centavos)								

05. DO LOCAL E HORA DE ENTREGA / FISCALIZAÇÃO

1. O produto licitado deverá ser entregue no Depósito Central de Merenda, localizada na Praça da Bandeira S/Nº, conforme solicitação.
2. Eventuais despesas de frete e descarregamento será de responsabilidade do fornecedor.
3. HORÁRIO DE ENTREGA: Segunda à sexta das 8h às 13 h.
4. As atribuições de acompanhamento, controle e fiscalização, ficará a cargo da Sra. Edilene Teixeira Peixoto, lotada no quadro funcional da prefeitura municipal sob a matrícula de nº 101924.

06. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO

- a) A Contratada deverá estar em plenas condições de atendimento imediato, conforme solicitado.
- b) Prazo máximo para entrega de 24 horas.
- c) A entrega se dará de forma parcelada, de acordo com solicitação da Central de Compras do município ou demais departamentos municipais.
- d) Os alimentos não perecíveis deverão ter 6 meses de validade a contar da data de entrega;
- e) Deverão ser entregues os produtos que tiveram suas amostras apresentadas e aprovadas;
- f) Os itens devem ser in natura, adequados para o consumo, sem agrotóxicos;
- g) Não serão aceitos produtos de qualidade/valor inferior.

07. PAGAMENTO / REAJUSTAMENTO

- 1-O pagamento será efetuado através de nota de empenho, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto pela Secretaria demandante, com a(s) Nota(s) Fiscal(is) devidamente atestada pelo Secretário ou funcionário habilitado.
- 2- Só haverá reajustamento de preços mediante solicitação formal pela empresa, apresentando justificativas/ provas contundentes da variação de preço no mercado da mercadoria/ produto licitado.
- 3- O pedido de realinhamento de preços será acolhido e avaliado pelo Setor Jurídico do Município que emitirá parecer favorável ou NÃO.

08. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

08. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 1- entregar o objeto licitado observando as especificações contidas no item 03, bem como prazo de entrega e condições de entrega (06) deste Termo de Referência;
- 2- substituir, em no máximo 48 horas, caso não aceito pela Secretaria demandante, por não satisfazerem às especificações exigidas neste Termo de Referência;
- 3- manter durante toda a vigência contratual o mesmo padrão de qualidade dos produtos indicados em sua proposta;
- 4- responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados ao patrimônio do Município ou à terceiros, ficando obrigada a substituir, reparar ou reembolsar o que danificar, com a urgência requerida;
- 5- cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos conforme especificado neste Termo de Referência sujeitando-se às penas e multas estabelecidas, além das aplicações daquelas previstas no Art. 81 da Lei nº 8.666/93, e alterações posteriores.

09. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- 1 – A Contratante obrigar-se-á efetuar o pagamento de acordo com o pactuado;
- 2 – Disponibilizar funcionário para recebimento e conferência dos Produtos ora licitado.

10. DAS INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

10.1 Se assim for necessário, poderá ser solicitado ao licitante/fornecedor pelo pregoeiro informações adicionais necessárias, laudos técnicos de análises dos produtos a qualquer tempo e/ou fases do procedimento licitatório, com a finalidade de dirimir dúvidas e instruir as decisões relativas ao julgamento, de acordo com as propostas de preços apresentadas.

11. DO CRITÉRIO DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

Art. 25- Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

- I – os fornecedores locais do município;
- II – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas;
- III – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- IV – os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais;
- V – organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

§1º Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio.

º Caso a EEx. Não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do estado e do país, nesta ordem.

Laura Cavalcanti
Nutricionista
CRN6-34870-P

