

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – 002.2024 – SEME.
AQUISIÇÃO DE BENS – COMPRA**

Setor Requisitante:

Secretaria Municipal de Educação

Responsável Pela Demanda:

TÁSSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS CARVALHO

Secretária Municipal de Educação

CPF: 033.442.493-39 – Matrícula: 000148

E-mail: seme@franciscosantos.pi.gov.br

Telefone: 89 98125-1692

Objeto:

- () Serviço não continuado
- () Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra
- () Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra
- (X) Material de consumo
- () Material permanente/equipamento

Forma de Contratação sugerida:

- (X) Dispensa de licitação
- () Inexigibilidade
- () Pregão Eletrônico
- () Concorrência
- () Adesão a Ata de Registro de Preço: (Justificar)

1 – DO OBJETO:

1.1. O objeto deste Termo de Referência para aquisições de **gêneros alimentícios (perceíveis e não perceíveis)**, destinado a atender às necessidades dos alunos da Rede Municipal do Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Pré-escolas e Creches localizadas nesta municipalidade, durante o período letivo de março a dezembro de 2024, **modalidade de Chamada Pública, do tipo menor preço**, nas quantidades, condições e especificações contidas neste Termo de Referência.

1.2. O objeto do presente documento de formalização de demanda e o estudo de viabilidade sobre aquisição de gêneros alimentícios perceíveis e não perceíveis, destinados a atender aos alunos da rede municipal de ensino do município de Francisco Santos – PI, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1. Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 06 de maio de 2020, nº 02 de 10 de março de 2023 e Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

2.2. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

2.3. A aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessário uma vez que atende às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de acordo com a sua permanência em sala de aula.

2.4. Os gêneros alimentícios são imprescindíveis para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo já que uma boa alimentação é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas.

2.5. Dessa forma, solicitamos a aquisição com a maior **PRIORIDADE** a fim de que não haja prejuízos ou retardamento no desenvolvimento das atividades citadas inicialmente.

2.6. A quantidade estimada estabelecida no Termo de Referência, esta justificada de acordo com a média de consumo da secretaria e das escolas e creches do Município de Francisco Santos/PI.

2.7. Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de Francisco Santos/PI, atende atualmente 1.189 alunos (censo escolar 2023) distribuídos nos atendimentos de Creches, Pré-Escola, Educação Infantil e Ensino Fundamental, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino. A Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009-art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009-art. 14 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Dentre as diretrizes estão:

2.7.1. o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;

2.7.2. o apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

2.8. Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais do Município de Francisco Santos/PI, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

2.9. Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, Lei nº 11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

2.10. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3 – QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

3.1. Para atender a demanda estima-se o consumo de bens, conforme quantidades estabelecidas na tabela a seguir:

Ítems	Descrição dos Gêneros Alimentícios	Quantidade	Unidade	V. Unitário	V. Total
1	CEBOLA: Aparência fresca e serão colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	2.200	Kg	7,72	16984,00
2	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	2.500	Maço	3,41	8525,00

3	TOMATE: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	2.100	Kg	8,32	17472,00
4	PIMENTÃO: Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	12,43	1740,20
5	ACEROLA: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isenta de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,97	16716,00
6	CAJU: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,88	16464,00
7	MACAXEIRA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado.	900	Kg	5,67	5103,00
8	ABÓBORA: Com casca firme, tamanho, grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderente a superfície externa.	390	Kg	4,65	1813,50
9	BANANA TIPO PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.500	Kg	6,10	15250,00
10	MELANCIA: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento com 70% de maturação não serão permitidos anos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes perfurações. Peso e tamanho padrão.	7.500	Kg	2,39	17925,00
11	MAMÃO: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	1.950	Kg	4,50	8775,00
12	GOIABA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	4.000	Kg	5,38	21520,00
13	ALFACE: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente.	580	Maço	4,09	2372,20
14	PIMENTA DE CHEIRO: Com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	8,61	1205,40
15	BATA INGLESA: com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	1225	Kg	5,71	6994,75
16	CAJÁ: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	970	Kg	5,83	5655,10
17	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	470	Kg	5,50	2585,00
18	BOLO DOCE DE MILHO: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	22,24	40032,00
19	BOLO SALGADO DE GOMA DE MANDIOCA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de	1.800	Unidade	17,74	31932,00

	validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.				
20	BOLO DOCE DE MACAXEIRA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	37,95	68310,00
21	FEIJÃO: Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	950	Kg	10,00	9500,00
22	GOMA DE MANDIOCA: Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras	950	Kg	9,37	8901,50
23	MARACUJÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.500	Kg	6,62	16550,00
24	MARACUJÁ PEROBÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.000	Kg	15,49	30980,00
Valor Total do Orçamento					373.305,65

4 – PREVISÃO DA CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. 22 de março de 2024.

5 – INDICAÇÃO DOS INTEGRANTES DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

5.1. **Autoridade imediata:** Tássia Gisele de Sousa Medeiros Carvalho

5.2. **Gestor de Contrato:**

5.2.1. **Titular:** servidora **Rívia Maria da Silva**, CPF nº 025.613.263-14, e-mail: rivia.silva@gmail.com, telefone (89) 98108-9086 e Matrícula nº 000644.

5.2.2. **Suplente:** Jessicléia Cleia Rodrigues dos Santos, CPF nº 043.794.673-84, e-mail: jessicleia_rodrigues@hotmail.com, telefone (89) 98102-4173 e Matrícula nº 000668.

5.3. **Fiscal do Contrato:**

5.3.1. **Titular:** **Marinalva Ana de Jesus Carvalho**, CPF nº 451.267.123-49, e-mail: gal.anajeses@hotmail.com, telefone (89) 98114-8719 e Matrícula nº 000105.

5.3.2. **Suplente:** Iara Raíle de Oliveira Santos, CPF nº 033.509.503-88, e-mail: cesar.iara.juliano@gmail.com, telefone (89) 99403-2519, Matrícula nº 000635.

5.3.3. **Nutricionista:** **Marília Gomes de Sousa Bezerra**, CPF nº 004.758.383-51, e-mail: marilia_gsb@hotmail.com, telefone (89) 99925-9505, Matrícula nº 000157 e CRN: 6408 6ª Região.

6 – VINCULADO OU DEPENDENTE DA CONTRATAÇÃO DE OUTRO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA:

6.1. () Sim - Informar DFD

6.2. (X) Não

7 – FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS:

7.1. Período de realização da Pesquisa:

7.1.1. Em 16 à 19 de fevereiro de 2024.

7.2. Metodologia Aplicada: O valor de referência foi aferido por meio de

7.2.1. (X) Média

7.2.2. () Mediana

7.2.3. () Menor Preço

7.2.4. () Outra: _____ (justificar o método adotado)

8 – FONTES DE PESQUISA:

8.1. Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros, observado o Decreto que estabelece critérios para formação do valor das contratações públicas pela Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do município de Estado do Piauí/PI:

8.1.1. () Portal Nacional de Contratações Públicas
(https://pncp.gov.br/app/editaisq=&&status=recebendo_proposta&pagina=1)

8.1.2. () Painel de Preços (<http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>);

8.1.3. () Contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 dias anteriores à data da pesquisa de preços. Ex. Termos de Homologações, Contratos;

8.1.4. () Pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso;

8.1.5. () Pesquisa com os fornecedores (orçamentos), desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 6 meses.

8.1.6. () Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja no período de até 1 ano anterior à data de divulgação do edital.

8.1.7. (X) Painel de Preços Públicos do Tribunal de Contas do Estado do Piauí
<https://sistemas.tce.pi.gov.br/painel-preco/#/form>.

8.2. Análise da Pesquisa:

8.2.1. Após análise detalhada dos preços obtidos, eliminadas as discrepâncias de unidade de fornecimento, tamanho de embalagens, foi selecionado itens de cada produto para compor a média de preço. Foram priorizados itens do Estado do Piauí, onde foram encontrando todos itens, obtendo a média de preços dos últimos 12 (doze) meses.

9 – LOCAL E HORÁRIO DA ENTREGA/EXECUÇÃO:

9.1. O produto deverá ser entregue parte no Setor de Alimentação Escolar no dia determinado para a entrega dos mesmos e parte nas seguintes: **Escola Municipal Santa Filomena**, situada na Rua Cristo Rei, nº 480, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal Creche Maria Santa**, situada na Rua do Cruzeiro, Bairro Povoado Boa Viagem, s/n, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal Creche Maria Santa**, situada na Rua Amadeu Rodrigues, nº 170, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal José Ramos**, situada na Avenida José Ramos, nº 640, Bairro Povoado Boa Viagem, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal Isac Pereira**, Localidade Caldeirão, s/n, Zona Rural, **Pré-Escolar Dona Maríinha**, situada na Rua Santa Rita, nº 250, Bairro Centro, CEP: 64.645-000 e **Escola Municipal Dona Santana**, situada à Rua 07 de Setembro, s/nº, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, todas em Francisco Santos – PI, de segunda a sexta feira, às 07h00min e 11h00min. O fornecedor também deverá emitir nota comum de recebimento de mercadoria e entregar uma via no Setor de Alimentação Escolar para conferência.

9.2. Os gêneros alimentícios objeto do item 3.1 deste documento de formalização de demanda serão fornecidos em até 05 dias após a emissão da Ordem de Fornecimento.

9.3. O prazo de fornecimento dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato ou a partir da ordem de serviços, em remessa parcelada e continua, conforme necessidade do órgão requisitante.

9.4. Os gêneros alimentícios objeto do item 3.1 deste documento de formalização de demanda serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.5. Os gêneros alimentícios objeto do item 3.1 deste documento de formalização de demanda poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.6. Os gêneros alimentícios objeto do item 3.1 deste documento de formalização de demanda serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. O fornecedor também deverá emitir nota comum de recebimento de mercadoria e entregar uma via na Secretária Municipal de Educação para conferência.

10 – OUTROS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO:

10.1. Não há.

11 – GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA:

11.1. Alto

12 – ANEXOS:

12.1. A documentação comprobatória que compõe a pesquisa de preços, segue anexa a este relatório.

12.2. Em conformidade a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Francisco Santos – PI, 19 de fevereiro de 2024.

TASSIA GISELE DE SOUSA
MEDEIROS

Assinado de forma digital por
TASSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS
CARVALHO:03344249339

~~CARVALHO:03344249339~~
TASSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS CARVALHO

Secretária Municipal de Educação

CPF: 033.442.493-39 – Matrícula: 000148



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS

CNPJ: 06.553.713/0001/69
Praça Licínio Pereira, 24 = CEP: 64.645-000.
Francisco Santos – PI.

AVISO DE PUBLICAÇÃO DE LICITAÇÃO (PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2024). Chamada Pública Nº 001/2024.

AVISO DE LICITAÇÃO

OBJETO: Escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para o exercício do ano de 2024.

DESTINADO: A Secretaria Municipal de Educação do município de Francisco Santos/PI.

DO EDITAL: Pode ser adquirido por qualquer interessado, no setor de licitação.

OBS.: trazer consigo 01 CD ou Pen Drive para a cópia.

O RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DO PROJETO DE VENDA: 18 de março de 2024 às 08h00min.

LOCAL DOS EVENTOS E RETIRADA DO EDITAL: Setor de Licitação, na Praça Licínio Pereira nº 24, Centro de Francisco Santos – PI.

OBTENÇÃO DO EDITAL: O edital e demais informações poderão ser obtidos nos seguintes endereços eletrônicos:

<http://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transparencia/licitacoes> e

<https://sistemas.tce.pi.gov.br/licitacoesweb/mural>.

INFORMAÇÕES: Pode ser obtido no endereço supra citado 07:00 às 13:00 horas, ou pelo Fone (89) 98152-2611 e no e-mail: licitacoes@franciscosantos.pi.gov.br

ESPÉCIE: Chamada Pública, do tipo, menor preço valor por item.

FONTES DE RECURSOS: 500 e 552.

VALOR PREVISTO: R\$ 373.305,65 (trezentos e setenta e três mil, trezentos e cinco reais e sessenta e cinco centavos).

Francisco Santos – PI, ____ de _____ de 2024.

MANOEL EDILBERTO DA SILVA
Agente de Contratação
Município de Francisco Santos – PI.

Processo Administrativo nº 002/2024.
Edital de Chamada Pública nº 001/2024.

**CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL**

O MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS, ESTADO DO PIAUÍ, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Licínio Pereira, Nº. 24, Centro, Francisco Santos - PI, CEP: 64.645-000, CNPJ (MF) Nº 06.553.713/0001-69, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará procedimento licitatório, denominada Chamada Pública, do tipo **MENOR PREÇO VALOR POR ITEM** a ser realizado em sessão pública e conduzido por servidor municipal, denominado Agente de Contratação, e Equipe de Apoio designada através da **Portaria nº 009/2024 – GAB PREF** de 31 de janeiro de 2024, publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí em 01 de fevereiro de 2024, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no **art. 14 da Lei nº Lei 11.947/2009** e na **Resolução nº 38 do CD/FNDE, de 16/07/2009, Resolução nº 25 do CD/FNDE, de 04/07/2012, Resolução nº 26, de 17/06/2013, Resolução/CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015 e Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017, Resolução nº 2, do CD/FNDE, de 9 de abril de 2020, Resolução nº 06, do CD/FNDE, de 08 de maio de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021**, vem tornar público a realização da **CHAMADA PÚBLICA para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, para o exercício do ano de 2024, com o objetivo de atender os cardápios da alimentação escolar com a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos, a cultura alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada, conforme o que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – **PNAE**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021** e **Decreto Municipal nº 019 de 22 de dezembro de 2023**, com suas alterações e demais exigências deste Edital.

Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projetos de Venda, no Setor Licitação, na Prefeitura Municipal de Francisco Santos - PI, com sede à Praça Licínio Pereira, nº 24, Centro CEP: 64.645-000. **A sessão para recebimento dos envelopes contendo os Documentos de Habilitação e as Propostas terá início dia 18 de março de 2024 às 08h00min.** Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente Chamada Pública, ficará esta, transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.

1. OBJETO:

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, destinado a Secretaria Municipal de Educação do município de Francisco Santos-PI, para o exercício do ano de 2024, conforme especificações dos gêneros alimentícios e especificações do Edital e o do Termo de Referência.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no OGM para o exercício de 2024 na classificação abaixo:

FONTES DE RECURSOS	PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESAS
---------------------------	-----------------------------	-----------------------------

500 – Recursos não vinculados de Impostos.	12/361/0021/2505 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental.	
552 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	12/365/0021/2508 – Alimentação Escolar do Ensino Infantil.	33.90.30.00 – Material de Consumo.

2.2. O valor total máximo permitido para a fornecimento dos produtos, será de **R\$ 373.305,65 (trezentos e setenta e três mil, trezentos e cinco reais e sessenta e cinco centavos)**.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Considerando o disposto na **LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006**, o Agente de Contratação receberá propostas das organizações com DAP Física e Jurídica para aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural e de suas organizações.
- 3.2. Que atendam às exigências estabelecidas neste Edital, seus Anexos e a legislação em vigor, cuja finalidade e ramos de atuação sejam pertinentes ao objeto desta Chamada Pública.
- 3.3. Não poderão participar da presente Chamada Pública:
- 3.3.2. os interessados que não atenderem a todas as condições e exigências estabelecidas para este certame, ou não apresentarem os documentos nela exigidos.
- 3.3.2. as cooperativas enquadradas em quaisquer das hipóteses e a seguir elencadas:
- 3.4. Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas idôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Públicas Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; e;
- 3.5. Estrangeiros que não funcionem no País.
- 3.6. O servidor público de qualquer órgão promotor da presente Chamada Pública, bem com o a empresa da qual o servidor seja gerente, administrativo, sócio, dirigente ou responsável técnico.
- 3.7. A participação na Chamada Pública implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Edital e seus Anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública.
- 3.8. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do interessado.
- 3.9. Os Agricultores Familiares, Empreendedores Familiares Rurais e suas organizações interessados deverão apresentar no prazo de 20 (vinte) dias corridos, a contar da data da publicação do edital, 02 (dois) envelopes lacrados, contendo os documentos necessários à **(SEPARADOS)**, que deverão ser entregues na recepção no Setor de Licitação, na Prefeitura Municipal de Francisco Santos - PI, com sede à Praça Licínio Pereira, nº 24, Centro CEP: 64.645-000, destinada a proceder a realização da Chamada Pública.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- 4.1 O certame será conduzido pelo Agente de Contratação, com o assessoramento dos membros da equipe de Comissão de processamento e julgamento da Chamada Pública, que terá, em especial as seguintes atribuições:
- I – Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- II – Responder às questões formuladas pelos interessados, relativas ao certame;
- III – Abrir os envelopes;
- IV – Analisar a aceitabilidade dos projetos;
- V – Desclassificar as propostas indicando os motivos;
- VI – Conduzir os procedimentos relativos da Chamada Pública;
- VII – Verificar a habilitação dos proponentes classificados;

VIII – Declarar o(s) vencedor(es);

IX – Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

X - Elaborar a ATA da Sessão; e

XI – Encaminhar o processo à autoridade superior para autorizar e ratificar a contratação.

4. CARACTERÍSTICAS E QUANTIDADES DO PRODUTO:

Itens	Descrição dos Gêneros Alimentícios	Quantidade	Unidade	V. Unitário	V. Total
1	CEBOLA: Aparência fresca e serão colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	2.200	Kg	7,72	16984,00
2	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	2.500	Maço	3,41	8525,00
3	TOMATE: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	2.100	Kg	8,32	17472,00
4	PIMENTÃO: Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	12,43	1740,20
5	ACEROLA: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isenta de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,97	16716,00
6	CAJU: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,88	16464,00
7	MACAXEIRA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado.	900	Kg	5,67	5103,00
8	ABÓBORA: Com casca firme, tamanho, grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderente a superfície externa.	390	Kg	4,65	1813,50
9	BANANA TIPO PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.500	Kg	6,10	15250,00
10	MELANCIA: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento com 70% de maturação não serão permitidos anos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes perfurações. Peso e tamanho padrão.	7.500	Kg	2,39	17925,00
11	MAMÃO: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	1.950	Kg	4,50	8775,00
12	GOIABA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	4.000	Kg	5,38	21520,00
13	ALFACE: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente.	580	Maço	4,09	2372,20
14	PIMENTA DE CHEIRO: Com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	8,61	1205,40
15	BATA INGLESA: com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	1225	Kg	5,71	6994,75

16	CAJÁ: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	970	Kg	5,83	5655,10
17	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	470	Kg	5,50	2585,00
18	BOLO DOCE DE MILHO: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	22,24	40032,00
19	BOLO SALGADO DE GOMA DE MANDIOCA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	17,74	31932,00
20	BOLO DOCE DE MACAXEIRA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	37,95	68310,00
21	FELJÃO: Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	950	Kg	10,00	9500,00
22	GOMA DE MANDIOCA: Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras	950	Kg	9,37	8901,50
23	MARACUJÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.500	Kg	6,62	16550,00
24	MARACUJÁ PEROBÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.000	Kg	15,49	30980,00
Valor Total do Orçamento					373.305,65

4.1. As propostas serão recebidas em dois envelopes lacrados (01 e 02), pelo (s) grupos formal, informal e fornecedores individuais, de acordo as especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

4.2. Os gêneros deverão ser entregues isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas ou outros animais, umidade externa

anormal, odor e sabor estranhos e enfermidades, como também, deverão ser entregues de acordo com as seguintes quantidades especificadas e de acordo com o cronograma, afixado na Escola e disponibilizado oportunamente ao produtor o qual só poderá ser alterado mediante prévia comunicação por parte da Unidade Executora/Caixa Escolar com o CONTRATADO.

4.3. O início da entrega dos produtos deve observar o que diz o cronograma definido pela Administração Municipal no ato contratual.

4.4. Termo de Recebimento é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos, no ato da entrega.

4.5. O TERMO DE RECEBIMENTO deve ser assinado pelo representante da Unidade Executora e pelos participantes dos grupos: Formal, Informal e Fornecedor Individual.

5. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupo Formais, de acordo com o [art. 27 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015](#).

5.2. Os fornecedores serão Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar-DAP Física e/ou Jurídica, conforme a [Lei nº 11.326, de 24 de Julho de 2006](#).

5.3. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção: **grupos de projetos de fornecedores locais**, grupo de projetos do **território rural/regional**, grupo de projetos do **Estado**, e grupo de projetos do **País**.

6. ENVELOPE Nº 001 – DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO.

6.1. Para a habilitação nesta Chamada Pública, os **Grupos de Agricultores Familiares** deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

6.1.1. **FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).**

6.1.2. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº **01**, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

6.1.2.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

6.1.2.2. cópia da DAP Principal ou extrato da Declaração de aptidão ao Pronaf - **DAP/CAF** física do Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos **60 (sessenta) dias**;

6.1.2.3. declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produções própria, relacionadas no projeto de venda;

6.1.2.4. declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda; e

6.1.2.5. prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

6.2. **HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (agricultores organizados em grupos).**

6.2.1. o Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº **01**, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

6.2.1.1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

6.2.1.2. extrato da Declaração de Aptidão – **DAP/CAF** física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos **últimos 60 (sessenta) dias**;

6.2.1.3. projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora, constando o CPF, o nº da **DAP/CAF** física e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;

6.2.1.4. declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

6.2.1.5. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

6.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL (organizações produtivas detentoras de DAP/CAF Jurídica).

6.3.1. **O Grupo Formal** deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

6.3.1.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

6.3.1.2. extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

6.3.1.3. prova de regularidade com Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia – FGTS;

6.3.1.4 cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

6.3.1.5. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no Projeto de Venda;

6.3.1.6. a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

6.3.1.7. prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

6.3.1.8. declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

6.4. ENVELOPE Nº 002 - PROJETO DE VENDA

6.4.1. FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

6.4.1.1. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar elaborado conjuntamente entre Fornecedores Individuais e Entidade Articuladora constando o CPF, o nº da DAP física, os produtos, unidade de medida, quantidade, preço/unidade, valor total com assinatura do agricultor participante.

6.4.2. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL (agricultores organizados em grupos).

6.4.2.1. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora, constando o CPF, o nº da DAP física, os produtos, unidade de medida, quantidade, preço/unidade, valor total e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes;

6.4.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL (organizações produtivas detentoras de DAP/CAF. Jurídica).

6.4.3.1. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar elaborado conjuntamente entre o Grupo Formal da Agricultura Familiar e de Empreendedor Familiar Rural e a Entidade Articuladora, constando o CPF, o nº da DAP/CAF física, os produtos, unidade de medida, quantidade, preço/unidade, valor total e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes.

6.5. A RELAÇÃO DOS PROPONENTES DOS PROJETOS DE VENDA.

6.5.1. será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 01 (dia) após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de no máximo de 02 (dois) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

6.5.2. o(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1. Após a habilitação, a Entidade Executora deverá fazer a seleção dos projetos de venda, conforme os critérios estabelecidos na [Resolução nº 38 do CD/FNDE, de 16/07/2009](#), [Resolução nº 25 do CD/FNDE, de 04/07/2012](#), [Resolução nº 26, de 17/06/2013](#), [Resolução/CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015](#) e [Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017](#), [Resolução nº 2, do CD/FNDE, de 9 de abril de 2020](#), [Resolução nº 06, do CD/FNDE, de 08 de maio de 2020](#) e [Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021](#).

7.2. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

8. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1 As amostras dos produtos deverão ser entregues na sede da Prefeitura, à Praça Licínio Pereira, nº 24, Centro – Francisco Santos - PI, no dia 23 de fevereiro à 15 de março de 2024, das 07h00min às 13h00min, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

9. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos seguintes endereços: [Escola Municipal Santa Filomena](#), situada na Rua Cristo Rei, nº 480, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal Creche Maria Santa](#), situada na Rua do Cruzeiro, Bairro Povoado Boa Viagem, s/n, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal Creche Maria Santa](#), situada na Rua Amadeu Rodrigues, nº 170, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal José Ramos](#), situada na Avenida José Ramos, nº 640, Bairro Povoado Boa Viagem, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal Isac Pereira](#), Localidade Caldeirão, s/n, Zona Rural, [Pré-Escolar Dona Maríinha](#), situada na Rua Santa Rita, nº 250, Bairro Centro, CEP: 64.645-000 e [Escola Municipal Dona Santana](#), situada à Rua 07 de Setembro, s/nº, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, todas em Francisco Santos – PI, de segunda a sexta feira, às 07h00min e 11h00min, a qual a Diretora da Unidade Escolar atestará o seu recebimento.

10. PAGAMENTO

10.1. O CONTRATANTE realizará o pagamento em até 30 (trinta) dias contados da apresentação do documento fiscal correspondente.

10.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.

10.3. A nota fiscal/fatura será emitida pela CONTRATADA após o recebimento definitivo dos bens e em inteira conformidade com as exigências legais, especialmente as de natureza fiscal, acrescida das seguintes informações:

10.3.1. indicação do número do CONTRATO;

10.3.2. indicação do objeto do CONTRATO;

10.3.3. destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento, (ISS, INSS, IRRF e outros), se houver; e

10.3.4. conta bancária, conforme indicado pela CONTRATADA na nota fiscal.

10.4. A Nota Fiscal deverá ser emitida com o Imposto de Renda retido na fonte, conforme tabela de retenção constante no [Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234 de 2012](#) e suas alterações posteriores. Cabe à CONTRATADA o destaque deste imposto no corpo das notas fiscais. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não

o fizerem, sujeitem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

10.5. Deverão ser apresentados pela CONTRATADA, podendo acarretar possível atraso no pagamento na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

10.5.1. apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

10.5.2. apresentação de Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;

10.5.3. apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS;

10.5.4. certidão Negativa de Débitos Trabalhistas. O CONTRATANTE fará a retenção, com repasse ao Órgão Arrecadador, de qualquer tributo ou contribuição determinada por legislação específica, sendo que a CONTRATANTE se reserva o direito de efetuar-la ou não nos casos em que for facultativo.

11 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

11.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.12. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;

11.2.3. impedimento de licitar e contratar;

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2.5. na aplicação das sanções serão considerados:

11.2.6. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.2.7. as peculiaridades do caso concreto

11.2.8. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.2.9. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.2.10. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;

- 11.2.11. a sanção prevista no inciso I, do caput do [art. 156, da Lei nº 14.133/21](#) será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de prevista no [inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/21](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 11.2.12. a sanção prevista no [inciso II, do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21](#), calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no [art. 155 da Lei nº 14.133/21](#);
- 11.2.13. a sanção prevista no [inciso III, do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21](#), será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155, da Lei nº 14.133/21](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- 11.2.14. a sanção prevista no [inciso IV, do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21](#), será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do [art. 155, da Lei nº 14.133/21](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no [§ 4º do art. 156, da Lei nº 14.133/21](#), e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;
- 11.2.15. a sanção prevista no inciso IV, do caput do [art. 156, da Lei nº 14.133/21](#), será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.
- 11.2.16. as sanções previstas nos [incisos I, III e IV do caput do art. 156, da Lei nº 14.133/21](#) poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput do referido artigo;
- 11.2.17. se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente; e
- 11.2.18. a aplicação das sanções previstas no caput do [art. 156, da Lei nº 14.133/21](#), não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 11.3. Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/21](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;
- 11.4. a aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/21](#), dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;
- 11.4.1. na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação;
- 11.4.2. serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- 11.5. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:
- 11.5.1. interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do [artigo 158 da Lei 14.133/21](#);

- 11.5.2. suspensão pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#); e
- 11.5.3. suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.
- 11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133/21](#) ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei;
- 11.7. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na [Lei nº 14.133/21](#) ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia;
- 11.8. O Poderes Executivo deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal;
- 11.9. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato;
- 11.10. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na [Lei nº 14.133/21](#); e
- 11.11. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- 11.11.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;
 - 11.11.2. pagamento da multa;
 - 11.11.3. transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
 - 11.11.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
 - 11.11.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo
- 11.12. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida na Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, na Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, Francisco Santos – PI, no horário de 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, e nos endereços eletrônicos <https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes>, site do <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/>;
- 11.2. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital, cujo desconhecimento não poderão alegar.
- 11.3. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;
- 11.4. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança na contratação;

11.5. A Administração poderá revogar a presente licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício, ou por provocação de qualquer cidadão, mediante ato escrito e fundamentado;

11.6. É facultada ao Agente de Contratação ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo;

11.7. Será permitido o uso de telefone celular apenas na fase de lances para consulta à Empresa;

11.8. Das sessões públicas de processamento da Chamada Pública serão lavradas atas circunstanciadas a serem assinadas pelo Agente de Contratação, Membros da Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes;

11.9. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata;

11.10. Todos os documentos de habilitação, cujos Envelopes forem abertos, e os projetos de vendas serão rubricadas pelo Agente de Contratação, Membros da Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes;

11.11. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Francisco Santos – PI e no endereço eletrônico <https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes;>

11.12. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes consideradas desclassificadas ficarão à disposição para retirada na Sala de Reuniões na Praça Licínio Pereira, nº 24, Centro, CEP: 64.645-000, Francisco Santos - PI, após a celebração do contrato;

11.13. Até 03 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório desta Chamada Pública;

11.14. A petição será dirigida à autoridade subscritora do EDITAL, que decidirá no prazo de 48 (quarenta e oito) horas anterior à data fixada para recebimento das propostas;

11.15. Acolhida à petição de impugnação contra este EDITAL, será designada nova data para a realização do certame;

11.16. Serão indeferidos os recursos intempestivos, imotivados, ou propostos por quem não tem poderes, negando-lhes, deste modo, processamento, devendo tal decisão, com seu fundamento serem anexados aos autos;

11.17. Os memoriais dos recursos, contrarrazões, impugnações e esclarecimentos deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, localizada, sito à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, na cidade de Francisco Santos – PI, através do telefone (89) 98152-2611, ou ainda por meio do e-mail: licitacoes@franciscosantos.pi.gov.br;

11.18. Cópias do Edital estarão disponíveis na Prefeitura Municipal de Francisco Santos - PI, no horário das 07:00 às 13:00 horas, no site do Tribunal de Contas do Estado do Piauí na Aba Licitações WEB, no endereço <https://sistemas.tce.pi.gov.br/licitacoesweb/mural/> e na Página Oficial da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, no endereço <http://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transparencia/licitacoes;>

11.19. Os casos omissos da presente Chamada Pública serão solucionados pelo Presidente;

11.20. A critério do Agente de Contratação a sessão poderá ser suspensa e reiniciada em dia e horário definidos por ele, o qual será registrado em Ata;

11.21. Para definição dos preços de referência deverá observar o artigo 23 da referida Resolução do FNDE;

11.22. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), art. art. 23 § 6º, da mencionada Resolução do FNDE, site: <http://www.mda.gov.br/saf/arquivos/1203118176.pdf>;

11.23. Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, deverão ter prioridade às propostas dos grupos locais e as dos Grupos Formais, art. 23, § 3º e § 4º, da referida Resolução do FNDE;

11.24. 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;

11.25. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)**, por DAP por ano civil;

11.26. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o anexo IV, da mencionada Resolução do FNDE.

11.27. Faz parte integrante do presente expediente:

Anexo I- Estudo Técnico Preliminar;

Anexo II – Termo de Referência;

Anexo III – Minuta do Contrato;

Anexo IV – Termo de Recebimento;

Anexo V – Declaração de Produção Própria de Alimentos;

Anexo VI – Declaração de Limite Individual de Venda por Agricultor - Dap/Ano (Referência: Chamada Pública Edital nº 001/2024).

Anexo VII- Modelo de Projeto.

Francisco Santos/PI, 20 de fevereiro de 2024.

LUIS JOSE DE

BARROS:02828018

474

Assinado de forma digital por

LUIS JOSE DE

BARROS:02828018474

Dados: 2024.02.20 16:32:57

-03'00"

LUIS JOSÉ DE BARROS

Prefeito Municipal

ANEXO III
Chamada Pública nº 001/2024, Processo Administrativo nº 002/2024.
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO CELEBRAM O MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS – PI, E O AGRICULTOR FAMILIAR OU SUA ORGANIZAÇÃO

_____, PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS – PI.

O MUNICÍPIO DE FRANCISCO SANTOS/PI, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Licínio Pereira, Nº 24, Centro, Francisco Santos – PI, CNPJ nº 06.553.713/0001-69, neste ato designado **CONTRATANTE**, representando pelo **Sr. Dr. LUIS JOSÉ DE BARROS**, Prefeito Municipal, residente e domiciliado à Av. Chagas Rodrigues, nº 177, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, Francisco Santos - PI, CPF nº _____, no uso da competência que lhe foi atribuída regimentalmente, e, em sequência, designado simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado a Trabalhador Familiar ou Suas organizações, com sede à Rua _____, nº____, em (município), inscrita no CNPJ/CPF (MF) sob o nº _____, estabelecida na cidade de _____, à Rua _____, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representado por _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, e daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e avençado e celebram, por força do presente instrumento fundamentados nas disposições [Lei nº 11.947, de 16/07/2009](#), [Resolução nº 38 do CD/FNDE, de 16/07/2009](#), [Resolução nº 25 do CD/FNDE, de 04/07/2012](#), [Resolução nº 26, de 17/06/2013](#), [Resolução/CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015](#), [Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017](#), [Resolução nº 2, do CD/FNDE, de 9 de abril de 2020](#), [Resolução nº 06, do CD/FNDE, de 08 de maio de 2020](#), [Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021](#), [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e [Decreto Municipal nº 019 de 22 de dezembro de 2023](#) e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública nº 001/2024, Processo Administrativo nº 002/2024** resolvem celebrar o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a **CHAMADA PÚBLICA nº 001/2024**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DECLARAÇÃO

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LIMITE DE PREÇO DE AQUISIÇÃO

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA – DAS INFORMAÇÕES AO MDA

4.1. OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante a o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA – DO FORNECIMENTO

5.1. O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da autorização de fornecimento, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2024.

a) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com **CHAMADA PÚBLICA nº 001/2024**.

b) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DAS QUANTIDADES E DOS VALORES

6.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de **R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**, conforme listagem a seguir:

Itens	Descrição dos Gêneros Alimentícios	Quantidade	Unidade	V. Unitário	V. Total
1	CEBOLA: Aparência fresca e serão colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	2.200	Kg		
2	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	2.500	Maço		
3	TOMATE: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	2.100	Kg		
4	PIMENTÃO: Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg		
5	ACEROLA: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isenta de substancias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg		
6	CAJU: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substancias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg		
7	MACAXEIRA: Integro e firme com grau de maturação adequado.	900	Kg		
8	ABÓBORA: Com casca firme, tamanho, grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem	390	Kg		

	desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderente a superfície externa.				
9	BANANA TIPO PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.500	Kg		
10	MELANCIA: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento com 70% de maturação não serão permitidos anos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes perfurações. Peso e tamanho padrão.	7.500	Kg		
11	MAMÃO: Integro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	1.950	Kg		
12	GOIABA: Integro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	4.000	Kg		
13	ALFACE: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente.	580	Maço		
14	PIMENTA DE CHEIRO: Com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg		
15	BATA INGLESA: com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	1225	Kg		
16	CAJÁ: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	970	Kg		
17	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	470	Kg		
18	BOLO DOCE DE MILHO: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade		
19	BOLO SALGADO DE GOMA DE MANDIOCA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade		
20	BOLO DOCE DE MACAXEIRA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade		

21	FEIJÃO: Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	950	Kg		
22	GOMA DE MANDIOCA: Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras	950	Kg		
23	MARACUJÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.500	Kg		
24	MARACUJÁ PEROBÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.000	Kg		
Valor Total					

6.2. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: () PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS DESPESAS E ENCARGOS

7.1. No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no OGM para o exercício de 2024 na classificação abaixo:

FONTES DE RECURSOS	PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESAS
500 – Recursos não vinculados de Impostos.	12/361/0021/2505 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental.	33.90.30.00 – Material de Consumo.
552 – Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).	12/365/0021/2508 – Alimentação Escolar do Ensino Infantil.	

CLÁUSULA NONA - DOS CASOS OMISSOS

9.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da Contratante, em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto da Chamada pública;
- Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento dos Itens deste Contrato;

- c) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública;
 - d) Facilitar por todos os meios o cumprimento da execução da Contratante, dando-lhes acesso e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários, cumprindo com as obrigações pré-estabelecidas;
 - e) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - f) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital, até dez dias após a entrega dos gêneros alimentícios;
 - g) Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
 - h) Visitar a área de produção dos gêneros alimentícios adquiridos através da Agricultura familiar, sempre que julgar necessário,
 - i) Rejeitar o produto que não atenda aos requisitos elencados nas especificações indicadas e solicitar ao fornecedor a substituição e entrega do produto diretamente na Unidade Escolar;
 - j) Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO
 - k) Guardar pelo prazo de cinco anos as Notas Fiscais de Compra, os termos de recebimento apresentados nas prestações de contas, bem como o projeto de venda dos gêneros alimentícios da agricultura familiar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação;
 - l) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste
- 10.1.1. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 10.1.2. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 10.2. São obrigações da Contratada:
- a) Comprometer-se a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura familiar descritos no instrumento convocatório, imediatamente após o recebimento da Ordem de Pedido de Fornecimento dos Produtos;
 - b) Fornecer os produtos estritamente de acordo com as especificações descritas no edital, respeitando os prazos, preços e quantitativos nele estabelecidos, durante a vigência do contrato, responsabilizando-se pela substituição dos produtos na hipótese de estarem em desacordo com as referidas especificações, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes aos produtos entregues, sob pena de sanções administrativas;
 - c) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - d) Substituir, às suas expensas, em prazo de 05 dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos;
 - e) Comunicar à Contratante por escrito, 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;
 - f) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente o presente contrato, nem subcontratar qualquer das prestações que está obrigada sem prévio consentimento por escrito da CONTRATANTE;
 - g) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive com pessoas, as quais não terão qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

- h) Arcar, também, com os impostos, taxas, emolumentos, seguros e outros que decorram direta ou indiretamente do serviço a ser contratado;
- i) Executar fielmente o contrato, de conformidade com suas cláusulas, responsabilizando-se pela sua qualidade, exatidão, segurança, diligenciando no sentido de que o contrato seja plenamente cumprido;
- j) Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- k) Realizar a entrega dos produtos desta chamada pública através de seus próprios recursos humanos e materiais;
- l) Programar-se com a devida antecedência para atender as demandas até o final do contrato;
- m) Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;
- n) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- o) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- p) Manter número telefônico e e-mail atualizados da sede ou localidade para contato e intermediação junto à CONTRATANTE, bem como pessoa apta para tratar de assuntos relacionados ao objeto do contrato;
- q) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021](#), o licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- 11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - 11.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
 - 11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 11.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 11.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 11.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - 11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 - 11.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 11.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 11.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:
- 11.2.1. advertência;
 - 11.2.2. multa;
 - 11.2.3. impedimento de licitar e contratar;
 - 11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
 - 11.2.5. na aplicação das sanções serão considerados:
 - 11.2.6. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 11.2.7. as peculiaridades do caso concreto;
 - 11.2.8. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.2.9. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.2.10. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.2.11. a sanção prevista no inciso I, do *caput* do art.156, da Lei nº 14.133/21 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de prevista no inciso I do *caput* do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.2.12. a sanção prevista no inciso II, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art.155 da Lei nº 14.133/21.

11.2.13. a sanção prevista no inciso III, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do art. 155, da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.2.14. a sanção prevista no inciso IV, do *caput* do art.156, da Lei nº 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do *caput* do art. 155, da Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no § 4º do art. 156, da Lei nº 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.2.15. a sanção prevista no inciso IV, do *caput* do art.156, da Lei nº 14.133/21 será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.

11.2.16. as sanções previstas nos incisos I, III e IV do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do *caput* do referido artigo.

11.2.17. se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.2.18. a aplicação das sanções previstas no *caput* do art.156, da Lei nº 14.133/21 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.3. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.4. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do *caput* do art.156 da Lei nº 14.133/21 dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.4.1. na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação. 11.4.2. serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

11.5. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

11.5.1. interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do artigo 158 da Lei 14.133/21;

11.5.2. suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

11.5.3. suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

11.7. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/21 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.8. O Poderes Executivo deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.9. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

11.10. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

11.11. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

11.11.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;

11.11.2. pagamento da multa;

11.11.3. transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

11.11.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

11.11.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

14.12. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA OBRIGAÇÃO DE PRESERVAR OS DOCUMENTOS

12.1. O CONTRATADO deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

12.2. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESPONSABILIDADE

13.1. É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização efetuada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.2. Fica designada a servidora **Rívia Maria da Silva**, CPF nº 025.613.263-14, e-mail: rivia.silva@gmail.com, telefone (89) 98108-9086 e Matrícula nº 000644, como a gestora titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

14.3. Fica designada a servidora **Jessicleia Cleia Rodrigues dos Santos**, CPF nº 043.794.673-84, e-mail: jessicleia_rodrigues@hotmail.com, telefone (89) 98102-4173 e Matrícula nº 000668, como a “gestora suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

14.4. Fica designada a servidora **Marinalva Ana de Jesus Carvalho**, CPF nº 451.267.123-49, e-mail: gal.anajeses@hotmail.com, telefone (89) 98114-8719 e Matrícula nº 00010519, como a “fiscal titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

14.5. Fica designada a servidora **Iara Rafle de Oliveira Santos**, CPF nº 033.509.503-88, e-mail: cesar.iara.juliano@gmail.com, telefone (89) 99403-2519, Matrícula nº 000635, como a “fiscal suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

14.6. Fica designada a servidora **Marilia Gomes de Sousa Bezerra**, CPF nº 004.758.383-51, e-mail: marilia_gsb@hotmail.com, telefone (89) 99925-9505, Matrícula nº 000157 e CRN: 6408 6ª Região, a qual acompanhará a execução do cardápio quanto a qualidade, quantidade e fornecimento das refeições e lances;

14.7. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as devidas providências cabíveis;

14.8. Caberá ao (fiscal) servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

14.9. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade dos produtos fornecidos, cabendo-lhe a responsabilidade por quaisquer irregularidades ou consequências detectadas quando do seu consumo;

14.10. Os produtos serão atestados quanto à conformidade, qualidade e quantidade, pelo servidor fiscal designado representante da Unidade demandante, de acordo com a proposta vencedora, reservando-se o direito de recusar-se a receber os produtos que no ato da apresentação, não estiverem de acordo com a descrição apresentada ou quando apresentarem qualquer defeito ou divergência com as condições elencadas no TR;

14.11. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante, não elide nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;

14.12 Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do fornecimento, o MFS/PI reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os fornecimentos, por meio de seu fiscal designado, podendo, a qualquer tempo, vistoriar as instalações da Contratada,

objetivando o fiel cumprimento e observância das especificações estabelecidas nas normas vigentes de segurança e neste Termo de Referência;

14.13. Na entrega dos produtos, as despesas de transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e/ou substituições do objeto, indicadas pela CONTRATANTE, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para CONTRATANTE;

14.6. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE

15.1. O CONTRATANTE em razão à supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

16.1. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

16.2. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO CONTRATO E DA PUBLICAÇÃO

17.1. Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pela licitante vencedora que tenham servido de base a presente licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

17.2. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei Nº 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012](#).

17.3. Caso a CONTRATANTE não necessite pedir todos os gêneros alimentícios adjudicados até o final da vigência do Contrato, não será obrigatória a entrega da sobra pela CONTRATADA nem do pagamento desta sobra por parte da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA SUBORDINAÇÃO

18.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela CHAMADA PÚBLICA nº 001/2024, [Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006](#) e [Lei nº 11.947/2009](#) e na [Resolução nº 38 do CD/FNDE, de 16/07/2009](#), [Resolução nº 25 do CD/FNDE, de 04/07/2012](#), [Resolução nº 26, de 17/06/2013](#), [Resolução/CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015](#) e [Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017](#), [Resolução nº 2, do CD/FNDE, de 9 de abril de 2020](#), [Resolução nº 06, do CD/FNDE, de 08 de maio de 2020](#) e [Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021](#), [Lei Federal nº 14.133/2021](#) e [Decreto Municipal nº 019/2023](#), e demais legislação correlata e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - PREÇO E REAJUSTE

19.1. Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

19.2. Preço contratado é fixo e irrevogável, pelo período de 12 (doze) meses.

Após o interregno de um ano, os preços inicialmente contratados poderão ser reajustados, mediante a aplicação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, em conformidade com a legislação em vigor.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

20.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS COMUNICAÇÕES ENTRE AS PARTES

21.1. Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) quaisquer dos motivos previstos em lei.

VIGÉSIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

22.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

22.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

22.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

22.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

22.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

22.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

22.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS

CNPJ: 06.553.713/0001/69

Praça Licínio Pereira, 24 = CEP: 64.645-000.

Francisco Santos – PI.

22.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

22.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

23.1. Fica eleito o Foro Comarca Picos, Estado do Piauí, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Francisco Santos - PI, ____ de _____ de 2024.

LUIS JOSÉ DE BARROS

Prefeito Municipal

Contratante

Nome do Agricultor Familiar ou sua Organização

CONTRATADA



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS

CNPJ: 06.553.713/0001/69
Praça Licínio Pereira, 24 = CEP: 64.645-000.
Francisco Santos – PI.

Anexo IV – TERMO DE RECEBIMENTO

FNDE

TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) _____, CNPJ _____, representada por (nome do representante legal), _____, CPF _____ recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) _____ dos produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, _____ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____

Entidade Articuladora



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS

CNPJ: 06.553.713/0001/69

Praça Licínio Pereira, 24 = CEP: 64.645-000.

Francisco Santos – PI.

Anexo V - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA;
Chamada Pública nº 001/2024

Eu, _____, CPF
nº _____ e DAP física nº _____, declaro,
para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros
alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/_____.

Assinatura



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS

CNPJ: 06.553.713/0001/69
Praça Licínio Pereira, 24 = CEP: 64.645-000.
Francisco Santos – PI.

Anexo VI

**DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR –
DAP/CAF/ANO.
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024**

O (A), pessoa(nome do Grupo Formal) jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede, CEP....., na cidade de neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda),,nacionalidade) (estado civil) (profissão) portador (a) da Cédula de Identidade RG nº, emitida por (pela)/....., em/...../....., inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF nº, residente e domiciliado (a), CEP....., na cidade de , nos termos do Estatuto Social, **DECLARA** que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 38/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

_____/_____, _____ de _____ de 2024.

(Assinatura do Representante Legal)



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO SANTOS

CNPJ: 06.553.713/0001/69
 Praça Licínio Pereira, 24 = CEP: 64.645-000.
 Francisco Santos – PI.

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2.CNPJ		3.Município	
4. Endereço					5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7.CPF		
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
	1. Identificação do agricultor familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço/Unidade	6. Valor Total
	Nome					
	CPF					
	Nº DAP/CAF					Total agricultor
	Nome					
	CPF					
	Nº DAP/CAF					Total agricultor
	Nome					
	CPF					
	Nº DAP/CAF					Total agricultor
	Nome					
	CPF					
	Nº DAP/CAF					Total agricultor
Total do Projeto						

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto: Aquisição gêneros alimentícios originários da agricultura familiar para a merenda escolar.
Requisitante: Secretaria Municipal de Educação.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A aquisição se faz necessária, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste no atendimento aos estudantes matriculados em todas as etapas e modalidade de educação básica da Rede Municipal, garantindo formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

1.2. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Francisco Santos/PI, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1.3. A merenda escolar é um complemento que ajuda na educação nutricional das nossas crianças, pois passam a conhecer e praticar a importância dos hábitos saudáveis dentro da escola e, em consequência, levam esse aprendizado para casa. É um ciclo de qualidade e da saúde onde a família e a escola têm a responsabilidade de promover hábitos alimentares corretos, pois isso reflete no desempenho escolar, como previne e controla doenças crônicas na infância e na vida adulta.

1.4. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

1.5. Os produtos e/ou mercadorias atenderá às necessidades das unidades de ensino municipal.

2 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Para satisfação da necessidade expressa pela área requerente, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos: O escopo desta contratação é a viabilização técnica e legal das aquisições de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar necessária à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de Francisco Santos/PI, que dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados) e de pessoal (técnico em nutrição e merendeira, cozinheiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal desse Programa, que é contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta da [Resolução CD/FNDE nº 06/2020](#).

2.2. Com este intuito, a Secretaria Municipal de Educação do Município de Francisco Santos/PI, trabalham juntas para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado no [art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020](#). A nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do MFS/PI, deve, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida, e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

2.3. Assim, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar no âmbito do MFS/PI são elaborados priorizando a utilização de gêneros

alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e in natura, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma do curso.

2.4. Porém, todas unidades escolares do município, detém infraestrutura suficiente para o preparo de refeições (em especial as que exigem cocção), o que faz com que na elaboração de seus cardápios de lanches se inclua, além daquelas frutas que exigem menos manuseio, somente alimentos comercializados prontos para o consumo (processados e porcionados pelo próprio fabricante), preferencialmente, em embalagens individualizadas. Planejou-se, então, um “cardápio base” para esses campi, composto, a cada refeição, por 1 porção de fruta in natura e 1 item de panifico/confeitaria, priorizando o uso de alimentos variados, seguros, e que promovam hábitos alimentares saudáveis: preparações prontas para consumo, compostas por carboidratos complexos, vegetais, leguminosas, e proteína animal ou vegetal, e que contenham baixo índice de gorduras totais (especialmente gorduras trans), de sódio e de açúcar simples; de bebidas prontas (lácteos e sucos) à base de frutas e sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; sendo vedado o fornecimento de bebidas com baixo valor nutricional (tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares), restrita a opção por alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto) e/ou concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), e limitada a oferta de doces e/ou preparações doces à duas porções por semana.

2.5. Ademais, também é insuficiente a capacidade desses órgãos de manter produtos alimentícios e ingredientes em um ambiente que proteja sua integridade e qualidade, os quais, conforme estipula a [Resolução RDC nº 216/2004](#), devem ser armazenados em local específico para este fim, fresco, ventilado e iluminado, sem incidência direta de luz solar, isolado do almoxarifado de outros materiais, especialmente quando se trata da estocagem de alimentos congelados ou que devem ser mantidos sob refrigeração. À vista disso, optou-se pela aquisição mediante entregas parceladas, geralmente semanais, que acompanhem o cronograma de fornecimento dos alimentos, elaborado por cada campus com base nas suas estimativas de consumo e sua capacidade de armazenamento seguro dos itens, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

2.6. Portanto, mesmo na contratação de serviços de alimentação e/ou aquisição de alimentos prontos para consumo, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega do material, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

2.7. Não obstante o PNAE seja subsidiado pelo Ministério da Educação (MEC), os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às entidades executoras, que devem ser destinados exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, são insuficientes para o atendimento da demanda durante os 200 dias letivos, exigindo a complementação com recursos do próprio órgão. Em decorrência disso, surge então outra obrigação à entidade executora, expressa no [art. 1º do Decreto nº 8.473/2015](#): destinar pelo menos 30% (trinta por cento) do total de recursos próprios previstos no seu orçamento (por exercício financeiro) para a aquisição de gêneros alimentícios à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da [Lei nº 11.326, de 2006](#), que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, o que, nos termos do [art. 17 da Lei nº 12.512/2011](#), pode também ser feito dispensando-se a licitação, mediante chamada pública do Programa de Aquisição de alimentos na modalidade Compra Institucional (CI), conforme [Decreto nº 11.476 de 2023](#).

2.8. Dessa forma a legislação vem concretizar uma das principais diretrizes do PNAE – o “apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados,

produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais” - impondo à entidade executora obrigações que só podem ser dispensadas, consoante o disposto no art. 4º do Decreto nº 11.476/2023, nos seguintes casos:

I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;

II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou

III - necessidade de aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, que deverão ser justificadas.

2.9. Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada campus, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

1. priorizando os alimentos produzidos pela agricultura familiar e suas organizações, no local ou região em que se situa o órgão comprador (tais como frutas, verduras, cereais, sucos, lácteos e alimentos processados pela agroindústria familiar), os quais podem ser adquiridos meio de licitação pública ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos dos arts. 14, da Lei nº 11.947/2009, e 17, da Lei nº 12.512/2011, desde que sejam precedidas de Chamada Pública e resultem no empenho imediato da totalidade dos itens adjudicados, com a consequente formalização de contrato de fornecimento parcelado de materiais, conforme estabelecem os arts. 38, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (PNAE), e 4º, IN Seges/MPDG nº 03/2019; e

2. complementada, para aqueles itens fornecidos insuficientemente ou não fornecidos pela agricultura e agroindústria familiar local/regional, seja porque não os produzem ou porque não tem capacidade logística de fornecê-los, com procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, que permite a compra em quantidades variáveis e com entregas parceladas, mediante formalização de contrato ou instrumento que o substitua (nota de empenho), no caso de entrega imediata.

2.10. O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo);

2.11. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

2.12. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

2.13. O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;

2.14. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos;

2.15. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade;

2.16. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. Fundamentação:

3.1.1. a seguir, apresenta-se o estudo das soluções existentes no mercado que podem de alguma forma atender à demanda:

3.1.1.1. **Solução 1** (Solução sugerida pelo Requisitante): Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, verduras, sucos, itens de panificação e confeitaria) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.

<i>Perspectivas positivas:</i>	<i>Perspectivas restritivas:</i>
<ul style="list-style-type: none"> ♪ - Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; ♪ - Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; ♪ - Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; ♪ - Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020; ♪ - O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios in natura e pouco processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> ♪ - Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis; ♪ - Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento; ♪ - Alguns tipos de produtos não são beneficiados ou ofertados pela agricultura familiar da próxima à entidade executora (cidade, região ou mesmo no estado), dificultando a compra em pequenas quantidades e com entregas periódicas; e ♪ - Exige a realização de múltiplos processos de compra/licitatórios, voltados ora aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, ora às demais indústrias, comércio e distribuidores de alimentos, a fim de obter-se os produtos não ofertados pelos primeiros.

3.1.1.2. **Solução 2:** Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente.

<i>Perspectivas positivas:</i>	<i>Perspectivas restritivas:</i>
<ul style="list-style-type: none"> ♪ - A aquisição beneficiaria a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar; e ♪ - A preparação in loco das refeições seria a ideal para atender os objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> ♪ - Exige a construção de espaço adequado para o armazenamento dos alimentos e preparo dos lanches (estoque, copa e cozinha), bem como a contratação de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; ♪ - O consumo de refeições mais elaboradas, não embaladas para consumo individual exige também a disponibilidade de espaço apropriado para que os alunos se alimentem (refeitório); e ♪ - Não garante a dedicação de 100% dos recursos à compra direta dos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, haja visto que alguns produtos essenciais ao preparo dos alimentos (sal, óleo, açúcar, etc.) não são beneficiados pela agricultura familiar e suas organizações e que muitos

	produtores rurais (e suas organizações) não dispõe de meios logísticos capazes de garantir a oferta parcelada e recorrente em regiões distantes de sua sede.
--	--

3.1.1.3. **Solução 3:** Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente.

<i>Perspectivas positivas:</i>	<i>Perspectivas restritivas:</i>
<ul style="list-style-type: none"> ♪ - Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; ♪ - Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; ♪ - O objeto pode incluir o fornecimento de fruta, preparação alimentícia a base de proteínas, cereais ou carboidratos e vegetais, e bebida láctea ou suco natural, numa única contratação baseada no preço médio estimado para a refeição completa, com quantitativos variáveis e faturamento mensal em razão da demanda atendida; e ♪ Permite a inclusão de uma maior variedade de gêneros alimentícios, o uso de alimentos variados, seguros, e que respeitem a cultura e as tradições locais, bem como promovam hábitos alimentares saudáveis. 	<ul style="list-style-type: none"> ♪ - Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, vez que não permite a participação da agricultura familiar e suas organizações; ♪ - Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o 'custo do serviço'; e ♪ - O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.

3.1.2. foi verificado que os itens que compõem o objeto são os que melhor atende a necessidade especificada, não havendo no mercado alternativa que traga a eficiência desejada para a solução da demanda.

3.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

3.2.1. logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. Fundamentação:

4.1.2. a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui uma das etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência ou o Projeto Básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

4.1.2. nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, conforme manifestado pela área requerente, a descrição do requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas

positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada na SEME/FS/PI, onde a requerente dispõe de estrutura física e recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela identificada como “Solução 1” no tópico acima, de Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios (frutas, verduras, sucos e itens de panificação e confeitaria) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua”.

4.1.3. solução que, observadas as diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as exigências legais aplicáveis à aquisição de alimentos pela Administração Pública Federal, envolve pelo menos 3 contratações distintas:

4.1.3.1. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do [art. 14, da Lei nº 11.947/2009](#), e da [Resolução CD/FNDE nº 06/2020](#) e suas alterações, à qual deve destinar-se de 30% a 100% dos recursos oriundos do FNDE execução do PNAE; e

4.1.3.2. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do [art. 17, da Lei nº 12.512/2011](#) à qual destinar-se pelo menos 30% da totalidade dos recursos orçamentários próprios programados para a compra de alimentos no órgão.

4.2.1. Para tanto, especificamente para o SEME/FS/PI, onde a produção refeições in loco, a nutricionista, RT do PNAE no âmbito do SEME/FS/PI, estabeleceu uma lista base de itens, dentre os quais, em conjunto com a Comissão de Planejamento e Acompanhamento da Alimentação Escolar do SEME/FS/PI, devem ser selecionados aqueles que comporão seu cardápio de merenda escolar, observadas suas particularidades, como a cultura alimentar, necessidades nutricionais específicas, e a vocação produtiva da agricultura local e regional.

4.2.2. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

4.2.2.1. isentos de substâncias terrosas;

4.2.2.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.2.2.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.2.2.4. sem umidade externa anormal;

4.2.2.5. isentos de odor e sabor estranhos;

4.2.2.6. embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;

4.2.2.7. rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

4.2.2.8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e

4.2.2.9. ser livres de gordura trans.

4.1.2. Fiscalização dos alimentos entregues pelos fornecedores vencedoras, verificando qualidade e validade dos mesmos;

4.1.3. Entrega da merenda para as escolas.

4.2. A aquisição dos itens descrito no objeto é o que melhor atende a necessidade e está incorporado nesta solução. A execução, está totalmente dependente da aquisição dos itens do objeto.

4.3. De acordo com o [art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), o ETP detalhou a melhor solução para o interesse público envolvido, fundamentando-se na previsão do Plano de Contratação Anual de aquisições e ressaltando a viabilidade técnica econômica da solução escolhida. A solução apresentada é a mais adequada existente no mercado, considerando as seguintes justificativas

4.4. Conformidade com as exigências de ingestão diária de calorias e nutrientes adequadas para estudantes de diferentes faixas etárias;

- 4.5. Diversidade dos alimentos a serem fornecidos, abrangendo os variados grupos alimentares e garantindo um cardápio equilibrado;
- 4.6. Adequação aos requisitos de sustentabilidade e responsabilidade socioambiental, refletindo o compromisso com a saúde dos estudantes e com a preservação ambiental;
- 4.7. Capacidade dos fornecedores de atender a demanda existente, considerando o crescimento previsto do número de matrículas, sem comprometer a qualidade dos alimentos;
- 4.8. Observância das normas sanitárias e nutricionais vigentes, incluindo as disposições do programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. Fundamentação:

5.2. Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo que normalmente são utilizados, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios são relativos ao período dos últimos doze meses.

Itens	Descrição dos Gêneros Alimentícios	Quantidade	Unidade	V. Unitário	V. Total
1	CEBOLA: Aparência fresca e serão colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	2.200	Kg	7,72	16984,00
2	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	2.500	Maço	3,41	8525,00
3	TOMATE: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	2.100	Kg	8,32	17472,00
4	PIMENTÃO: Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	12,43	1740,20
5	ACEROLA: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isenta de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,97	16716,00
6	CAJU: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,88	16464,00
7	MACAXEIRA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado.	900	Kg	5,67	5103,00
8	ABÓBORA: Com casca firme, tamanho, grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderente a superfície externa.	390	Kg	4,65	1813,50
9	BANANA TIPO PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.500	Kg	6,10	15250,00
10	MELANCIA: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento com 70% de maturação não serão permitidos anos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes perfurações. Peso e tamanho padrão.	7.500	Kg	2,39	17925,00
11	MAMÃO: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	1.950	Kg	4,50	8775,00
12	GOIABA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	4.000	Kg	5,38	21520,00

13	ALFACE: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente.	580	Maço	4,09	2372,20
14	PIMENTA DE CHEIRO: Com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	8,61	1205,40
15	BATA INGLESA: com 80% do ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	1225	Kg	5,71	6994,75
16	CAJÁ: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	970	Kg	5,83	5655,10
17	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	470	Kg	5,50	2585,00
18	BOLO DOCE DE MILHO: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	22,24	40032,00
19	BOLO SALGADO DE GOMA DE MANDIOCA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	17,74	31932,00
20	BOLO DOCE DE MACAXEIRA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	37,95	68310,00
21	FEIJÃO: Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	950	Kg	10,00	9500,00
22	GOMA DE MANDIOCA: Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras	950	Kg	9,37	8901,50
23	MARACUJÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.500	Kg	6,62	16550,00

24	MARACUJÁ PEROBÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.000	Kg	15,49	30980,00
Valor Total do Orçamento					373.305,65

5.3. O valor total estimado para contratação é de **R\$ 373.305,65 (trezentos e setenta e três mil, trezentos e cinco reais e sessenta e cinco centavos)**

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa de preços para a aquisição dos itens do objeto foi realizada através de pesquisa de mercado em banco PAINEL DE PREÇOS, <https://sistemas.tce.pi.gov.br/painel-preco/#/form>. Planilha de preços anexo.

7 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

7.1. Fundamentação:

7.1.1. O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotes de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, reduzir a competitividade.

7.2. A entrega será formalizada através das devidas Ordens de Fornecimentos, mediante necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1. Não dispõe de contratações correlatas ou interdependentes para a execução do objeto.

8.2. Visando uma distribuição higiênica do lanche escolar aos estudantes, a aquisição de embalagens individuais que permita a entrega parcelada de alimentos, que, por razões de economicidade (ganhos com a redução de custos logísticos e de embalagem repassadas pelo fornecedor ao custo do produto), venham acondicionados em embalagens maiores

9 – ALINHAMENTO COM PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

9.1. A contratação está de acordo com o Plano Anual de Contratações da Secretaria Municipal de Educação para exercício do ano 2024, conforme o disposto no Art 176 da Lei 14.133/2021.

9.2. O Plano Anual de Contratações foi publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí, Ano XXII – Teresina (PI) - Sexta-Feira, em 09 de fevereiro de 2024 * Edição VV, Páginas 293/480, bem como na página oficial da Prefeitura Municipal de Francisco Santos no endereço eletrônico <https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/plano-anual-de-contratacoes/category/193-ano-2024>

9.3. O Plano Anual de Contratações para exercício do ano 2024, ainda não foi publicado no PNCP, onde o mesmo constitui-se em 385 páginas, onde estão sendo inserido todos os DFDs para consolidação das demandas e formação do PCA e despacho de aprovação pela Autoridade Competente com a devida publicação no endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Fundamentação:

10.1.1. Designação do fiscal de contrato para o acompanhamento da execução do objeto;

10.1.2. Designação do gestor de contrato para o acompanhamento da execução do objeto.

10.1.3. Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

10.1.4. Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente da agricultura familiar e suas organizações, por Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, seja com recursos oriundos do FNDE ou do próprio órgão (PAA), ou, complementarmente, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

10.1.5. Indicação, qual será o órgão gerenciador do Pregão Eletrônico SRP para a compra dos itens não obtidos por compra direta da agricultura familiar e suas organizações.

10.1.6. Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio da SEME, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pela nutricionista, Responsável Técnico (RT), procedimento licitatório previstos no [art. 14 da Lei nº 11.947/2009](#), que assevera que “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”, por meio de Dispensa de Licitação, precedida de Chamada Pública, ressalvadas o disposto no [art. 28 da Lei nº 14.133/2021](#), e devem ser adquiridos mediante licitação.

11.2. A priori, a Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

11.3. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso;

11.4. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades;

11.5. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

11.6. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1. Justificativa da Viabilidade:

12.2. Em face da necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia;

12.3. **Em atenção ao disposto no art. 24, § 1º, inc. XII, da IN Seges/MPDG nº 05/2017**, por meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

13 – GARANTIA

13.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da [Lei nº 14.133, de 2021](#), por se tratar de contratação de bens comuns.

13.2. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na [Lei nº 8.078, de 11/09/1990](#) – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes;

13.3. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

13.3. De acordo com o [artigo 26 da Lei 8.078/90](#) (Código de Defesa do Consumidor) caso constatado algum vício ou quaisquer outras irregularidades nos materiais fornecidos, a Administração fornecerá à Contratada relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas/sanadas em até 30 (trinta) dias de acordo com o [artigo 18, parágrafo I, da mesma Lei](#).

13.4. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

13.5. Os produtos deverão ter a garantia mínima de 12 (doze) meses ou a garantia do fornecedor, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior ao acima mencionado, sem custo à Administração.

14 – PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

14.1. Vigência da Contratação: até 31 de dezembro de 2024.

14.2. Endereço da entrega dos objetos se dará na [Escola Municipal Santa Filomena](#), situada na Rua Cristo Rei, nº 480, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal Creche Maria Santa](#), situada na Rua do Cruzeiro, Bairro Povoado Boa Viagem, s/n, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal Creche Maria Santa](#), situada na Rua Amadeu Rodrigues, nº 170, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal José Ramos](#), situada na Avenida José Ramos, nº 640, Bairro Povoado Boa Viagem, CEP: 64.645-000, [Escola Municipal Isac Pereira](#), Localidade Caldeirão, s/n, Zona Rural, [Pré-Escolar Dona Mariinha](#), situada na Rua Santa Rita, nº 250, Bairro Centro, CEP: 64.645-000 e [Escola Municipal Dona Santana](#), situada à Rua 07 de Setembro, s/nº, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, todas em Francisco Santos – PI, de segunda a sexta feira, às 07h00min e 11h00min.

14.3. O prazo de entrega será em até 05 dias após a emissão da OF, sendo o horário para entrega de segunda a sexta- feira das 7h às 13h.

14.4. A garantia se dará conforme estabelecido na [Lei 8.078/90 – CDC](#).

15 – NECESSIDADES DA AMOSTRA DOS PRODUTOS

15.1. Os gêneros alimentícios cotados no projeto de venda, deverão ser entregues 2 (duas) amostras compatíveis com a descrição do produto, exceto aqueles que por motivo de sazonalidade não apresentam amostras no momento.

16 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

16.1. Fundamentação:

16.2. Com a referida contratação a administração pretende entregar a merenda escolar aos centros de ensinos, de acordo com o ano calendário. Garantindo que os estudantes não deixem de receber a alimentação adequada;

16.3. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

16.4. Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

16.5. Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Francisco Santos – PI, 19 de fevereiro de 2024.

TASSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS Assinado de forma digital por
TASSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS
CARVALHO:03344249339

CARVALHO:03344249339 Dados: 2024.02.19 12:55:23 -03'00'

TÁSSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS CARVALHO

Secretária Municipal de Educação

CPF: 033.442.493-39 – Matrícula: 000148

TERMO DE REFERÊNCIA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS).

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto deste Termo de Referência para aquisições de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), destinado a atender às necessidades dos alunos da Rede Municipal do Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Pré-escolas e Creches localizadas nesta municipalidade, durante o período letivo de março a dezembro de 2024, modalidade de Chamada Pública, do tipo menor preço, nas quantidades, condições e especificações contidas neste Termo de Referência.

1.2. O objeto do presente documento de formalização de demanda e o estudo de viabilidade sobre aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a atender aos alunos da rede municipal de ensino do município de Francisco Santos – PI, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.3. As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo do ano letivo de 2024, podendo se prorrogar até 2025, no entanto, as entregas deverão ser fracionadas conforme a descrição da coluna "Entrega parcelada" e quantidades específicas para cada produto, de acordo com a necessidade do Restaurante.

Planilhas dos Gêneros Alimentícios.

Itens	Descrição dos Gêneros Alimentícios	Quantidade	Unidade	V. Unitário	V. Total
1	CEBOLA: Aparência fresca e serão colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	2.200	Kg	7,72	16984,00
2	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	2.500	Maço	3,41	8525,00
3	TOMATE: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	2.100	Kg	8,32	17472,00
4	PIMENTÃO: Tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	12,43	1740,20
5	ACEROLA: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isenta de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,97	16716,00
6	CAJU: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	2.800	Kg	5,88	16464,00
7	MACAXEIRA: Íntegro e firme com grau de maturação adequado.	900	Kg	5,67	5103,00
8	ABÓBORA: Com casca firme, tamanho, grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderente a superfície externa.	390	Kg	4,65	1813,50
9	BANANA TIPO PRATA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	2.500	Kg	6,10	15250,00
10	MELANCIA: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento com 70% de maturação não serão permitidos anos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes perfurações. Peso e tamanho padrão.	7.500	Kg	2,39	17925,00
11	MAMÃO: Íntegro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	1.950	Kg	4,50	8775,00

12	GOIABA: Integro e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas e sujidades.	4.000	Kg	5,38	21520,00
13	ALFACE: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente.	580	Maço	4,09	2372,20
14	PIMENTA DE CHEIRO: Com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	140	Kg	8,61	1205,40
15	BATA INGLESA: com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	1225	Kg	5,71	6994,75
16	CAJÁ: Fruto fresco, íntegro e firme com grau de maturação isento de substâncias e sujidades ou corpos estranhos.	970	Kg	5,83	5655,10
17	BATATA DOCE: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	470	Kg	5,50	2585,00
18	BOLO DOCE DE MILHO: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	22,24	40032,00
19	BOLO SALGADO DE GOMA DE MANDIOCA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	17,74	31932,00
20	BOLO DOCE DE MACAXEIRA: Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de validade e ingredientes descritos. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	1.800	Unidade	37,95	68310,00
21	FEIJÃO: Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	950	Kg	10,00	9500,00
22	GOMA DE MANDIOCA: Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras	950	Kg	9,37	8901,50
23	MARACUJÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.500	Kg	6,62	16550,00
24	MARACUJÁ PEROBÁ: De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.	2.000	Kg	15,49	30980,00
Valor Total do Orçamento					373.305,65

- 1.2. A Chamada Pública será do tipo **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência e no Edital.
- 1.3. No momento do fornecimento, os gêneros serão submetidos ao controle de qualidade da Unidade.
- 1.4. O prazo máximo para a entrega dos gêneros é de 05 (cinco) dias úteis a partir da Ordem de Fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Administração, podendo ser prorrogado desde que plenamente justificado, atendendo ao interesse e conveniência públicos;
- 1.5. Se houver qualquer imprevisto o Setor de Alimentação Escolar não se obriga a pegar as mercadorias, ficando as mesmas para o livre comércio do fornecedor;
- 1.6. As entregas do produto deverão ocorrer conforme o Setor de Alimentação Escolar, obedecendo-se o seguinte:
 - 1.6.1. o produto deverá ser de boa qualidade, sob pena de serem devolvidos pelo Setor de Alimentação Escolar ou pelas escolas;
 - 1.6.2. o produto deverá ser entregue parte no Setor de Alimentação Escolar no dia determinado para a entrega dos mesmos e parte nas seguintes: **Escola Municipal Santa Filomena**, situada na Rua Cristo Rei, nº 480, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal Creche Maria Santa**, situada na Rua do Cruzeiro, Bairro Povoado Boa Viagem, s/n, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal Creche Maria Santa**, situada na Rua Amadeu Rodrigues, nº 170, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal José Ramos**, situada na Avenida José Ramos, nº 640, Bairro Povoado Boa Viagem, CEP: 64.645-000, **Escola Municipal Isac Pereira**, Localidade Caldeirão, s/n, Zona Rural, **Pré-Escolar Dona Mariinha**, situada na Rua Santa Rita, nº 250, Bairro Centro, CEP: 64.645-000 e **Escola Municipal Dona Santana**, situada à Rua 07 de Setembro, s/nº, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, todas em Francisco Santos – PI. O fornecedor também deverá emitir nota comum de recebimento de mercadoria e entregar uma via no Setor de Alimentação Escolar para conferência;
 - 1.6.3. os gêneros, serão entregues sem nenhum custo adicional pelo fornecimento e deverão serem transportados até a sede da Secretaria
- 1.6. Se houver qualquer imprevisto o Setor de Alimentação Escolar não se obriga a pegar as mercadorias, ficando as mesmas para o livre comércio do fornecedor;
- 1.7. Os gêneros de consumo serão garantidos dentro do período de validade a seguir:
- 1.8. Os produtos deverão ser entregues em condições seguras de consumo, apresentando suas características organolépticas normais (cor, odor, textura, sabor e aparência), **RESPEITANDO-SE RIGOROSAMENTE O PRAZO DE ENTREGA ESTABELECIDO**, sendo improrrogáveis, sob pena de aplicação de sansão.
- 1.9. Os produtos deverão ser entregues em recipientes adequados e limpos, devendo ser transportados em carros fechados. Mercadorias transportadas em carrocerias abertas que foram submetidas à poeira, chuva, sol entre outros serão devolvidas.
- 1.10. O servidor responsável pela conferência dos produtos solicitará a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas no ato da entrega dos produtos, podendo inclusive requerer a substituição por outros, que ocorrerá no prazo máximo de 48 (Quarenta e Oito) horas, contados a partir do não recebimento daqueles que forem devolvidos, sendo improrrogáveis, sob pena de aplicação de sansão.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

- 2.1. A oferta da alimentação escolar visa contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento e a melhoria do rendimento escolar 1.189 (um mil, cento e oitenta e nove) estudantes matriculados (e com frequência regular) na rede municipal de educação, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- 2.2. Conforme estabelecido pela Lei nº 11.947/2009, no mínimo 30% da disponibilidade orçamentária proveniente do FNDE para uso no PNAE deve ser destinada à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura/empreendedor familiar rural, portanto, do cardápio elaborado pela Nutricionista do MFSP/PI,

Nutricionista: Marilia Gomes de Sousa Bezerra, CRN nº 6408 6ª Região, constam basicamente alimentos produzidos pela agricultura e agroindústria familiar local, conforme tabela no item 1.3;

2.3. A escolha dos itens (gêneros alimentícios) incluídos no cardápio atende às diretrizes e ao objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme Seção II do Capítulo IV da Resolução CD/FNDE nº 06/2020;

2.4. Os quantitativos requisitados foram estimados, visando a oferta de lanche escolar durante 200 dias letivos compreendidos entre fevereiro a dezembro de 2024, em razão das porções individuais - dimensionadas pela responsável técnica, supracitada, de a fim de atender as necessidades nutricionais dos alunos – e do número de número de alunos regularmente matriculados nas creches e no ensino fundamental (correspondente à educação básica neste órgão);

2.5. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado;

2.6. A aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessário uma vez que atende às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de acordo com a sua permanência em sala de aula;

2.7. Os gêneros alimentícios são imprescindíveis para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo já que uma boa alimentação é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas;

2.8. Dessa forma, solicitamos a aquisição com a maior **PRIORIDADE** a fim de que não haja prejuízos ou retardamento no desenvolvimento das atividades citadas inicialmente;

2.9. A quantidade estimada estabelecida no Termo de Referência, esta justificada de acordo com a média de consumo da secretaria e das escolas e creches do Município de Francisco Santos/PI;

2.10. A Educação Infantil atende aproximadamente 03 escolas, 368 crianças, que realizam 02 refeições durante o dia, sendo elas o lanche e o almoço, todas fornecidas pela Rede Municipal;

2.11. Ensino Fundamental atende aproximadamente 04 escolas, 731 alunos, que realizam uma refeição por dia, sendo composto pelo turno da manhã e pelo turno da tarde;

2.12. A EJA – Educação de Jovens e Adultos, atende cerca 01 escola, 90 alunos que assim como no Ensino Fundamental recebem uma refeição por dia, no turno da noite.

2.13. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Francisco Santos/PI, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. FUNDAMENTO LEGAL:

3.1. O Procedimento Licitatório deverá observar as normas e procedimentos contidos na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e Lei nº Lei 11.947/2009 e na Resolução nº 38 do CD/FNDE, de 16/07/2009, Resolução nº 25 do CD/FNDE, de 04/07/2012, Resolução nº 26, de 17/06/2013, Resolução/CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015 e Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017, Resolução nº 2, do CD/FNDE, de 9 de abril de 2020, Resolução nº 06, do CD/FNDE, de 08 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, Lei Federal nº 14.133, 01 de abril de 2021, e suas alterações posteriores dias corridos, Decreto Municipal nº 19, de 22 de dezembro de 2023 e ainda pelas disposições a seguir estabelecidas no presente Termo de Referência e demais cominações legais.

3.2. A presente contratação deverá ser realizada na Modalidade de **CHAMADA PÚBLICA** na forma **PRESENCIAL** tipo **Menor Preço Valor Por Item**, bem como às condições estabelecidas neste Termo de Referência, e, ainda, pelo estabelecido no instrumento convocatório que norteará o referido certame.

4. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:

4.1. Os documentos necessários para a habilitação são aqueles definidos no Art. 27 da Resolução CD/FNDE Nº 04, de 02/04/2015.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato ou a partir da ordem de compra, em remessa parcelada e contínua, conforme necessidade do órgão requisitante

5.1.1. os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente e estar acompanhados da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

5.2. Os cronogramas com as datas e quantidades a serem entregues, serão fornecidos pela Coordenadoria de Nutrição Escolar no mês anterior ao de entrega, podendo sofrer ajustes devido a feriados ou eventos da escola, ficando assim o dia subsequente como entrega.

5.3. Os Hortifrutigranjeiros serão entregues semanalmente, conforme cronogramas fornecidos pela CNE - Coordenadoria de Nutrição Escolar, diretamente nas Escolas pelo produtor ou fornecedor (ponto a ponto) em veículo adequado.

5.4. Os vegetais devem ser acondicionados em caixas plásticas com arejamento adequado.

5.5. Para todos os itens listados, o fornecedor ou produtor deverá apresentar certificação de que os mesmos são provenientes da agricultura familiar, através das DAPs ou CAFs, junto com a nota fiscal.

5.6. O fornecedor dos hortifrutigranjeiros deve fazer a pesagem das frutas e verduras no ato da entrega.

5.7. As entregas realizadas pelo fornecedor na escola (ponto a ponto) devem ocorrer de segunda a sexta-feira de cada semana, conforme o horário de funcionamento da escola (06:30 às 11:00 e 12:30 às 17:00h).

5.8. A regularidade da oferta de lanches aos beneficiários do PNAE, assim como o cumprimento do Cardápio Nutricional, está vinculada ao fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desta contratação conforme o item 3.1, logo, a impontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à manutenção do programa, bem como a alteração dos itens relacionados neste TR, sem prévia anuência da responsável técnica, poderá comprometer o balanceamento nutricional, ensejando a rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

5.9. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e mantidos em adequadas condições de estocagem, sofram alguma alteração qualitativa.

5.10. Os produtos perecíveis devem ser de primeira (1ª) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

5.11. Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

- 5.11.1. isentos de substâncias terrosas;
- 5.11.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 5.11.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 5.11.4. sem umidade externa anormal;
- 5.11.5. isentos de odor e sabor estranhos; e
- 5.11.6. isentos de enfermidades.

5.12. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a 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 (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA);

5.12.1. as embalagens dos produtos poderão ter outras características que não as previstas na descrição dos itens (vide tabela constante do subitem 1.1 deste Projeto Básico), desde que obedeçam à legislação específica vigente e tenham sido previamente aprovadas pelo setor solicitante;

5.12.2. todos os produtos deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade e a identificação do produtor;

5.13. Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos pelo fornecedor contratado quando necessário, desde que em comum acordo com a E.Ex. e que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam nutricionalmente correlatos;

5.14. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dia, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, ou outro servidor que o substitua, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta;

5.15. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, a contar da notificação da contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.16. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.16.1. na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.16.2. o produto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

5.17. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

- 7.1.4. comunicar à 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;
- 7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 7.1.7. garantir a qualidade dos produtos fornecidos, segundo as exigências legais, normas do fabricante e especificações técnicas do INMETRO, Vigilância Sanitária Estadual e Vigilância Municipal.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA:

8.1. A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO:

10.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2. Fica designada a servidora **Rívia Maria da Silva**, CPF nº 025.613.263-14, e-mail: rivia.silva@gmail.com, telefone (89) 98108-9086 e Matrícula nº 000644, como a gestora titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

10.3. Fica designada a servidora **Jessicleia Cleia Rodrigues dos Santos**, CPF nº 043.794.673-84, e-mail: jessicleia_rodrigues@hotmail.com, telefone (89) 98102-4173 e Matrícula nº 000668, como a “gestora suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

10.4. Fica designada a servidora **Marinalva Ana de Jesus Carvalho**, CPF nº 451.267.123-49, e-mail: gal.anajeses@hotmail.com, telefone (89) 98114-8719 e Matrícula nº 00010519, como a “fiscal titular do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento;

10.5. Fica designada a servidora **Iara Raile de Oliveira Santos**, CPF nº 033.509.503-88, e-mail: cesar.iara.juliano@gmail.com, telefone (89) 99403-2519, Matrícula nº 000635, como a “fiscal suplente do presente Contrato”, a qual acompanhará a execução do fornecimento na impossibilidade da titular;

10.6. Fica designada a servidora **Marília Gomes de Sousa Bezerra**, CPF nº 004.758.383-51, e-mail: marilia_gsb@hotmail.com, telefone (89) 99925-9505, Matrícula nº 000157 e CRN: 6408 6ª Região, a qual acompanhará a execução do cardápio quanto a qualidade, quantidade e fornecimento das refeições e lances;

10.7. O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as devidas providências cabíveis;

10.8. Caberá ao (fiscal) servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

10.9. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade dos produtos fornecidos, cabendo-lhe a responsabilidade por quaisquer irregularidades ou consequências detectadas quando do seu consumo;

10.10. Os produtos serão atestados quanto à conformidade, qualidade e quantidade, pelo servidor fiscal designado representante da Unidade demandante, de acordo com a proposta vencedora, reservando-se o

direito de recusar-se a receber os produtos que no ato da apresentação, não estiverem de acordo com a descrição apresentada ou quando apresentarem qualquer defeito ou divergência com as condições elencadas no TR;

10.11. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante, não elide nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes;

10.12 Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do fornecimento, o MFS/PI reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os fornecimentos, por meio de seu fiscal designado, podendo, a qualquer tempo, vistoriar as instalações da Contratada, objetivando o fiel cumprimento e observância das especificações estabelecidas nas normas vigentes de segurança e neste Termo de Referência;

10.13. Na entrega dos produtos, as despesas de transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e/ou substituições do objeto, indicadas pela CONTRATANTE, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para CONTRATANTE.

11. DO PAGAMENTO:

11.1. O CONTRATANTE realizará o pagamento em até 30 (trinta) dias contados da apresentação do documento fiscal correspondente.

11.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.

11.3. A nota fiscal/fatura será emitida pela CONTRATADA após o recebimento definitivo dos bens e em inteira conformidade com as exigências legais, especialmente as de natureza fiscal, acrescida das seguintes informações:

11.3.1. indicação do número do CONTRATO;

11.3.2. Indicação do objeto do CONTRATO;

11.3.3. destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento, (ISS, INSS, IRRF e outros), se houver;

11.3.4. conta bancária, conforme indicado pela CONTRATADA na nota fiscal.

11.4. A Nota Fiscal deverá ser emitida com o Imposto de Renda retido na fonte, conforme tabela de retenção constante no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores. Cabe à CONTRATADA o destaque deste imposto no corpo das notas fiscais. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

11.5. Deverão ser apresentados pela CONTRATADA, podendo acarretar possível atraso no pagamento na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

11.5.1. apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

11.5.2. apresentação de Certidão Negativa de Débitos junto aos Governos Estadual e Municipal;

11.5.3. apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS;

11.5.4. certidão Negativa de Débitos Trabalhistas. O CONTRATANTE fará a retenção, com repasse ao Órgão Arrecadador, de qualquer tributo ou contribuição determinada por legislação específica, sendo que a CONTRATANTE se reserva o direito de efetuar-la ou não nos casos em que for facultativo.

12. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

12.1. A priori, a Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

12.2. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso;

12.3. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades;

12.4. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

12.5. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento

13. DA GARANTIA DO OBJETO:

13.1. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes;

13.2. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

13.3. De acordo com o artigo 26 da Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) caso constatado algum vício ou quaisquer outras irregularidades nos materiais fornecidos, a Administração fornecerá à Contratada relatório concernente a essas ocorrências, expondo seus motivos, a fim de que as mesmas sejam corrigidas/sanadas em até 30 (trinta) dias de acordo com o artigo 18, parágrafo I, da mesma Lei.

13.4. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

14. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

14.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

14.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

14.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

14.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

14.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

14.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

14.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

14.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

14.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar;

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.2.5. na aplicação das sanções serão considerados:

- 14.2.6. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 14.2.7. as peculiaridades do caso concreto;
- 14.2.8. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 14.2.9. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 14.2.10. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.2.11. a sanção prevista no inciso I, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa de prevista no inciso I do *caput* do art. 155 da Lei 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 14.2.12. a sanção prevista no inciso II, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21.
- 14.2.13. a sanção prevista no inciso III, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do art. 155, da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.2.14. a sanção prevista no inciso IV, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do *caput* do art. 155, da Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do *caput* do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no § 4º do art. 156, da Lei nº 14.133/21, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 14.2.15. a sanção prevista no inciso IV, do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 será precedida de análise jurídica e observará a seguinte regra: quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de secretário municipal.
- 14.2.16. as sanções previstas nos incisos I, III e IV do *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do *caput* do referido artigo.
- 14.2.17. se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 14.2.18. a aplicação das sanções previstas no *caput* do art. 156, da Lei nº 14.133/21 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 14.3. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/21, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.4. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/21 dependerá da instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
 - 14.4.1. na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação; e
 - 14.4.2. serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- 14.5. A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

- 14.5.1. interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput do artigo 158 da Lei 14.133/21;
- 14.5.2. suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- 14.5.3. suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.
- 14.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
- 14.7. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/21 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 14.8. O Poderes Executivo deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.
- 14.9. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.
- 14.10. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/21.
- 14.11. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- 14.11.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- 14.11.2. pagamento da multa;
- 14.11.3. transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- 14.11.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- 14.11.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- 14.12. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/21 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

15. DO REGIME DE EXECUÇÃO:

- 15.1. O regime de execução será na compra direta por meio de Chamada Pública, conforme Lei nº 11.947, 2009 art. 14, § 1º.

16. VALOR TOTAL ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO:

- 16.1. Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros, observado o Decreto que estabelece critérios para formação do valor das contratações públicas pela Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do município de Estado do Piauí/PI:
- 16.2. Pesquisa de preços realizada no Painel de Preços Públicos do Tribunal de Contas do Estado do Piauí <https://sistemas.tce.pi.gov.br/painel-preco/#/form>

16.3. O Valor total estimado para a contratação alcançado é de **R\$ 373.305,65 (trezentos e setenta e três mil, trezentos e cinco reais e sessenta e cinco centavos).**

16.4. No valor acima proposto estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, seguros, fretes, transportes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

17. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

17.1. O prazo de vigência do contrato será até 31 de dezembro de 2024, a contar da sua assinatura e plena eficácia a partir de sua publicação do Diário Oficial dos Municípios do Estado do Piauí.

18. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

18.1. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por item, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

19. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA:

19.1. Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes das futuras contratações do objeto registrado serão custeados com recursos do Tesouro Municipal.

20. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR:

20.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

20.1.1. fornecedores Individuais: agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP física);

20.1.2. grupos Informais: agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP Física) de cada agricultor; e

20.1.3. grupos Formais: agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP Jurídica).

20.2. Para participação da chamada pública, os Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Informais deverão, preferencialmente, encaminhar seus documentos de habilitação e a sua proposta, devidamente identificados, para o e-mail licitacoes@franciscosantos.pi.gov.br.

20.3. Também será aceito a entrega dos documentos de habilitação e a sua proposta de venda diretamente no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Francisco Santos – PI, localizada, sito à Praça Licínio Pereira, nº 24, Bairro Centro, CEP: 64.645-000, na cidade de Francisco Santos – PI.

20.4. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

20.4.1. **HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL** (não organizado em grupo) – O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

20.4.1.1. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

20.4.1.2. o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

20.4.1.3. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

20.4.1.4. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

20.4.1.5. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

20.4.2. **HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL** - O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

20.4.2.1. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

20.4.2.2. o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos

- 60 dias;
- 20.4.2.3. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- 20.4.2.4. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- 20.4.2.5. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- 20.4.3. **HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL** - O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
- 20.4.3.1. a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- 20.4.3.2. o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- 20.4.3.3. a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- 20.4.3.4. as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- 20.4.3.5. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- 20.4.3.6. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- 20.4.3.6. a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- 20.4.3.7. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.
- 20.5. Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexos II A, II B e II C, respectivamente, conforme o caso.
- 20.5.1. a relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 1 dia após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 02 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 20.5.2. o(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
- 20.5.3. devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 20.6. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura das propostas e da habilitação poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 02 (dois) dias úteis, podendo o prazo ser reaberto por igual período, conforme análise da Comissão Julgadora.

21. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO:

- 21.1. Tendo em vista que, é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da [Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, inciso IX](#) e, ainda, o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas:

21.1.1 Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, sendo que, neste caso o objeto a ser licitado não envolve questões de alta complexidade técnica, ao ponto de haver necessidade de parcelamento do objeto, através da união de esforços.

22. CONDIÇÃO DE SERVIÇO/BEM COMUM:

22.1. Os itens que integram o objeto a ser contratado caracterizam-se como bens comuns, em consonância ao que dispõe o **inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2021**, qual seja, bens “cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado”.

23. DA SESSÃO PÚBLICA:

23.1. No dia, horário e local designado no preâmbulo deste edital, o Agente de Contratação dará início à Sessão Pública.

23.1.1. os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

23.2. Inicialmente, se fará a análise da documentação de habilitação de cada um dos proponentes pela CECAF, e a análise das propostas apresentadas.

23.2.1. caso o Agente de Contratação julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, e informando os interessados.

23.3. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão.

23.4. Para fins do disposto neste edital, na habilitação também será aceito o CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) em substituição ao DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf);

24. DOS CASOS OMISSOS:

24.1. As omissões, dúvidas e casos não previstos no presente Termo de Referência, serão dirimidos aplicando-se as regras da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e Lei nº Lei 11.947/2009 e na Resolução nº 38 do CD/FNDE, de 16/07/2009, Resolução nº 25 do CD/FNDE, de 04/07/2012, Resolução nº 26, de 17/06/2013, Resolução/CD/FNDE nº 4, de 02 de abril de 2015 e Resolução CD/FNDE nº 1, de 8 de fevereiro de 2017, Resolução nº 2, do CD/FNDE, de 9 de abril de 2020, Resolução nº 06, do CD/FNDE, de 08 de maio de 2020, Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, Lei Federal nº 14.133, 01 de abril de 2021, e suas alterações posteriores dias corridos, Decreto Municipal nº 19, de 22 de dezembro de 2023, bem como demais ordenamentos jurídicos correlatos, levando-se sempre em consideração os princípios que regem a Administração Pública.

24.1. Os esclarecimentos a respeito deste Termo de Referência poderão ser solicitados através do telefone (89) 98152-2611, ou ainda por meio do e-mail: licitacoes@franciscosantos.pi.gov.br.

25. DISPOSIÇÕES GERAIS:

25.1. A presente Chamada Pública para alimentação escolar será divulgada no site <https://www.franciscosantos.pi.gov.br/index.php/transp/licitacoes>, e site do <https://sistemas.tce.pi.gov.br/muralic/>, permanecendo aberta para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias, conforme parágrafo único do art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

25.2. Este edital também poderá ser obtido na Coordenadoria de Compras e Licitações do IFRS – Campus Restinga, das 07h às 13h, de segunda a sexta-feira, ou requerido via e-mail, pelo endereço eletrônico: licitacoes@franciscosantos.pi.gov.br.

25.3. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

25.4. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quatro mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

22.4.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.; e

22.4.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máx. a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP x R\$ 40.000,00.

25.5. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do TÍTULO III, DOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS, Capítulo I, DA FORMALIZAÇÃO DOS CONTRATOS, da [LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021](#).

25.6. Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta Chamada Pública, fica eleito o Foro da Comarca de Picos – PI, como competente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste Termo de Referência.

26. ANEXOS:

26.1. Documento de Oficialização de Demanda;

26.2. Estudo Técnico Preliminar;

26.3. Pesquisa de Preços.

Francisco Santos – PI, 19 de fevereiro de 2024.

TASSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS
Assinado de forma digital por
TASSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS
CARVALHO:03344249339
Dados: 2024.02.19 13:39:27 -03'00'

TÁSSIA GISELE DE SOUSA MEDEIROS CARVALHO

Secretária Municipal de Educação

CPF: 033.442.493-39 – Matrícula: 000148

Aprovo o presente Termo de Referência na forma da Lei.

LUIS JOSE DE BARROS:02828018474
Assinado de forma digital por LUIS
JOSE DE BARROS:02828018474
Dados: 2024.02.19 14:29:06 -03'00'

LUÍS JOSÉ DE BARROS

Prefeito Municipal