

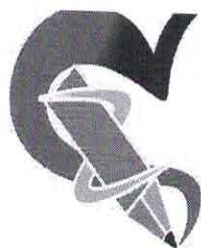
# Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

## TERMO DE REFERÊNCIA

|                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Órgão Solicitante: Fundo Municipal de Educação</b>                                            |
| <b>Departamento requisitante: Secretaria Municipal de Educação</b>                               |
| <b>Responsável pela Solicitação: MARLEI NUNES DO NASCIMENTO LEITE</b>                            |
| <b>1 - DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei nº 14.133/2021)</b> |

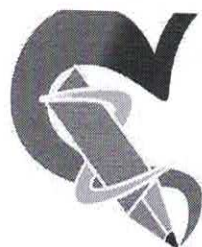
- 1.1 – O presente Termo de Referência tem por finalidade definir os elementos que norteiam à aquisição de gêneros alimentícios por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE. A **Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025** preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.
- 1.2 - Salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios ocorrerá por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações 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.

| ÍTEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | QTD | UN |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 1.   | <b>ABACATE</b> , de tamanho regular a grande, de 1ª qualidade, fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. | 100 | KG |
| 2.   | <b>ABACAXI</b> comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                        | 350 | KG |
| 3.   | <b>ABÓBORA CABOTIÁ</b> , in natura, espécie comum, madura. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.                                                                                                                                        | 150 | KG |



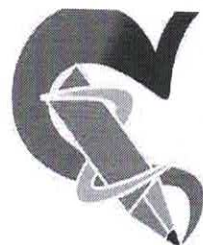
## Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 4.  | <b>ABOBRINHA VERDE</b> , extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas                                                            | 100 | KG |
| 5.  | <b>AÇAFRÃO</b> , pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem transparente de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.                                                                                                                                                                                    | 5   | KG |
| 6.  | <b>ALFACE</b> com folhas brilhante, firmes sem áreas escuras, frescas com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo de 350g.                                                                                                 | 250 | MÇ |
| 7.  | <b>ALHO</b> , in natura, com casca, em perfeito estado para consumo. De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e em perfeito estado de desenvolvimento, isento de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, ou substancias estranhas.                                                          | 50  | KG |
| 8.  | <b>BANANA PRATA</b> , extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                       | 400 | KG |
| 9.  | <b>BATATA DOCE</b> , in natura, devendo ser bem desenvolvida, de 1ª qualidade, maturação media, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.                                                                                                         | 150 | KG |
| 10. | <b>BATATA INGLESIA</b> , in natura, de 1ª qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substancias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.                  | 200 | KG |
| 11. | <b>BETERRABA</b> , in natura, de 1ª qualidade, bulbos de tamanho médio, sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                                                                           | 150 | KG |
| 12. | <b>CEBOLA AMARELA, BRANCA OU ROXA</b> , in natura, fresca, uso culinário. De 1ª qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. | 200 | KG |



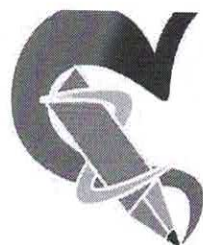
## Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 13. | <b>CENOURA</b> , in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 150 | KG |
| 14. | <b>CHEIRO VERDE</b> , in natura, composição coentro e cebolinha. Tamanho grande, frescos, de 1ª qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Peso mínimo de 150g.                                                                                                                                                                                                                                                          | 150 | MÇ |
| 15. | <b>CHUCHU</b> , de 1ª qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100 | KG |
| 16. | <b>COUVE FOLHA</b> , tipo manteiga, in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.                                                                                                                                                    | 150 | MÇ |
| 17. | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , branca, média, elaborada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de corantes, matérias terrosas, parasitos e pedras. Serão rejeitados: farinha mal torrada, amolecida e queimada. Possuir característica sensoriais preservadas. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária para o fardo com mais produtos. | 50  | KG |
| 18. | <b>FEIJÃO FRADINHO</b> , tipo I, de 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária para o fardo com mais produtos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 150 | KG |
| 19. | <b>GOIABA</b> , de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100 | KG |
| 20. | <b>INHAME</b> , extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100 | KG |



# Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |    |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
|     | sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                              |     |    |
| 21. | <b>LARANJA PÊRA</b> , de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                  | 500 | KG |
| 22. | <b>LIMÃO TAITI</b> , in natura, de 1ª qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.                                                                                                         | 20  | KG |
| 23. | <b>MAMÃO FORMOSA</b> , in natura, de 1ª qualidade, graúdo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | 250 | KG |
| 24. | <b>MANDIOCA</b> , tipo branca ou amarela de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios das espécies, uniformes, frescas, e sem casca. Não fibrosa livre de terra e corpos estranhos, aderente a espécie externa, isenta de umidade.                                                                                | 100 | KG |
| 25. | <b>MANGA TOMMY</b> , in natura, de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.               | 100 | KG |
| 26. | <b>MELANCIA</b> , espécie rajada, in natura. De 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.                                                                                                               | 400 | KG |
| 27. | <b>MILHO VERDE ESPIGA</b> , in natura, com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.                          | 150 | KG |
| 28. | <b>OVO DE GALINHA</b> , tamanho médio, com certificado de vigilância sanitária, de 1ª qualidade, devendo apresentar cor branca ou marrom, embalado em bandeja apropriada de plástico ou papelão, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Cartela contendo 12 unidades.                                                                             | 50  | DZ |



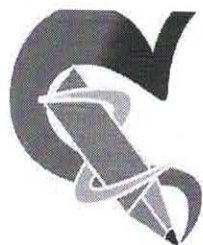
## Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| 29. | <b>PEPINO</b> , in limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                   | 70    | KG  |
| 30. | <b>PIMENTÃO</b> , in natura, lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.                                                                                                                                                                                                                                       | 50    | KG  |
| 31. | <b>POLVILHO DOCE</b> , fécula da mandioca, tipo 1, com peso líquido de 1kg, lacrados e rotulados com data de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30    | KG  |
| 32. | <b>QUEIJO MINAS</b> , meia cura elaborado com leite de vaca pasteurizado tipo A, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelada, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Baixo percentual de gordura total e saturada. Isento de glúten e gordura trans. | 150   | KG  |
| 33. | <b>RAPADURINHA</b> , livre de impurezas, embalagens de 25g, em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1.500 | UND |
| 34. | <b>REPOLHO</b> , tipo branco, de 1ª qualidade, tamanho bom, sabor e cor própria das espécies, uniformes, frescos, limpos, sem fermento ou defeitos, não fibroso, livre de terra e corpos estranhos aderentes a espécie externa e isenta de umidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 100   | KG  |
| 35. | <b>TOMATE</b> produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucado, está madura demais nem muito verde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 150   | KG  |
| 36. | <b>VAGEM</b> , extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                   | 20    | KG  |

1.2 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 2021.

1.3 - O prazo de vigência da contratação é de 12 meses.

1.4 - Este Termo de Referência segue o que determina a legislação vigente sobre licitações e contratos, baseando-se nas diretrizes sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar



## Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

(PNAE), bem como os meios adequados de formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais considerando, pontualmente, as resoluções designadas a seguir:

- 1.4.1 - Lei n.º 14.133 de 1º de abril de 2021;
- 1.4.2 - Lei n.º 11.947 de 16 de junho de 2009;
- 1.4.3 - Lei n.º 11.326 de 24 de julho de 2006;
- 1.4.4 - Lei n.º 14.660 de 23 de agosto de 2023;
- 1.4.5 - Resolução FNDE/CD nº 26/2013;
- 1.4.6 - Resolução FNDE/CD nº 04/2015;
- 1.4.7 - Resolução FNDE/CD nº 06/2020;
- 1.4.8 - Resolução FNDE/CD nº 20/2020;
- 1.4.9 - Resolução FNDE/CD nº 21/2021;

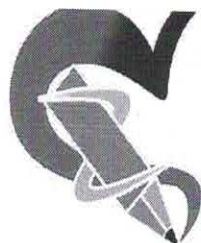
### **2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021)**

2.1 - Alimentar - se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa; no âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares. Diante do exposto a presente solicitação tem por objeivo **A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ANO LETIVO DE 2026, DESTINADO À COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO, ATENDENDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS PREVISTAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE GUARANI DE GOIÁS - GO.**

### **3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)**

#### **3.1 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- 3.1.1 - Para a adequada prestação dos serviços, a Contratada deverá se responsabilizar por fornecer:
  - 3.1.1.1 - Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.
- 3.1.2 - Os alimentos deverão ser entregues nas unidades escolares, nos dias e nos horários e quantitativos estabelecidos pela SME, conforme cronograma enviado à Contratada;
- 3.1.3 - A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço prestado;
- 3.1.4 - Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento



## Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade;

3.1.5 - Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento;

3.1.6 - A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a:

3.1.6.1 - Cumprir Legislação Sanitária Federal e Estadual/Municipal;

3.1.6.2 - Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.

3.1.7 - A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.

3.1.8 - São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio público municipal, em decorrência da execução dos serviços contratados.

3.1.9 - Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao município, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

3.1.10 - A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social-INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.

3.1.11 - Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

### **3.2 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

3.2.1 - Indicar, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

3.2.2 - Analisar e aprovar os itens entregues baseados em frequências pré-estabelecidas, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

3.2.3 - Planejar e informar à contratada, em tempo hábil para a entrega dos itens, a quantificação e qualificação dos produtos;

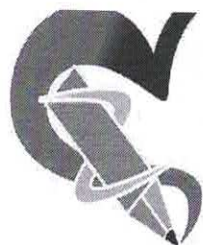
3.2.4 - Manter a responsabilidade sobre dos produtos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos produtos, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, com coleta das amostras pela vigilância sanitária imediatamente para análises microbiológicas;

3.2.4.1 - Realizar o controle higiênico e sanitário dos produtos, em todas as suas etapas;

3.2.4.2 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas;

3.2.4.3 - O contratante deverá dar ciência imediata e formalmente acerca de qualquer discrepância ou irregularidade constatada no recebimento dos itens. Deverá ainda verificar a sua entrega, caso ocorra qualquer situação imprevista, deverá entrar em contato imediatamente com a contratada responsável para verificação do fato;

3.2.4.4 - A existência e a atuação da fiscalização pela secretaria solicitante em nada



restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva do contratado, no que concerne à execução do objeto contratado;

3.2.4.5 - Cabe à contratante, por intermédio do gestor do contrato, a gestão e/ou fiscalização da execução do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

3.2.4.5.1 - Realizar a conferência do quantitativo recebido, mantendo o registro e controle para distribuição;

3.2.4.5.2 - Realizar a avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela contratada;

3.2.4.5.3 - A fiscalização da contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da contratada, podendo:

3.2.4.5.4 - Verificar a qualidade dos produtos, solicitando a substituição imediata de gêneros que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

3.2.4.4.5 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte dos produtos.

3.2.5 - A fiscalização dos serviços pela contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

#### **4 - EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).**

**4.1** – Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SME (Secretaria Municipal de Educação).

**4.2** - As entregas deverão ser efetuadas nas unidades escolares no horário estipulado pelas mesmas;

**4.3** - Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência, foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato;

**4.4** - Os produtos, no momento da entrega, serão inspecionados, de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5.426/85 –ABNT, para verificação do tipo do produto, qualidade, peso, quantidade, prazo de validade, número de registro, lacre, tipo de embalagem primária e secundária, e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto;

**4.4.1**- Os produtos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com a NBR 5.426/85–ABNT não serão recebidos.

#### **5 - GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)**

**5.1** - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

**5.2** - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma



de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

5.3 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

5.3.1- O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

5.3.2 - O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

5.4 - O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

5.5 - O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

5.6 - Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

5.6.1 - A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

5.7 - As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 1/2022, art. 44, §2º).

5.8 - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 1/2022, art. 44, §1º).

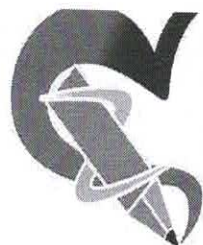
5.9 - Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Departamento de Compras.

5.10- Será exigido a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Departamento de Compras.

**6 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)**

6.1 - A contratação ocorrerá por meio de CREDENCIAMENTO, conforme previsto na **Lei Federal nº 14.133/2021**, respeitados os requisitos da **Lei Federal nº 11.947/2009**, **Resolução FNDE/CD nº 06/2020** e **Resolução FNDE/CD nº 21/2021**;

6.2 - Considera-se inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de objetos que devam ou possam ser contratados por meio de **CREDENCIAMENTO (Art. 74, IV, Lei nº 14.133/21)**;



## Secretaria Municipal de **EDUCAÇÃO**

6.3 - O CREDENCIAMENTO poderá ser usado nas contratações paralelas e não excludentes: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas (**Art. 79, I, Lei nº 14.133/21**);

6.4 - O CREDENCIAMENTO ocorrerá em local e data a ser divulgado em Edital, de forma presencial, visando desburocratização do procedimento e ampliação do número de participantes.

### **7 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

7.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município para o ano de 2026.

7.1.1 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

| <b>AÇÃO</b>                      | <b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b> | <b>FICHA</b> |
|----------------------------------|-----------------------------|--------------|
| Manutenção Com a Merenda Escolar |                             |              |

7.2 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Guarani de Goiás-GO, 04 de novembro de 2025.

**MARLEI NUNES DO NASCIMENTO LEITE**  
**Gestora do Fundo Municipal de Educação**