TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1. objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, no âmbito do PNAE, conforme as especificações dos alimentos descritas abaixo:

It.	Código produto	Produto	Descrição	Unidade medida	Quant.
1	47454	Abacate	Tipo: abacate tipo Breda Características: fruta, fresca, inteira, firme, madura para consumo imediato ou armazenamento breve; livre de lesões, cortes, perfurações, rachaduras, podridão ou qualquer outro dano físico que comprometa sua qualidade; coloração uniforme, sem manchas ou áreas amolecidas. Coroa verde e viçosa, sem sinais de murchamento ou doenças. Sem odor estranho ou fermentação. Qualidade: produto de primeira qualidade, tipo a. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca, acondicionada em embalagens limpas, atóxicas, transparentes e resistentes, apropriadas para alimentos, que garantem a ventilação e a proteção dos frutos contra danos durante o transporte e armazenamento.	Kg	4.380
2	40001	Abacaxi	Tipo: abacaxi pérola Características: fruta, fresca, inteira, firme, madura para consumo imediato ou armazenamento breve; livre de lesões, cortes, perfurações, rachaduras, podridão ou qualquer outro dano físico que comprometa sua qualidade; coloração uniforme, sem manchas ou áreas amolecidas. Coroa verde e viçosa, sem sinais de murchamento ou doenças. Sem odor estranho ou fermentação. Qualidade: de primeira qualidade, tipo a. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca, acondicionada em embalagens limpas, atóxicas, transparentes e resistentes, apropriadas para alimentos, que garantam a ventilação e a proteção dos frutos contra danos durante o transporte e armazenamento.	Kg	63.220
3	40091	Abóbora	Tipo: abóbora cabotiá Características: fruto comestível de plantas do gênero cucurbita, casca dura verde escura, polpa alaranjada ou amarelada firme e mais densa, sabor adocicado e presença de sementes. Qualidade: produto de primeira qualidade, tipo 1. Validade: prazo mínimo de validade de 7 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, madura, seca, com grau de maturação adequado para consumo e manipulação. Tamanho médio e uniforme, peso entre 1,5 kg a 2,5 kg por unidade, casca íntegra, firme, brilhante e uniforme. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, polpa firme e intacta. Isenta de sujidades, substâncias terrosas, parasitas, larvas, insetos ou corpos estranhos aderentes à superfície, sem danos físicos, mecânicos ou lesões causadas por doenças, sem brotos, odor ou sabor estranhos. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	7.640
4	40003	Abobrinha	Tipo: abobrinha italiana Características: fresca, limpa, com casca verde e macia, brilhante, cor uniforme, polpa branca. Isenta de material terroso, sujidades, parasitas, larvas, furos, rachaduras, cortes, amassados ou manchas escuras. Odor característico de vegetal fresco e saudável, livre de odores e sabores estranhos. Qualidade: primeira qualidade, firme, intacta com polpa consistente, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: cada unidade deve pesar entre 200 a 500g.	Kg	5.240
5	51747	Alface	Tipo: alface crespa - folhas verdes características: folhas crespas e volumosas na cor verde. Qualidade: produto de primeira qualidade, classe extra ou classe 1. Livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela ANVISA, respeitando as normas sanitárias vigentes. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Livre de sujidades	Unid.	15.750

			excessivas, insetos, brocas ou fungos. Cabeça inteira embalada ou não. Se embalada, no saco plástico transparente. Sua medida típica varia entre 15 a 25 cm de comprimento e pesando entre 300 e 330g.		
6	40398	Alho	Tipo: alho branco características: bulbos íntegros, sãos, limpos, firmes, secos e maduros. Gomos íntegros, bem desenvolvidos e aderidos à cabeça. Isento de brotação (germinação), podridão, mofo, manchas, danos físicos ou mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações), sujidades, parasitas, larvas ou insetos. Odor e sabor característicos, pungentes, sem cheiro ou sabor anormais. Isento de umidade externa anormal. Qualidade: tipo extra ou nobre, de primeira qualidade, conforme padrões de mercado e legislação vigente. Validade: prazo mínimo de validade de 15 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, com diâmetro da cabeça (bulbo) igual ou superior a 40mm. Peso unitário médio por cabeça médio igual ou superior a 40g.	Kg	3.890
7	41232	Banana	Tipo: banana nanica características: fruto inteiro, com polpa firme e intacta. Deverá ser entregue apresentando grau de maturação adequado ao consumo imediato e/ou mediato. Qualidade: fruto bem desenvolvidos, de tamanho e conformação uniformes, considerado de primeira qualidade ou extra. Fruto sadio, sem a presença de pragas visíveis ou doenças. Livre de ferimentos, podridão, amassados, danos físicos, mecânicos. Não deve apresentar odores estranhos, fermentação ou sabores anormais. O produto deve estar em conformidade com os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para produtos hortícolas estabelecidos pelo mapa e a ANVISA. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: em pencas, dispostas em embalagens próprias para alimentos (preferencialmente caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão ondulado, limpas e higienizadas), que garantam a proteção e a integridade dos frutos durante o transporte e armazenamento.	Kg	105.170
8	41266	Batata	Tipo: batata doce rosada/roxa características: tubérculos inteiros, bem desenvolvidos, de tamanho e conformação uniformes tidos como de primeira qualidade ou extra, firmes e sem brotação excessiva. Qualidade: isenta de sujidades, terra, areia, parasitas ou quaisquer materiais estranhos visíveis a olho nu. Sadia, sem a presença de pragas visíveis ou doenças. Livre de ferimentos, cortes profundos, rachaduras, podridão, amassados, danos físicos ou mecânicos. Não deve apresentar odores estranhos, mofo ou sabores anormais. O produto deve estar em conformidade com os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para produtos hortícolas estabelecidos pelo mapa e a ANVISA. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura. Acondicionada em embalagens próprias para alimentos (preferencialmente caixas plásticas retornáveis ou sacos de ráfia novos e limpos), que garantam a aeração, proteção e a integridade dos tubérculos durante o transporte e armazenamento.	Kg	5.470
9	41303	Beterraba	Tipo: beterraba extra Características: hortaliça tuberosa de variedade cilíndrica ou redonda, com coloração externa arroxeada/vermelha intensa e polpa de coloração vermelho-púrpura, uniforme e intensa, sem anéis brancos excessivos. Tubérculos inteiros, firmes, sem sinais de murchamento. Isenta de sujidades, terra, areia, parasitas ou quaisquer materiais estranhos visíveis a olho nu. Pode ser entregue com as ramas (folhas) cortadas rentes ao tubérculo. Qualidade: tubérculos bem desenvolvidos, de tamanho e conformação uniformes, extra ou de primeira qualidade, sadios, sem a presença de pragas visíveis, doenças ou podridão, livre de ferimentos, cortes profundos, rachaduras, amassados, danos físicos ou mecânicos. Não deve apresentar odores estranhos, mofo ou sabores anormais. O produto deve estar em conformidade com os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para produtos hortícolas estabelecidos pelo mapa e a ANVISA. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca. Acondicionada em embalagens próprias para alimentos (preferencialmente caixas plásticas retornáveis ou sacos de ráfia novos e limpos), que garantam a aeração, proteção e a integridade dos tubérculos durante o transporte e armazenamento.	Kg	3.610
10	41602	Brócolis	Tipo: brócolis americano Características: verdura in natura, tipo brócolis americano (brássica oleracea var. Itálica), de cabeça única e compacta, de primeira qualidade. O produto deve ser da variedade conhecida comercialmente como brócolis americano, ninja ou de cabeça única, caracterizado por um talo mais grosso e poucas ou nenhuma folha. Coloração verde intensa e uniforme, sem sinais de amarelamento ou abertura das flores (floretes devem estar finos e juntos). Apresentar uma única cabeça central, compacta e firme, bem desenvolvida, folhas e flores, sem rupturas. Produto fresco, firme ao toque, saudável, limpo e em perfeito estado de maturação.	Unid.	3.380

			Qualidade: de primeira qualidade. Produto classificado como tipo 1 ou extra, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do ministério da agricultura (mapa). Livre de sujidades, corpos estranhos, parasitas, insetos, larvas ou resíduos de agrotóxicos perceptíveis. Isento de lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, partes amolecidas, mofos ou podridão. Isento de odores ou sabores anormais, fermentação ou ranço. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Cada unidade deve ter peso médio de 400g. Validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionada em embalagens limpas, novas, adequadas para produtos alimentícios (Ex: sacos plásticos atóxicos perfurados, caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão/isopor descartáveis), que garantam a ventilação e a proteção do produto durante o transporte e armazenamento.		
11	42277	Cenoura	Tipo: cenoura comum Características: suculenta, de tamanho médio, sã, de primeira qualidade, cor, odor e sabor característicos. Isenta de sujidades, insetos, parasitas e larvas e corpos estranhos aderidos à casca; não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Sem folhas, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos. De colheita recente. Com textura firme e sem rachaduras; sem presença de furos, manchas ou brotamentos. Polpa crocante e sabor adocicado. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 4 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: in natura. Tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias, conforme a legislação vigente, incluindo marca, peso líquido, identificação do fornecedor e informações de procedência.	Kg	24.370
12	42407	Cheiro verde	Tipo: coentro e cebolinha Características: folhas íntegras, frescas, tenras e limpas, sem parasitas. In natura, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, ser de colheita recente, suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos que afetem sua aparência. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 3 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: o produto é apresentado em maços, onde cada maço corresponde à uma unidade. As embalagens devem vir com peso e tamanho uniformes, sem raízes.	Kg	7.260
13	42411	Chuchu	Tipo: chuchu verde claro/escuro Características: tamanho médio, são, de primeira qualidade, coloração uniforme. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ausência de resíduos terrosos, brotação. Frutos tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Polpa macia e sabor suave. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: in natura. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias, conforme a legislação vigente, incluindo marca, peso líquido, identificação do fornecedor e informações de procedência.	Kg	10.080
14	42931	Couve	Tipo: couve manteiga Características: fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de enfermidades e insetos, não danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 3 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: in natura. O produto é apresentado em maços, onde cada maço corresponde à uma unidade. As embalagens devem vir com peso e tamanho uniformes, sem raízes. Maços com peso aproximado de 500 g cada.	Unid.	8.460
15	45009	Inhame	Tipo: inhame in natura Características: tubérculos sadios, inteiros, firmes, com a casca rústica, de coloração marrom-clara a escura, característicos da espécie. Tamanho: tamanho comercial padrão, cilíndrico ou irregular, sem especificação de tamanho mínimo ou máximo, desde que sejam viáveis para uso culinário. Polpa: textura firme e coloração branca ou levemente amarelada quando crua. Sabor neutro e suave após o cozimento. Ausência de defeitos: isento de brotações excessivas, podridão, mofo, danos físicos	Kg	11.172

			(cortes, machucados), danos causados por insetos ou pragas, e manchas escuras. Qualidade: produto de primeira qualidade, próprio para consumo humano. Deve estar em conformidade com a legislação federal vigente da ANVISA (agência nacional de vigilância sanitária) e mapa (ministério da agricultura, pecuária e abastecimento) para produtos hortícolas frescos. Deve seguir os padrões de classificação e higiene. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: embalado por quilograma. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias, conforme a legislação vigente.		
16	45324	Laranja	Tipo: laranja pera in natura Características: frutos sadios, inteiros, limpos, firmes e com a casca íntegra. Coloração característica da variedade e do ponto de maturação (verde-amarelada a alaranjada intensa). Frutos no ponto de maturação ideal para consumo, com bom teor de suco e sabor característico, não excessivamente ácidos ou passados. Isento de podridão, mofo, danos físicos (cortes, amassados), danos causados por insetos ou pragas, e manchas escuras ou esverdeadas. Qualidade: produto de primeira qualidade, próprio para consumo humano. Deve estar em conformidade com a legislação federal vigente da ANVISA e mapa para produtos hortícolas frescos. Deve seguir os padrões de classificação e higiene. Validade mínima de 5 (cinco) dias úteis de validade a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem: acondicionado em caixas plásticas, caixas de papelão ou sacos de ráfia, que permitam a ventilação e o transporte seguro, evitando danos físicos.	Kg	69.720
17	45663	Mamão	Tipo: mamão formosa Características: fruta in natura, categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade). Fruto íntegro, limpo, de formato característico da variedade "formosa", firme ao toque, sem lesões externas. Coloração da casca variando do verde-amarelado ao amarelo/alaranjado, dependendo do grau de maturação exigido para entrega. Polpa consistente, suculenta, de cor alaranjada ou avermelhada intensa, sabor adocicado e característico, sem sabor estranho ou amargo. Sementes pretas e brilhantes, envoltas em uma substância gelatinosa, no interior da cavidade central. Livre de podridões, mofo, doenças (como o mosaico), danos mecânicos (amassados, cortes, perfurações), danos causados por insetos ou pragas. Grau de maturação adequado para o consumo ou armazenamento de curto prazo, conforme especificado no termo de referência. Qualidade: produto in natura, fresco, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado em caixas de papelão ou plástico limpas, secas, não violadas, que permitam a ventilação e garantam a proteção e integridade dos frutos (muito sensíveis a danos). A embalagem deve conter etiqueta com a identificação do produto, nome do produtor ou distribuidor, peso líquido, data de embalamento e, se aplicável, o número de registro/certificação.	Kg	25.060
18	45666	Mandioca	Tipo: mandioca branca descascada congelada Características: mandioca (aipim, macaxeira) de mesa, variedade com polpa branca. Categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade), conforme padrões de mercado. Raízes tuberosas da variedade mansa (não brava), própria para consumo humano direto, sem a casca e entrecasca. Raízes sadias, inteiras ou picadas, firmes, com formato cilíndrico ou cônico, sem ramificações excessivas ou deformações. Internamente, a polpa deve ser de coloração branca. Produto minimamente processado, congelado, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Qualidade: deve ser uma variedade reconhecida por sua boa capacidade de cozimento, ficando macia e uniforme após o preparo. Livre de podridões (especialmente a podridão parda), mofo, manchas, danos mecânicos (cortes profundos, perfurações, amassados), danos causados por insetos ou pragas. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Grau de maturação adequado, raízes de colheita recente, sem sinais de fibrosidade (endurecimento central). Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionada a vácuo em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente ou translúcida, íntegra e devidamente selada, contendo 1 kg de produto. Mantida sob congelamento para conservação adequada. Na embalagem deve conter etiqueta com a identificação do produto, nome do fornecedor, peso líquido, data de embalamento e validade e o número de registro/certificação.	Kg	13.720
19	45670	Manga	Tipo: manga tommy atkins características: produto in natura, fresco, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes	Kg	25.510

			físicos, químicos ou biológicos. Categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade), conforme os padrões de classificação do mapa. Fruto íntegro, limpo, de formato característico da variedade especificada "tommy atkins"). A casca deve ser firme ao toque, sem lesões externas ou manchas. Coloração da casca variando de acordo com a variedade. A coloração interna (polpa) deve ser amarela a alaranjada intensa. Polpa consistente, suculenta, macia, com sabor adocicado e característico da variedade. Textura deve estar firme. Livre de podridões, mofo, doenças, danos mecânicos (amassados, cortes, perfurações), danos causados por insetos ou pragas. Qualidade: o produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Grau de maturação adequado para o consumo ou armazenamento de curto prazo ou imediato, de acordo com o termo de referência. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado em caixas de papelão ou plástico limpas, secas, não violadas, que permitam a ventilação e garantam a proteção e integridade dos frutos (sensíveis a danos). A embalagem deve conter etiqueta com a identificação do produto, nome do produtor ou distribuidor, peso líquido, data de embalamento/colheita.		
20	46146	Melão	Tipo: melão Kg 25510 amarelo Características: categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade), conforme os padrões de classificação do mapa. Fruto íntegro, limpo, de formato característico da variedade "amarelo". A casca deve ser firme, sem lesões externas ou manchas escuras. Coloração da casca característica da variedade "amarelo". Polpa interna de coloração, textura e sabor característicos da variedade branca/esverdeada e doce. A polpa deve ser suculenta e firme, sem sinais de fibrosidade ou desintegração. Livre de podridões, mofo, doenças, danos mecânicos (amassados, cortes, perfurações), danos causados por insetos ou pragas. Qualidade: produto in natura, fresco, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Grau de maturação adequado para o consumo imediato ou armazenamento de curto prazo. O fornecedor deve garantir que os frutos estão no ponto ideal de colheita. Validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado a granel, ou em caixas de papelão ou plástico limpas, secas, não violadas, que permitam a ventilação e garantam a proteção e integridade dos frutos durante o transporte.	Kg	24.310
21	47222	Pimentão	Tipo: pimentão verde Características: frutos inteiros, sadios, bem desenvolvidos, com formato característico da variedade (quadrado ou alongado, com 3 ou 4 lóculos), compactos, firmes e pesados em relação ao seu volume. Coloração verde intensa e uniforme em toda a superfície do fruto. Odor e sabor próprios e característicos de pimentão fresco, sem cheiro ou sabor anormais, rançosos ou de podridão. Polpa íntegra, espessa, firme e crocante, sem partes murchas, secas ou fibrosas. Deve apresentar pedúnculo (cabo) íntegro, de coloração verde, firme e inserido no fruto. Isento de lesões, cortes, rachaduras, perfurações, danos físicos ou mecânicos (amassados, batidos), sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas, fungos, bolores visíveis ou sinais de apodrecimento. Qualidade: produto de primeira qualidade (tipo i ou extra), próprio para o consumo humano, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação brasileira, em especial as normas da ANVISA e instruções normativas do mapa para hortifrúti. O produto deve estar em perfeito estado de conservação no ato da entrega e ser oriundo de boas práticas agrícolas. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado em embalagens adequadas para produtos frescos, como caixas plásticas retornáveis (higienizadas) ou caixas de papelão ondulado, que permitam a ventilação e protejam os frutos contra danos por manuseio e transporte.	Kg	4.490
22	48034	Repolho	Tipo: repolho verde Características: cabeças inteiras, sadias, firmes, compactas, bem formadas e pesadas em relação ao seu volume. Coloração verde clara a verde intensa, uniforme, característica da variedade, sem manchas amarelas ou escuras. Odor e sabor próprios e característicos de repolho fresco, sem cheiro ou sabor anormais, rançosos ou de podridão. Folhas internas e externas com textura firme e crocante, sem sinais de murchamento, desidratação, fibrosidade excessiva ou amolecimento. Isento de lesões, cortes, rachaduras, perfurações, danos físicos ou mecânicos (amassados, batidos), sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas, fungos, bolores visíveis ou sinais de apodrecimento. As folhas externas devem estar limpas e sem danos. Qualidade: produto de primeira qualidade (tipo i ou extra), próprio para o consumo humano, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação brasileira, em especial	Kg	5.818

			as normas da ANVISA e instruções normativas do mapa para hortifrúti. Validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionada em embalagens limpas, novas, adequadas para produtos alimentícios (Ex: sacos plásticos atóxicos perfurados, caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão/isopor descartáveis), que garantam a ventilação e a proteção do produto durante o transporte e armazenamento.		
23	46159	Mexerica	Tipo: mexerica poncã Características: fruto fresco, hortaliça in natura do grupo varietal: poncã, também conhecida como tangerina poncã. Frutos de formato globoso a ligeiramente achatado (oblato), de tamanho médio a grande. Casca (pericarpo) de coloração alaranjada a vermelho alaranjada intensa, quando madura. A casca é espessa, rugosa, de fácil descascamento manual (solta da polpa com facilidade). Polpa suculenta, de coloração alaranjada, sabor predominantemente doce, com acidez moderada e aroma característico e forte. Contém sementes (variedade com sementes). Qualidade: o produto deve seguir a classificação estabelecida pelo mapa, sendo classificado como tipo extra ou tipo nobre (primeira qualidade). Frutos inteiros, sãos, limpos, firmes ao toque, sem podridão, manchas, danos mecânicos (amassados, cortes), danos por insetos ou umidade externa anormal. A presença do pedúnculo (cabinho) e parte das folhas pode ser exigida. Grau de maturação adequado para o consumo ou transporte, garantindo o sabor adocicado característico. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem: acondicionado em caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão, limpas e em bom estado, que permitam a ventilação e protejam a integridade física dos frutos.	Kg	10.580
24	48821	Tomate	Tipo: tomate longa vida (salada) - in natura Características: fruto fresco, hortaliça in natura (grupo varietal: longa vida), geneticamente modificado ou híbrido para maior durabilidade pós-colheita, destinado primariamente ao consumo de mesa (saladas). Frutos arredondados (globosos ou globosos-achatados), uniformes em tamanho e forma. Coloração vermelha intensa e uniforme quando maduro (podendo ser fornecido verde-maduro, dependendo da necessidade logística). Polpa muito firme, com paredes espessas e maior resistência ao rompimento e ao transporte. Tomates firmes ao toque, sem podridão, manchas, rachaduras, danos mecânicos, danos por insetos ou umidade externa anormal. Grau de maturação adequado para o consumo imediato ou transporte, garantindo a doçura e a firmeza do fruto. Sabor característico, geralmente menos ácido que variedades antigas, priorizando a firmeza em detrimento de um sabor mais intenso. Qualidade: o produto deve seguir a classificação do mapa, sendo classificado como tipo extra ou tipo nobre (primeira qualidade). Frutos inteiros, sãos, limpos, firmes ao toque, sem podridão, manchas, rachaduras, danos mecânicos, danos por insetos ou umidade externa anormal. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem: acondicionado em caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão/madeira descartáveis, limpas e em bom estado, que permitam a ventilação e protejam a integridade física dos frutos durante o transporte.	Kg	22.960

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe os autos do processo administrativo.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe os autos do processo administrativo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4.1. Além dos requisitos da contratação que se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. Só será admitida a oferta dos itens originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de junho de 2006 e suas alterações posteriores.

4.1.2. Os produtos devem estar adequados aos regulamentos vigentes, em especial aos requisitos higiênico-sanitários; e

4.1.3. Deverá ser garantido o percentual mínimo de 50% (cinquenta por cento) de mulheres como fornecedoras.

Da sustentabilidade:

4.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2.1. 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, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos é prioridade da referida Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4.2.2. Segundo as mesmas legislações, a alimentação escolar deve ter valor nutricional adequado, tendo como base alimentos in natura e/ou minimamente

processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal pois estes são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Dentre os exemplos de alimentos in natura e minimamente processados, enquadram-se principalmente os cereais e leguminosas, frutas, legumes e verduras, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014.

4.2.3. Quanto às práticas e/ou critérios de sustentabilidade dispostas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, prevê que do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, pelo menos 50% (cinquenta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, determinação que a instituição está atendendo através da modalidade desta aquisição, no total de 100% dos recursos.

4.2.4. Em todos os itens deste Edital e seus anexos onde se exige a DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf), será aceito, em igualdade de condições, o CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), observada a validade do documento no momento da habilitação.

Da exigência de amostra:

4.3. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4. Serão exigidas amostras de todos itens objeto da contratação.

4.5. As amostras deverão serem entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação na Rua Manoel Carvalho Rezende com a João Paulo, Quadra A, Centro, Luziânia, Goiás no prazo limite de até 03 (três) dias uteis após o certame público, sendo que o interessado assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.6. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação documentada e fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.7. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

i. Aparência;

ii. Sabor; e

iii. Textura.

4.9. Os resultados das avaliações serão anexados ao processo administrativo.

4.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.11. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como ideal, podendo ser manuseados e cortados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento, custo ou ônus para administração.

4.12. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues poderão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Da subcontratação:

4.13. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação:

4.14. Não haverá exigência da garantia da contratação, nos teores dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO.

Das condições de entrega dos gêneros alimentícios

5.1. A periodicidade das entregas deverá seguir o cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, de forma escalonada e sazonal, conforme a necessidade dos

produtos (semanal ou quinzenal) e mediante autorização de entrega emitida pelo gestor do contrato.

5.2. Os alimentos deverão ser entregues diretamente nas Unidades Escolares, nos endereços constantes do Apêndice I deste Termo de Referência.

5.3. Os alimentos serão entregues conforme o cronograma estabelecido pela fiscal de contrato. O recebimento ocorrerá mediante apresentação do Termo de Recebimento e das notas fiscais de venda à pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

5.4. O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pela contratante em razão de mudanças no calendário escolar ou por motivo de força maior, desde que o(a) contratado(a) seja comunicado(a) em tempo hábil.

5.5. Caso não seja possível realizar a entrega na data prevista, a empresa deverá comunicar formalmente as razões com antecedência mínima de 2 (dois) dias, para que eventual pedido de prorrogação do prazo seja analisado, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior.

5.6. Todas as despesas relacionadas ao transporte, frete, carga e descarga dos alimentos correrão por conta da empresa contratada.

5.7. Ficará sob inteira responsabilidade do fornecedor realizar o transporte adequado e manter os produtos em perfeitas condições de armazenamento, garantindo sua qualidade para o consumo, ficando a contratante isenta de quaisquer ônus decorrentes dessas atividades.

5.8. As entregas deverão ser realizadas em veículos apropriados para o transporte de alimentos. Os gestores escolares não receberão produtos transportados de forma inadequada ou em condições que possam comprometer sua qualidade.

5.9. No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, observando também as quantidades previstas para cada item.

5.10. As embalagens, de modo geral, deverão estar secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e proporcionar adequada proteção aos alimentos. Os materiais utilizados internamente deverão ser novos e de boa qualidade, evitando danos aos produtos. Papéis envoltórios, selos, rótulos, etiquetas, tintas e colas deverão ser inócuos, inodoros e atóxicos.

5.11. Não será permitida a utilização de embalagens com emendas ou remendos que alterem seu espaço interno original.

5.12. Não será permitido o reaproveitamento de embalagens anteriormente utilizadas para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, produtos similares ou outros alimentos.

5.13. Nenhum componente da embalagem, incluindo matéria-prima e acessórios, poderá conter resíduos prejudiciais ao alimento acondicionado ou à saúde humana.

5.14. Os materiais utilizados nas embalagens deverão estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene, sendo capazes de assegurar a adequada proteção dos alimentos.

5.15. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade, na data da entrega, não poderá ser inferior a 6 (seis) meses. Excetuam-se os produtos hortícolas, para os quais não há obrigatoriedade de indicação do prazo de validade, conforme disposto na Portaria MAPA nº 458, de 21 de julho de 2022.

5.16. No ato da entrega, os alimentos serão inspecionados e aqueles que não atenderem às especificações deste Termo de Referência serão devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

5.17. A substituição de alimentos que apresentarem qualquer problema relacionado à sua qualidade, desde que dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelo(a) contratado(a) no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da comunicação do fato.

5.18. A entrega de itens em desacordo com a proposta apresentada ou com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos sujeitará o fornecedor às penalidades cabíveis, sem prejuízo da retenção dos produtos e da respectiva nota fiscal.

5.19. O descumprimento das determinações do Edital de Chamada Pública quanto aos prazos de entrega, quantidades e qualidade dos alimentos acarretará o bloqueio dos pagamentos pela contratante até a regularização das pendências pelo(a) contratado(a).

5.20. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da Entidade Executora (EEx) do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Município).

5.21. Para o fornecimento de alimentos orgânicos, deverão ser observadas as disposições da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de

27 de dezembro de 2007, bem como as demais normas aplicáveis ao registro e à certificação de produtos orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

5.22. Para o fornecimento de alimentos de origem animal, o(a) contratado(a) deverá apresentar documentação comprobatória do Serviço de Inspeção competente, admitindo-se o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), conforme a legislação vigente.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO.

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. Conforme disposto no art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais de contrato, representantes da administração especialmente designados, conforme requisitos estabelecidos no art. 7 da Lei nº 14.133, de 2021, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição. **Observação:** conforme inciso II do art. 13 da Instrução Normativa IN - TCMGO nº 009, de 01 de junho de 2023, o gestor e os fiscais do contrato devem declarar ter conhecimento de sua indicação, bem como das cláusulas contratuais e da existência de documentos técnicos que deverão ser utilizados na execução física dos serviços ou na entrega dos bens como, por exemplo, projeto básico ou termo de referência e projeto executivo;

6.4. A contratada deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato:

i. Deve-se emitir documento com a indicação do seu preposto, conforme previsão do art. 118 da Lei nº 14.133, de 2021 e inciso III do art. 13 da Instrução Normativa IN - TCMGO nº 009, de 01 de junho de 2023.

ii. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pela fiscalização do contrato, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

6.5. As comunicações entre a fiscalização do contrato e o preposto devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (e-mail) para esse fim.

6.6. A fiscalização do contrato poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a fiscalização do contrato poderá convocar o representante das empresas(s) contratada(s) para reunião inicial

6.7. para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Da fiscalização técnica do contrato:

6.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.9. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.11. competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.13. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Da fiscalização administrativa do contrato:

6.14. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.15. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema,

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua

6.16. reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.17. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

Da fiscalização setorial do contrato:

6.18. O fiscal setorial do contrato, caberá o recebimento provisório e definitivo dos bens contratados.

Da gestão do contrato:

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas,

informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal.

6.24. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO.

Do recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação mediante termo circunstancial detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à ao preposto da empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo preposto da contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Da liquidação:

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

i. o prazo de validade;
ii. a data da emissão;
iii. os dados do contrato e do órgão contratante;
iv. o período respectivo de execução do contrato;
v. o valor a pagar; e
vi. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, conforme documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14133, de 2021.

7.12. A administração deverá realizar consulta:

i. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

ii. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela

7.14. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará

7.15. sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Do prazo de pagamento:

7.19. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

Forma de pagamento:

7.20. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado ou poderá ser realizado por meio de sistema de cartão magnético.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, poderá ser efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.23. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.24. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Da cessão de crédito:

7.25. As cessões de créditos serão vedadas, a contratante pagará os créditos devidos apenas a contratada**.**

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado mediante **Chamada Pública**, com fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, bem como nos arts. 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e suas posteriores alterações, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sem prejuízo das demais hipóteses de contratação direta previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.2. Para fins de seleção e classificação, os projetos de venda devidamente habilitados serão organizados em grupos, observada a seguinte ordem de prioridade: I – grupo de projetos de fornecedores locais; II – grupo de projetos do território rural; III – grupo de projetos do Estado; e IV – grupo de projetos do País, em conformidade com a legislação e a regulamentação aplicáveis ao PNAE.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 2.908.030,48 (dois milhões e novecentos e oito mil e trinta reais e quarenta e oito centavos), e encontrasse pormenorizado, em

tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe os autos do processo administrativo.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Fundo Municipal de Educação.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

i. Gestão/Unidade: 10 - Fundo Municipal de Educação de Luziânia;

ii. Fonte de recursos: 115 - Transferência de recursos do fundo nacional do desenvolvimento da educação – FNDE, detalhamento da fonte 115051 - Transferência Referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;

iii. Programa de trabalho: 0113 - Manutenção do programa alimentar bem;

iv. Elemento de despesa: 339030 - Materiais de consumo, 7 - gênero de alimentação;

v. Plano interno: 93 – FME - 2026;

Luziânia - GO, 07 de agosto de 2026.

Douglas Fernandes de Oliveira
Diretor Administrativo e Gestão Escolar

APÊNDICE I: RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES PARA ENTREGA

IT.	UNIDADE	ENDEREÇO
1	Centro Municipal de Educação Básica Alda Vieira de Sousa	Avenida 1, Área especial, Parque Industrial Mingone, Luziânia/GO - CEP:
2	Centro Municipal de Educação Básica Alzira Elvira Xavier	Rua Planalto com Paraná, Quadra 02, Lote 12 ‘‘A’’ 17- Jardim Flamboyant, Luziânia/GO - CEP: 72.852-510
3	Centro Municipal de Educação Básica Ana Reis Meireles (Dona Tizinha – CREJA)	Rua Gonçalves Dias, S/N, Área Especial, Parque Estrela Dalva I, Luziânia/GO - CEP: 72804-070
4	Centro Municipal de Educação Básica André Rochais	Avenida A, Parque JK, Luziânia/GO -CEP: 72815-415
5	Escola Municipal de Tempo Integral Antônio Farias de Mesquita	Avenida IV, Quadra 27, Lote 8, Parque Alvorada I, Luziânia/GO - CEP: 72.836-170
6	Centro Municipal de Educação Básica Carlos Alberto Brandão Ferreira (Padre Teto)	Rua Eliseu de Melo, Setor Fumal - Luziânia/GO - CEP: 72801-570
7	Centro Municipal de Educação Básica Cora Coralina	Rua Luziânia, Quadra CM, Lote 3, Jardim do Ingá, Luziânia/GO - CEP: 72850-130
8	Centro Municipal de Educação Básica Dom Agostinho	Rua São Luís, Quadra 05, Área especial, Parque Cruzeiro do Sul, Luziânia/GO - CEP: 72851-155
9	Centro Municipal de Educação Básica Dom Bosco	Avenida VIII, Quadra 101, Nº 04 Area especial, Parque Alvorada I, Luziânia/GO - CEP: 72836-070
10	Centro Municipal de Educação Básica Dona Geni da Costa Afonso	Avenida Lucena Roriz, Quadra 256, Lote B, Parque Estrela Dalva IX, Luziânia/GO - CEP: 72853-256
11	Centro Municipal de Educação Básica Dona Nina	Rua 05, Quadra 44, Lote 20, Área especial, Jardim Planalto, Luziânia/GO - CEP: 72.851-633
12	Centro Municipal de Educação Básica Eleuza Aparecida de Paiva Neto	Rua Brasil, Quadra 73, Lote 43, Jardim do Ingá, Luziânia/GO - CEP 72.850-340
13	Centro Municipal de Educação Básica Francisco Vieira Lins (Naldo)	Rua 22, Quadra 269, Parque Estrela Dalva IV, Luziânia/GO - CEP: 72.821-210
14	Centro Municipal de Educação Básica Geralda Divina Lopes Neto	Rua 03, Quadra 18, Lote 23/29, Parque Estrela Dalva VII, Luziânia/GO - CEP: 72830-040
15	Centro Municipal de Educação Básica Getúlio José da Costa	Rua 45, Quadra 68, Lote 11/20, Parque Estrela Dalva IX, Luziânia/GO - CEP: 72.853-068
16	Centro Municipal de Educação Básica Joaquim Gilberto	Rua 09 de Julho, Área especial, Quadra 60/61, Jardim do Ingá, Luziânia/GO - CEP: 72.850-240
17	Centro Municipal de Educação Básica Kelly Susan Santos	Praça 04 (Avenida 05), Área especial, Parque Industrial Mingone, Luziânia/GO - CEP: 72855-245
18	Escola Municipal de Tempo Integral Laudimírio de Jesus Tormin	Rua 81, Quadra 376, Área especial, Parque Estrela Dalva V, Luziânia/GO - CEP: 72806-040
19	Centro Municipal de Educação Básica Laudimiro Roriz	Rua 12, Quadra 171, Área especial, Mansões de Recreio Estrela Dalva VIII, Luziânia/GO - CEP: 72.859-171

20	Centro Municipal de Educação Básica Manoel Fernandes Vieira	Rua 120, Quadra 340, Área especial, Parque Estrela Dalva IX, Luziânia/GO - CEP: 72.853-340
21	Centro Municipal de Educação Básica Marcílio Dias	Rua 438, Quadra 607, Área especial, Parque Estrela Dalva X, Luziânia/GO - CEP: 72.856-607
22	Centro Municipal de Educação Básica Maria de Nondas (CAIC)	Rua Cristalina, Quadra 18, Área especial, S/N, Jofre Parada, Luziânia/GO - CEP: 72.811-300
23	Centro Municipal de Educação Básica Maria Lucinda Leite	Rua Nossa Senhora do Rosário, Quadra 11, Distrito Industrial de Luziânia (DIAL), Luziânia/GO - CEP 72832-033
24	Centro Municipal de Educação Básica Natália Aparecida Louzada Alves	Praça 03 (Avenida 02), Área especial, Parque Industrial Mingone, Luziânia/GO - CEP:
25	Centro Municipal de Educação Básica Professor Belim	Avenida Doutor Paulino Lobo Filho, Área especial, Setor Norte Maravilha, Luziânia/GO - CEP: 72812-690
26	Centro Municipal de Educação Básica Professor Ismar Gonçalves	Rua 30, Quadra 28, Área especial, Setor Mandu II, Luziânia/GO - CEP: 72.814.680
27	Centro Municipal de Educação Básica Professor Sebastião Machado de Araújo	Rua José de Melo, S/N, Centro, Luziânia/GO - CEP: 72800-220
28	Centro Municipal de Educação Básica Professora Edinir Celeste Roriz Lima (Palhoça)	Rua Maria Helena Cardoso, Área especial, S/N, Parque Estrela Dalva I, Luziânia/GO - CEP: 72.831-060
29	Centro Municipal de Educação Básica Professora Eva Marra Rocha	Rua Pompéia, Quadra 32, Área especial Gleba "A", Jardim Zuleika, Luziânia/GO - CEP: 72.850-560
30	Centro Municipal de Educação Básica Professora Ilka Meireles de Matos	Rua 13, Área especial, Parque Sol Nascente, Luziânia/GO - CEP: 72.855-813
31	Centro Municipal de Educação Básica Professora Joana Darc Maciel de Leles	Rua Gonçalves Dias, S/N, Área Especial, Parque Estrela Dalva I, Luziânia/GO - CEP: 72804-070
32	Centro Municipal de Educação Básica Professora Maria Clarice Meireles de Queiroz	Rua Bahia, Área especial, Setor Presidente Kennedy, Luziânia/GO - CEP: 72.810.560
33	Centro Municipal de Educação Básica Professora Maria Vera Lúcia de Oliveira	Avenida Osfaya, S/N, Área especial, Cidade Osfaya, Luziânia/GO - CEP: 72.855-647
34	Centro Municipal de Educação Básica Professora Marlene Flores de Araújo	Rua 07, Quadra 39, Lote 10/12, Santa Fé, Luziânia/GO – CEP: 72.834-160
35	Centro Municipal de Educação Básica Ramiro Aguiar	Rua 138, Quadra 103, Lote 15/32, Parque Estrela Dalva VIII, Luziânia/GO - CEP: 72.822-380
36	Centro Municipal de Educação Básica Rita Gonçalves Faria	Rua Ipameri, Área especial, S/N, São Caetano, Luziânia/GO - CEP: 72.805-120
37	Centro Municipal de Educação Básica Silas Santos Júnior	Avenida 02, Quadra 41, Lote 01/05, Vila Guará, Luziânia/GO - CEP: 72835-370
38	Centro Municipal de Educação Infantil Antônio Sebastião Da Silva	Avenida Governador José Feliciano Ferreira, Quadra CM, Lote 3, Jardim do Ingá Luziânia/GO - CEP: 72.850-310
39	Centro Municipal de Educação Infantil Carlinda Rosa de Barros Machado	Rua 10, Quadra 02, Lote J, Parque Industrial São José, Luziânia/GO - CEP: 72.854-102

40	Centro Municipal de Educação Infantil Célia Dos Santos Oliveira de Jesus	Rua Casper Libero, Quadra 60, Lote 6/14, Jardim Ingá, Luziânia/GO - CEP: 72.850-260
41	Centro Municipal de Educação Infantil Cláudia Rosa Gomes Peixoto	Rua 13, Quadra 260, Lote 01/16, Parque Estrela Dalva IV, Luziânia/GO - CEP:72.821-165
42	Centro Municipal de Educação Infantil Débora Gomes de Azeredo	Rua Mococa, Quadra 35, Lote 15 / 17 – Jardim Zuleika, Luziânia/GO - CEP: 72.850-635
43	Centro Municipal de Educação Infantil Dona Luzia Pereira dos Santos	Rua Luiz Jardim, Quadra 29, – Jardim Brasília Sul, Luziânia/GO - CEP: 72.823 -250
44	Centro Municipal de Educação Infantil Dona Nenzica	Rua São Benedito, Número 25, Rosário, Luziânia/GO - CEP: 72.812-090
45	Centro Municipal de Educação Infantil Espedita Furtado Vieira	Praça 04 (Avenida 05), Área especial, Parque Industrial Mingone, Luziânia/GO - CEP: 72.855-245
46	Centro Municipal de Educação Infantil Ivo Júlio Meireles	Avenida Gilberto Freire, Quadra 190/203, Parque Estrela Dalva III, Luziânia/GO – CEP: 72.831-170
47	Centro Municipal de Educação Infantil Jardim do Éden	Avenida Doutor Neylo Rolim, Quadra 70, Lotes 26/27, Parque Alvorada I, Luziânia/GO - CEP: 72.836-330
48	Centro Municipal de Educação Infantil José Antônio da Rocha	Rua 438, Quadra 607, Lote 01 à 20, Parque Estrela Dalva X, Luziânia/GO - CEP: 72.856-607
49	Centro Municipal de Educação Infantil Lourdes Salomão	Rua 18 A, Quadra 57, Lote 12D – Parque JK, Luziânia/GO - CEP: 72.815-440
50	Centro Municipal de Educação Infantil Luiza Velôzo Falção	Praça 03 (Avenida 02), Área especial, Parque Industrial Mingone, Luziânia/GO - CEP: 72855-539
51	Centro Municipal de Educação Infantil Nilza Ribeiro de Queiroz	Avenida Jorge Lage Moura, Área especial, Jardim Ingá - Gleba B, Luziânia/GO - CEP: 72.851-010
52	Centro Municipal de Educação Infantil Patrícia Prado Seixo de Brito	Alameda Paiva, Setor Fumal, Luziânia/GO - CEP: 72.801-700
53	Centro Municipal de Educação Infantil Pérola Meirelles de Brito	Rua Ademar Simão Vieira, Área especial, Setor Leste, Luziânia/GO - CEP: 72.803-550
54	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Aglaia Lima Costa	Rua 30, Quadra 27, Lote 10, Setor Mandú II – Luziânia/GO - CEP: 72.814-680
55	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Lydia Heringer Emerick	Rua João Gonçalves, Quadra 83, Lote 12/13, Setor Fumal, Luziânia/GO - CEP: 72.801-560
56	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Nélia de Almeida Rodrigues	Rua Cecília Meireles, Área Especial, Parque Estrela Dalva II, Luziânia/GO - CEP: 72.820-140
57	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Valéria Dias	Avenida Bernardo Sayão, Quadra 12, Lote 02, 03 e 04, Jardim do Ingá, Luziânia/GO - CEP: 72850-150
58	Centro Municipal de Educação Infantil Zilda Dias	Rua 37, Quadra 26, Área especial, Residencial Alto das Caraíbas, Luziânia/GO - CEP: 72.813-350
59	Escola Municipal de Educação Especial Eugênia Campos Coelho	Rodovia Braluz (Corumbá III), KM 03, DICAL, Luziânia/GO - CEP: 72.801-360
60	Escola Municipal de Educação Especial Maurício Moura da Silva	Rua Formosa, Quadra 73, Lt 02/03/41 a 44, Jardim Ingá, Luziânia/GO - CEP: 72.850-340
61	1ª Escola Polo Municipal Rural Realino Caixeta	Rua Elidio de Souza Mendes, Distrito Maniratuba, Luziânia/GO

62	2ª Escola Polo Municipal Rural Darcy Ribeiro	GO 010, KM 48, Fazenda Samambaia, Luziânia/GO
63	3ª Escola Polo Municipal Rural Nair Tiecher	Rodovia Braluz (Corumbá III), KM 315, Fazenda Candeeiro dos Carvalhos, Luziânia/GO
64	4ª Escola Polo Municipal Rural dos Americanos	Avenida 19, Quadra 39, Lole 13/14, Mansões de Recreio Estrela Dalva VI, Luziânia/GO - CEP: 72.809-195
65	5ª Escola Polo Municipal Rural Hortência Maria Felácio	Quadra 143, Área especial, Jardim Bandeirante, Luziânia/GO - CEP: 72.833-283
66	6ª Escola Polo Municipal Rural José Rodrigues dos Reis	GO 010, KM 8, Parque das Esmeraldas (Região das 3 Vendas), Luziânia/GO
67	Educandário Espírita Maria de Nazaré (Anexo)	Rua 23, Quadra 272, Lote 15/16, Parque Estrela Dalva II, Luziânia/GO - CEP: 72.853-272
68	Escola Espirita Gilson de Mendonça Henriques	Rua 15 de Novembro, Quadra 26, Lote 05, Setor Norte, Luziânia/GO - CEP: 72.815-770
69	Escola São Mateus	Rua Doutor Kisleu Dias Maciel, 452, Rosário, Luziânia/GO - CEP: 72.812-150
70	Instituto de Educação Cristã Estrela de Belém	Avenida Kisleu Dias Maciel, Quadra 2, Lote 17/18, Parque Estrela Dalva II, Luziânia/GO - CEP: 72820-210
71	Escola Maria Teixeira	Rua Jesus Meirelles, chácara 24, Jardim Gadiópolis Luziânia/GO - CEP 72.800-000
72	Secretaria Municipal de Educação (Almoxarifado da Merenda escolar)	Rua Manoel Carvalho Rezende c/ João Paulo, Quadra A, Centro, Luziânia/GO - CEP: 72.800-130

Digitally signed by RUSLEY ARTHUS DE SOUZA MENDES
Date: 2026.11.12 16:45:22 GMT-03:00
Reason: Arquivo assinado eletronicamente
Location: BR