

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – FRUTAS E HORTALIÇAS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR - POR MEIO DE CHAMADA PÚBLICA PARA FORNECIMENTO AOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis frutas e hortaliças diretamente da Agricultura Familiar, especificados neste Termo de Referência, para fornecimento aos alunos da Rede Pública Municipal de Campo Alegre de Goiás/GO pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às especificações definidas neste Termo de Referência, demais legislações vigentes correlatas.

2.2. Especificações dos gêneros alimentícios:

TABELA 1

ITENS	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MEDIDA	QUANT.
1	ABOBRINHA VERDE -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.	KG	30
2	ALFACE LISA - de primeira qualidade. sem danificações físicas, folhas íntegras. com cor, sabor e aroma característicos da espécie. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	PÉS	400
3	BANANA PRATA -de primeira qualidade, frescas e sãs. no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. isento de pontos escuros ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. acondicionada em quantidade conforme solicitação, em embalagem adequada, limpo a, resistente, atóxico e próprio para alimentos, que permita a conservação e proteção	KG	400

	dos frutos durante o manuseio e transporte, podendo ser utilizada caixa de papelão apropriada.		
4	BATATA INGLESA - de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme, lisa e de tamanho uniforme, sem sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, manchas esverdeadas ou brotos, livre de danos e sinais de apodrecimento. Acondicionada em embalagem transparente, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	400
5	BETERRABA - de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme e de tamanho uniforme, sem sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas ou sinais de apodrecimento, com cor, sabor e aroma característicos. Acondicionada em embalagem transparente, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	60
6	CEBOLA BRANCA -fresca, extra, de primeira qualidade, íntegra, firme, bem desenvolvida e de tamanho uniforme, com coloração característica da variedade, sem brotos, lesões, sujidades, matéria terrosa, insetos, parasitas, larvas ou sinais de podridão e deterioração. Acondicionada em embalagem transparente, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	400
7	CENOURA - in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca, tamanho médio e casca íntegra, com coloração laranja-viva característica. Isenta de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos..	KG	300
8	CHEIRO VERDE - fresco, íntegro e intacto, de primeira qualidade, contendo porções de cebolinha e salsinha, com folhas verdes, sem queimaduras, sujidades, danos físicos ou mecânicos. De tamanho e coloração uniformes, sem sinais de deterioração. Cada maço deverá conter, no mínimo, 150 g. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, própria para alimentos. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	UND.	250
9	CHUCHU - de primeira qualidade, fresco, íntegro, firme, liso e de aparência fresca, com tamanho uniforme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, própria para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	50
10	COUVE - de primeira qualidade, frescas e sãs. no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. intactos, com todas as partes comestíveis	MAÇO	250

	aproveitáveis, cor e sabor característicos. não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.		
11	MANDIOCA DESCASCADA - congelada, de primeira qualidade, selecionada, compacta, firme, com coloração uniforme, aroma e características típicas da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de danos que alterem sua conformação e aparência, sujidades, parasitas e rachaduras. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos	KG	200
12	OVO CAIPIRA - ovos de galinha caipira, de tamanho médio a grande, procedentes de aves sadias, frescos e de primeira qualidade, com casca íntegra, limpa, sem rachaduras, trincas, quebras ou sujidades. Devem estar próprios para o consumo humano e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Deverão ser entregues em bandejas resistentes, limpas e adequadas ao acondicionamento e transporte, contendo 30 (trinta) ovos por bandeja.	BANDEJA	100
13	PÃO DE BATATA CASEIRO -fabricado com produtos de primeira qualidade, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos, isentos de parasitas, fungos, bolores ou qualquer sinal de deterioração, livres de fragmentos estranhos ou que sejam prejudiciais à saúde, com aproximadamente 70g (a unidade), sem sinais de umidade. em embalagem transparente contendo 10 unidades cada, resistentes e contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade.	Kg	1.000
14	QUEIJO FRESCO - em peça, obtido do leite pasteurizado, sem maturação, com massa branca, fina, homogênea e consistente. isento de sujeiras, parasitas, larvas e material estranho. embalagem atóxico e transparente, deve conter a quantidade em kg/1kg. tabela nutricional, data de validade, lote. O produto deverá estar e registrado e inspecionado pelo órgão competente, apresentando o respectivo carimbo de inspeção, conforme a legislação vigente.	UND.	80
15	REPOLHO VERDE - de primeira qualidade, fresco, íntegro, firme, com folhas íntegras e tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e aroma característicos. Isento de danificações físicas, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odores ou sabores estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	Kg	70

16	ROSCA CASEIRA - fabricado com produtos de primeira qualidade, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos, isentos de parasitas, fungos, bolores ou qualquer sinal de deterioração, livres de fragmentos estranhos ou que sejam prejudiciais à saúde, com aproximadamente 70g (a unidade), sem sinais de umidade. Em embalagem transparente contendo 10 unidades cada, resistentes e contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade.	Kg	600
17	TOMATE - fresco, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, coloração uniforme e brilho característico. Íntegro, firme e sem lesões, ferimentos, rachaduras, amassamentos, manchas ou sinais de podridão. Isento de matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	400

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. Por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a Secretaria Municipal de Educação de Campo Alegre de Goiás atende, atualmente, quase mil alunos matriculados nas Unidades Escolares, distribuídos nos atendimentos de Pré-Escola, Ensino Fundamental, podendo ter um aumento ou diminuição de número de alunos durante o ano letivo em virtude de transferências.

3.2. A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública. Será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas em suas legislações específicas.

3.3. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante os 200 (duzentos) dias letivos, havendo a necessidade de aquisição frequente e com renovação anual.

3.4. De acordo com a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei de Alimentação Escolar), art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

“I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a

melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde.

.....

“V – o apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais.”

3.5. Além disso, o art. 14 da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com redação dada pela Lei Federal nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, determina que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), **no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento)** deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

3.6. O § 1º do mesmo artigo dispõe que essa aquisição poderá ser realizada com dispensa do procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local, sejam observados os princípios previstos no art. 37 da Constituição Federal e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam os gêneros alimentícios em questão.

3.7. Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

4. DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA

4.1. Para a realização da Chamada Pública, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da regulamentação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deverão ser observados, entre outros, os seguintes critérios: os preços devem ser compatíveis com os praticados no mercado local; devem ser respeitados os princípios previstos no art. 37 da Constituição Federal; e os gêneros alimentícios devem atender às exigências de controle de qualidade e às normas sanitárias vigentes, observados os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes, entre

eles o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), o Ministério da Saúde (MS) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

4.2. Qualquer proposta com valor superior ao estimado será automaticamente desclassificada.

5. DA ANÁLISE DA AMOSTRA

5.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo a serem entregues nas instalações da Secretaria de Educação Localizada na Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº 267, Centro, Campo Alegre de Goiás-GO, até o dia 05 (cinco) dias, das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00hs, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

5.2. O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

5.3. O participante deverá apresentar 01 (uma) amostra, devidamente acondicionada em embalagem apropriada – obrigatoriamente identificada com etiqueta aposta em local que não prejudique a visualização do produto -, com identificação do Grupo Formal, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se tal gênero alimentício atende às exigências deste Termo de Referência.

5.4. A qualidade do (s) produto (s) apresentado (s) na amostra deve ser idêntica àquela que será efetivamente vendida e entregues ao (s) órgão (s) participante (s).

5.5. No momento da análise das amostras, caso o produto solicitado esteja em período de entressafra, o participante não será desclassificado pela ausência da amostra. Contudo, deverá apresentá-la 05 (cinco) dias antes da primeira entrega para uma avaliação prévia.

5.6. Será emitido relatório sintético das amostras e caso o classificado tenha sua amostra reprovada, a reprovação será devidamente motivada neste relatório e o mesmo será desclassificado.

6. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

6.1. Os produtos indicados neste Termo, deverão ser entregues conforme cronograma de entrega estabelecido pela Nutricionista Responsável pelo PNAE da Secretaria Municipal de Educação, baseado no cardápio escolar mensal, na sazonalidade dos produtos e nas necessidades

nutricionais dos alunos.

6.2. As entregas dos produtos da presente contratação deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares pertencentes à rede municipal de ensino, nos endereços especificados na tabela abaixo:

TABELA 2

Unidade escolar	Endereço
CEMEI Cantinho da Alegria	R. Guaranis, nº206, Bairro Santa Catarina
CMEI Manoela Rosa	R. Orazal Álvares Qd. 08 Lt.10, Bairro Vila Aurora
Creche Prof. Maria Ap. Martins Alves de Oliveira	R. 07, Qd. 15, Lt. 12, Bairro Céu Azul
Escola Municipal Dona Nilda	Av. Joaquim Fernandes Moraes, Qd. 15, Bairro Céu Azul
Escola Municipal Francisca Mariana	R. Pio Rodrigues Peixoto, 104 - Centro (Secretaria Municipal de Educação)
Escola Municipal Liberdade	R. Augusta, nº 206, Bairro Bela Vista
Escola Municipal Luiz Fava	R. Régia, nº 1063, Bairro Santa Catarina II

6.3. Os produtos adquiridos serão previamente submetidos ao controle de qualidade nos termos da Resolução vigente.

6.4. A CONTRATANTE poderá recusar parte ou todos os produtos da entrega se constatado que não atendem às especificações estabelecidas.

6.5. Verificadas quaisquer alterações nas características do produto que o torne impróprio para consumo, a CONTRATADA será notificada e, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, deverá recolher e substituir, em parte ou no todo, o produto, no local onde se encontrar, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas.

6.4.1. Se o prazo estabelecido pela Administração para a substituição do produto for insuficiente para o atendimento, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa formal, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

6.4.2. O fornecedor que não cumprir o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para o

recolhimento e substituição do produto considerado impróprio para o consumo estará sujeito às penalidades previstas neste Termo de Referência e demais legislações vigentes correlacionadas.

6.4.3. Os produtos poderão ser substituídos por outros de mesma qualidade.

6.6. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto ficarão por conta da CONTRATADA.

6.7. Poderão ser realizadas inspeções nos locais de cultivo e produção e vistorias nos veículos de transporte dos gêneros alimentícios, de maneira aleatória e/ou sempre que se fizer necessário.

6.8. A qualquer momento, a CONTRATANTE poderá realizar visita às instalações físicas do fornecedor para acompanhar a produção e/ou manipulação dos gêneros destinados à Alimentação Escolar e averiguar as condições higiênico-sanitárias do local.

7. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ENTRE AS PARTES

7.1. As obrigações contratuais decorrentes deste Termo de Referência constarão, além das descritas no Edital, na minuta do contrato a ser firmado entre as partes.

7.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

7.2.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento do objeto deste Termo de Referência, bem como o instrumento Contratual.

7.2.2. Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos.

7.2.3. Interromper ou suspender a qualquer tempo o fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste termo de referência parcial e/ou total, sempre que houver descumprimento das normas estabelecidas.

7.2.4. Designar servidores como Executores do(s) Contrato(s).

7.2.5. Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

7.2.6. Inspeccionar as instalações das Cooperativas e/ou Associações, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas.

7.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

7.3.1. Fornecer os Gêneros Alimentícios de acordo com as normas previstas neste Termo de Referência, bem como no Instrumento Contratual.

7.3.2. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação técnica exigidas neste Termo de Referência.

7.3.3. Aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial (Lei 8.666/93, art. 65, §§ 1º, 2º, II).

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

8.1. O pagamento será efetuado de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Município de Campo Alegre de Goiás, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo Executor do Contrato.

8.2. As despesas decorrentes do objeto correrão à conta dos créditos orçamentários previstos nas Leis Orçamentárias Anuais que compreenderem a vigência dos contratos oriundos do presente certame, compatíveis com a Lei de Diretrizes Orçamentárias respectivas.

9. DAS CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado até 30 dias após o recebimento da mercadoria a ser entregue com a respectiva nota fiscal, este pagamento será através de depósito bancário em conta em nome da contratada, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9.2. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do ente solicitante, sem rasuras, com letra legível e discriminação exata dos produtos efetivamente entregues, conforme competente requisição, de acordo com dados que seguem: _____, CNPJ nº _____, com sede administrativa na Praça Manoel Pio Pereira, S/N, Centro, Campo Alegre de Goiás-GO, CEP 75795-000.

9.3. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

9.3.1. Comprovante de Ordem de Fornecedor, emitida pelo Departamento Responsável, com as

Prefeitura do Município de Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás
Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 – Centro – CEP: 75.795-000
CNPJ
01.763.614/0001-98 Fone: (64)

devidas assinaturas;

- 9.3.2. Comprovante de entrega e recebimento das mercadorias assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;
- 9.3.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- 9.3.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.3.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;
- 9.3.6. Prova de Regularidade para com a FAZENDA ESTADUAL, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;
- 9.3.7. Prova de Regularidade para com a FAZENDA MUNICIPAL, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;
- 9.3.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

10. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. A Secretária Municipal de Educação ou à sua ordem, gerenciará obrigatoriamente a execução do contrato e fiscalizará o fornecimento, controlando a perfeita execução do mesmo, que deverá ser exclusivamente no interesse da Secretaria Municipal de Educação, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os produtos que, a seu critério não for considerado satisfatório.

10.2. A fiscalização por parte do órgão responsável não eximirá a empresa contratada das

responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar ao Município, ao Fundo Municipal de Educação ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução do contrato.

11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1. O contrato terá vigência a partir da assinatura do ajuste até _____, não podendo ser prorrogado por nenhum período, nos termos da legislação.

12. DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3. Fraudar na execução do contrato;

12.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5. Cometer fraude fiscal;

12.1.6. Não manter a proposta;

12.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

12.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.6. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Professor Jamil, por meio de seus órgãos da Administração Pública Direta e de suas entidades da Administração Pública Indireta;

12.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

12.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999. 14.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13. ESTIMATIVAS DOS CUSTOS

13.1. Todos os gêneros alimentícios foram cotados observando-se as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência.

TABELA 3

ITENS	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MEDIDA	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R\$	PREÇO MÉDIO TOTAL R\$
-------	----------------------	--------	--------	--------------------------	-----------------------

1	ABOBRINHA VERDE -iin 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.	KG	30	R\$ 13,40	R\$ 402,00
2	ALFACE LISA - de primeira qualidade. sem danificações físicas, folhas íntegras. com cor, sabor e aroma característicos da espécie. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	PÉS	400	R\$ 7,46	R\$ 2.984,00
3	BANANA PRATA -de primeira qualidade, frescas e sãs. no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. isento de pontos escuros ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. acondicionada em quantidade conforme solicitação, em embalagem adequada, limpo a, resistente, atóxico e próprio para alimentos, que permita a conservação e proteção dos frutos durante o manuseio e transporte, podendo ser utilizada caixa de papelão apropriada.	KG	400	R\$ 9,20	R\$ 3.681,33
4	BATATA INGLESA - de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme, lisa e de tamanho uniforme, sem sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, manchas esverdeadas ou brotos, livre de danos e sinais de apodrecimento. Acondicionada em embalagem transparente, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	400	R\$ 6,86	R\$2.742,67
5	BETERRABA - de primeira qualidade, fresca, íntegra, firme e de tamanho uniforme, sem sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas ou sinais de	KG	60	R\$ 5,38	R\$ 323,00

	apodrecimento, com cor, sabor e aroma característicos. Acondicionada em embalagem transparente, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.				
6	CEBOLA BRANCA -fresca, extra, de primeira qualidade, íntegra, firme, bem desenvolvida e de tamanho uniforme, com coloração característica da variedade, sem brotos, lesões, sujidades, matéria terrosa, insetos, parasitas, larvas ou sinais de podridão e deterioração. Acondicionada em embalagem transparente, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	KG	400	R\$ 7,38	R\$ 2.952,00
7	CENOURA - in natura, de primeira qualidade, fresca, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca, tamanho médio e casca íntegra, com coloração laranja-viva característica. Isenta de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos..	KG	300	R\$ 6,63	R\$ 1.988,00
8	CHEIRO VERDE - fresco, íntegro e intacto, de primeira qualidade, contendo porções de cebolinha e salsinha, com folhas verdes, sem queimaduras, sujidades, danos físicos ou mecânicos. De tamanho e coloração uniformes, sem sinais de deterioração. Cada maço deverá conter, no mínimo, 150 g. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, própria para alimentos. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	UND.	250	R\$ 9,78	R\$ 2.445,83
9	CHUCHU - de primeira qualidade, fresco, íntegro, firme, liso e de aparência fresca, com tamanho uniforme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, insetos,	KG	50	R\$ 6,66	R\$ 333,00

	parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, própria para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.				
10	COUVE - de primeira qualidade, frescas e sãs. no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	MAÇO	250	R\$ 5,27	R\$ 1.316,67
11	MANDIOCA DESCASCADA - congelada, de primeira qualidade, selecionada, compacta, firme, com coloração uniforme, aroma e características típicas da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de danos que alterem sua conformação e aparência, sujidades, parasitas e rachaduras. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos	KG	200	R\$ 10,47	R\$ 2.093,33
12	OVO CAIPIRA - ovos de galinha caipira, de tamanho médio a grande, procedentes de aves sadias, frescos e de primeira qualidade, com casca íntegra, limpa, sem rachaduras, trincas, quebras ou sujidades. Devem estar próprios para o consumo humano e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Deverão ser entregues em bandejas resistentes, limpas e adequadas ao acondicionamento e transporte, contendo 30 (trinta) ovos por bandeja.	BANDEJA	100	R\$ 32,06	R\$ 3.206,33
13	PÃO DE BATATA CASEIRO -fabricado com produtos de primeira qualidade, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos, isentos de parasitas, fungos, bolores ou qualquer sinal de deterioração, livres de fragmentos estranhos ou que sejam prejudiciais à saúde, com aproximadamente 70g (a	Kg	1.000	R\$ 40,66	R\$ 40.656,67

	unidade), sem sinais de umidade. em embalagem transparente contendo 10 unidades cada, resistentes e contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade.				
14	QUEIJO FRESCO - em peça, obtido do leite pasteurizado, sem maturação, com massa branca, fina, homogênea e consistente. isento de sujeiras, parasitas, larvas e material estranho. embalagem atóxico e transparente, deve conter a quantidade em kg/1kg. tabela nutricional, data de validade, lote. O produto deverá estar e registrado e inspecionado pelo órgão competente, apresentando o respectivo carimbo de inspeção, conforme a legislação vigente.	UND.	80	R\$51,03	R\$ 3.929,87
15	REPOLHO VERDE - de primeira qualidade, fresco, íntegro, firme, com folhas íntegras e tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e aroma característicos. Isento de danificações físicas, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odores ou sabores estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.	Kg	70	R\$ 5,69	R\$ 398,77
16	ROSCA CASEIRA - fabricado com produtos de primeira qualidade, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos, isentos de parasitas, fungos, bolores ou qualquer sinal de deterioração, livres de fragmentos estranhos ou que sejam prejudiciais à saúde, com aproximadamente 70g (a unidade), sem sinais de umidade. Em embalagem transparente contendo 10 unidades cada, resistentes e contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade.	Kg	600	R\$ 35,30	R\$ 21.180,00
17	TOMATE - fresco, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, coloração uniforme e brilho característico. Íntegro, firme e sem lesões, ferimentos, rachaduras,	KG	400	R\$ 10,60	R\$ 4.240,00

amassamentos, manchas ou sinais de podridão. Isento de matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, adequada para alimentos, com identificação e peso. Entrega no local solicitado, no prazo de até 30 minutos.				
--	--	--	--	--

13.2. Valores de Custo Unitário de cada item constam da tabela foram apuradas pelo Departamento de Compras do Município, anexada aos autos.

14.DO FORO

14.1. Fica eleito o foro da Comarca de Ipameri para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente, oriundas do cumprimento das obrigações estabelecidas.

APROVO tecnicamente o presente Termo de Referência,

Geovanna Guimarães Silva
 Nutricionista CRN 21984

Conforme os termos da legislação vigente, **APROVO** o presente Termo de Referência, estou de acordo com as informações exaradas e afirmo a ausência de direcionamento do objeto em tela.

Tatiana Estrela Ataia Carneiro
 Secretário Municipal de Educação.
 Gestor do Fundo Municipal de Educação

Campo Alegre de Goiás, 24 de agosto de 2026.