

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Registro de preços para FUTURA e EVENTUAL aquisição de hortifrutigranjeiros para manutenção da Merenda Escolar, em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, pelo período de 12 (doze) meses, conforme disposto neste Instrumento.

1.1.1. Da Descrição dos itens e suas estimativas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Abacate: peça de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	16.000
02	Abacaxi Pérola: peça de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Peça	25.000
03	Abóbora Cabotia: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	8.000
04	Abóbora Verde: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	10.000
05	Acelga: fresca, sem irregularidades, pé íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira qualidade, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Peça	15.000
06	Alface: fresca, sem irregularidades, pé íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira qualidade, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Pés	30.000
07	Alho: alho bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	5.500
08	Banana da Terra: em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa adequados.	Kg	4.000
09	Banana Prata: em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa adequados.	Kg	95.000
10	Batata Doce: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	18.000
11	Batata Inglesa: de boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações, sem cortes e manchas, deverá apresentar odor agradável, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	30.000
12	Beterraba: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	30.000
13	Brócolis: fresco, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Peça	15.000
14	Cará: tamanho médio, acondicionada de maneira correta. Casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	10.000

15	Cebola: tipo branca, de boa qualidade, sem réstia, tamanho médio, nova, com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 5 a 20Kg (conforme solicitado), com validade semanal.	Kg	35.000
16	Cenoura: tamanho médio, casca íntegra, característica, cor laranja, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	30.000
17	Cheiro Verde: sem irregularidades, feixe íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira qualidade, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Feixes	20.000
18	Chuchu: tamanho médio, casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	30.000
19	Couve: sem irregularidades, feixe íntegro e intacto com no mínimo 6 folhas, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Feixes	10.000
20	Couve flor: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Peça	10.000
21	Inhame: produto de boa qualidade e sem defeitos como: rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típico do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	Kg	7.000
22	Laranja Pera: casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos ou deterioração. Levemente amadurecida, sabor ácido, levemente adocicado com suco característico. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	Kg	80.000
23	Limão Taiti: casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos ou deterioração. Levemente amadurecido, sabor ácido, levemente adocicado, com suco característico. Estar livre de sujidades e insetos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	Kg	5.000
24	Maçã: tamanho médio, acondicionadas em caixa correspondendo a 18 Kg. Casca vermelha íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, sabor e odor característico levemente amadurecido.	Kg	50.000
25	Mamão Formosa: consistência firme, não amolecida nem pegajosa, casca amarelo-esverdeada, levemente amadurecido, íntegra, sem manchas, rachaduras, seiva externa, sem sujidades, sem perfurações, sem bolores ou vestígios de insetos. Polpa, íntegra sem manchas; sabor e odor característicos.	Kg	35.000
26	Mandioca: produto embalado e armazenado em embalagem resistente, descascado e congelado, isento de irregularidades, sem manchas, com aspectos e características de origem do produto.	Kg	20.000
27	Manga: consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos grau de amadurecimento médio, sem manchas, rachaduras, sem perfurações, sabor e odor característicos.	Kg	30.000
28	Melão: deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	40.000
29	Melancia: deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	80.000
30	Milho Verde: deverá apresentar consistência e características normais do produto, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado. Produto embalado e armazenado em embalagem própria, descascado, fresco.	Atilho	8.000
31	Ovos de Granja: cartela com 30 ovos - O produto deverá apresentar casca firme, registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcionais entre si, com prazo de validade mínimo de 60 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.	Cartela	15.000
32	Pepino: comum ou caipira, firme, tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, sem qualquer tipo de lesão, sem sujidades. Cor própria, conforme espécie e variedade, aroma e sabor próprio, conforme a espécie.	Kg	10.000
33	Quiabo: frescos, frutos devem ter cor verde intensa, serem firmes, sem manchas escuras e com comprimento menor que 12 cm.	Kg	6.000
34	Repolho Roxo: fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, não deve apresentar sabor e odor alterado e peso insatisfatório.	Kg	10.000
35	Repolho Verde: fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, não deve apresentar sabor e odor alterado e peso insatisfatório.	Kg	25.000
36	Tomate: deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	25.000

37	Vagem: coloração verde, nova, de 1ª qualidade, fresca, firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, isenta de material terroso e umidade externa anormal.	Kg	6.000
----	---	----	-------

1.2. DA RESERVA DE COTAS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

Em observância ao disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, será estabelecida reserva de cota para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, como forma de promover o desenvolvimento econômico local e regional, ampliar a competitividade e incentivar a participação de pequenos fornecedores nas contratações públicas.

A adoção da reserva de cota mostra-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista que os itens objeto da contratação consistem em produtos hortifrutigranjeiros de fornecimento rotineiro e amplamente disponíveis no mercado local e regional, sendo usualmente comercializados por produtores rurais, distribuidores e estabelecimentos de pequeno porte. Ademais, a divisão do objeto não compromete a economia de escala nem a logística de fornecimento, considerando que as entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme a demanda da Administração.

1.2.1. Assim, entende-se que a medida não compromete a competitividade do certame, tampouco resulta em prejuízo à vantajosidade da contratação, atendendo às diretrizes de incentivo às microempresas e empresas de pequeno porte previstas na legislação vigente e na jurisprudência dos Tribunais de Contas.

1.2.2. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de 20% (vinte por cento) do objeto para contratação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

1.2.3. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que aceitem praticar o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.2.4. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço obtido entre as cotas, em observância ao princípio da economicidade.

1.2.5. Será dada prioridade de aquisição aos produtos oriundos da cota reservada quando adjudicados a microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada se mostrar insuficiente para atender à demanda ou às condições do pedido, conforme decisão fundamentada da Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto nº 8.538/2015

1.3. DA COTA PRINCIPAL: Fica destinado o percentual de 80% (oitenta por cento) do quantitativo total dos itens à cota principal, destinada à ampla concorrência, permitindo a participação de todas as empresas do ramo pertinente ao objeto da licitação, inclusive microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e empresas a elas equiparadas, em observância aos princípios da isonomia, competitividade, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

1.3.1. A definição da cota principal justifica-se pela necessidade de assegurar maior competitividade e capacidade de atendimento da demanda, considerando que os itens objeto desta contratação apresentam consumo contínuo e quantitativos relevantes, o que demanda participação ampliada do mercado fornecedor, reduzindo riscos de desabastecimento e garantindo maior segurança na execução do fornecimento.

1.3.2. A adoção da ampla concorrência para a parcela majoritária do objeto busca preservar a economia de escala, favorecer a formação de preços mais vantajosos e ampliar o universo de participantes, especialmente em itens com maior volume de aquisição, contribuindo para a eficiência logística e regularidade do abastecimento das unidades atendidas.

1.3.3. Ressalta-se que a previsão de cota principal não restringe a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, as quais permanecem aptas a disputar esta parcela do objeto em igualdade de condições com os demais licitantes, conforme disposto na

Lei Complementar nº 123/2006, garantindo-se, assim, o equilíbrio entre o tratamento favorecido às pequenas empresas e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração.

1.3.4. Os itens integrantes da cota principal, bem como seus respectivos quantitativos e valores estimados, encontram-se devidamente discriminados em tabela específica constante neste Termo de Referência, elaborada com base em critérios técnicos, levantamento de consumo histórico e pesquisa de preços de mercado, assegurando compatibilidade com as necessidades da Administração e com a realidade do mercado fornecedor.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Abacate: peça de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	12.800	R\$ 11,65	R\$ 149.120,00
02	Abacaxi Pérola: peça de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Peça	20.000	R\$ 10,46	R\$ 209.200,00
03	Acelga: fresca, sem irregularidades, pé íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira qualidade, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Peça	12.000	R\$ 10,93	R\$ 131.160,00
04	Alface: fresca, sem irregularidades, pé íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira qualidade, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Pés	24.000	R\$ 5,62	R\$ 134.880,00
05	Alho: alho bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	4.400	R\$ 27,64	R\$ 121.616,00
06	Banana Prata: em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa adequados.	Kg	76.000	R\$ 7,62	R\$ 579.120,00
07	Batata Doce: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	14.400	R\$ 5,93	R\$ 85.392,00
08	Batata Inglesa: de boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações, sem cortes e manchas, deverá apresentar odor agradável, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	24.000	R\$ 6,92	R\$ 166.080,00
09	Beterraba: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	24.000	R\$ 5,76	R\$ 138.240,00
10	Brócolis: fresco, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Peça	12.000	R\$ 13,75	R\$ 165.000,00
11	Cará: tamanho médio, acondicionada de maneira correta. Casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	8.000	R\$ 8,86	R\$ 70.880,00
12	Cebola: tipo branca, de boa qualidade, sem réstia, tamanho médio, nova, com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente,	Kg	28.000	R\$ 6,16	R\$ 172.480,00

	transparente, em pacotes de 5 a 20Kg (conforme solicitado), com validade semanal.				
13	Cenoura: tamanho médio, casca íntegra, característica, cor laranja, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	24.000	R\$ 6,72	R\$ 161.280,00
14	Cheiro Verde: sem irregularidades, feixe íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira qualidade, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Feixes	16.000	R\$ 5,57	R\$ 89.120,00
15	Chuchu: tamanho médio, casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	24.000	R\$ 7,98	R\$ 191.520,00
16	Couve flor: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Peça	8.000	R\$ 16,70	R\$ 133.600,00
17	Inhame: produto de boa qualidade e sem defeitos como: rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típico do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	Kg	5.600	R\$ 11,62	R\$ 65.072,00
18	Laranja Pera: casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos ou deterioração. Levemente amadurecida, sabor ácido, levemente adocicado com suco característico. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	Kg	64.000	R\$ 7,07	R\$ 452.480,00
19	Maçã: tamanho médio, acondicionadas em caixa correspondendo a 18 Kg. Casca vermelha íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, sabor e odor característico levemente amadurecido.	Kg	40.000	R\$ 15,72	R\$ 628.800,00
20	Mamão Formosa: consistência firme, não amolecida nem pegajosa, casca amarelo-esverdeada, levemente amadurecido, íntegra, sem manchas, rachaduras, seiva externa, sem sujidades, sem perfurações, sem bolores ou vestígios de insetos. Polpa, íntegra sem manchas; sabor e odor característicos.	Kg	28.000	R\$ 9,41	R\$ 263.480,00
21	Mandioca: produto embalado e armazenado em embalagem resistente, descascado e congelado, isento de irregularidades, sem manchas, com aspectos e características de origem do produto.	Kg	16.000	R\$ 8,58	R\$ 137.280,00
22	Manga: consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos grau de amadurecimento médio, sem manchas, rachaduras, sem perfurações, sabor e odor característicos.	Kg	24.000	R\$ 9,37	R\$ 224.880,00
23	Melão: deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	32.000	R\$ 9,42	R\$ 301.440,00
24	Melancia: deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	64.000	R\$ 5,14	R\$ 328.960,00
25	Milho Verde: deverá apresentar consistência e características normais do produto, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado. Produto embalado e armazenado em embalagem própria, descascado, fresco.	Atilho	6.400	R\$ 12,17	R\$ 77.888,00
26	Ovos de Granja: cartela com 30 ovos - O produto deverá apresentar casca firme, registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcionais entre si, com prazo de validade mínimo de 60 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.	Cartela	12.000	R\$ 23,45	R\$ 281.400,00
27	Quiabo: frescos, frutos devem ter cor verde intensa, serem firmes, sem manchas escuras e com comprimento menor que 12 cm.	Kg	4.800	R\$ 14,34	R\$ 68.832,00
28	Repolho Verde: fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, não deve apresentar sabor e odor alterado e peso insatisfatório.	Kg	20.000	R\$ 5,42	R\$ 108.400,00

29	Tomate: deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	20.000	R\$ 12,07	R\$ 241.400,00
30	Vagem: coloração verde, nova, de 1ª qualidade, fresca, firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, isenta de material terroso e umidade externa anormal.	Kg	4.800	R\$ 19,82	R\$ 95.136,00

1.4. DA COTA RESERVADA: Fica destinado o percentual de 20% (vinte por cento) das aquisições à cota reservada, exclusivamente voltada à participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e empresas equiparadas, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, como forma de promover o desenvolvimento econômico local e regional, o fortalecimento dos pequenos negócios e a ampliação da competitividade no âmbito das contratações públicas.

1.4.1. A adoção da cota reservada justifica-se pela necessidade de assegurar tratamento diferenciado e favorecido às MEs e EPPs, compatibilizando tal política pública com a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, sem prejuízo à qualidade, ao atendimento das especificações técnicas e à regularidade do fornecimento.

1.4.2. As especificações mínimas, quantitativos e valores estimados dos itens integrantes desta cota encontram-se devidamente classificados e descritos em tabela própria, em conformidade com critérios técnicos, mercadológicos e orçamentários, assegurando transparência, competitividade e isonomia entre os licitantes habilitados.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	Abacate: peça de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	3.200	R\$ 11,65	R\$ 37.280,00
32	Abacaxi Pérola: peça de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Peça	5.000	R\$ 10,46	R\$ 52.300,00
33	Acelga: fresca, sem irregularidades, pé inteiro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira qualidade, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Peça	3.000	R\$ 10,93	R\$ 32.790,00
34	Alface: fresca, sem irregularidades, pé inteiro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em peça (pé), de primeira qualidade, tamanho e colocação uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Pés	6.000	R\$ 5,62	R\$ 33.720,00
35	Alho: alho bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	1.100	R\$ 27,64	R\$ 30.404,00
36	Banana Prata: em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa adequados.	Kg	19.000	R\$ 7,62	R\$ 144.780,00
37	Batata Doce: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	3.600	R\$ 5,93	R\$ 21.348,00
38	Batata Inglesa: de boa qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações, sem cortes e manchas, deverá apresentar odor agradável, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões	Kg	6.000	R\$ 6,92	R\$ 41.520,00

39	Beterraba: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	6.000	R\$ 5,76	R\$ 34.560,00
40	Brócolis: fresco, de 1° qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Peça	3.000	R\$ 13,75	R\$ 41.250,00
41	Cará: tamanho médio, acondicionada de maneira correta. Casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	2.000	R\$ 8,86	R\$ 17.720,00
42	Cebola: tipo branca, de boa qualidade, sem réstia, tamanho médio, nova, com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 5 a 20Kg (conforme solicitado), com validade semanal.	Kg	7.000	R\$ 6,16	R\$ 43.120,00
43	Cenoura: tamanho médio, casca íntegra, característica, cor laranja, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	6.000	R\$ 6,72	R\$ 40.320,00
44	Cheiro Verde: sem irregularidades, feixe íntegro e intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira qualidade, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Feixes	4.000	R\$ 5,57	R\$ 22.280,00
45	Chuchu: tamanho médio, casca íntegra, cor característica, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos.	Kg	6.000	R\$ 7,98	R\$ 47.880,00
46	Couve flor: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Peça	2.000	R\$ 16,70	R\$ 33.400,00
47	Inhame: produto de boa qualidade e sem defeitos como: rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típico do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	Kg	1.400	R\$ 11,62	R\$ 16.268,00
48	Laranja Pera: casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos ou deterioração. Levemente amadurecida, sabor ácido, levemente adocicado com suco característico. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	Kg	16.000	R\$ 7,07	R\$ 113.120,00
49	Maçã: tamanho médio, acondicionadas em caixa correspondendo a 18 Kg. Casca vermelha íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, sabor e odor característico levemente amadurecido.	Kg	10.000	R\$ 15,72	R\$ 157.200,00
50	Mamão Formosa: consistência firme, não amolecida nem pegajosa, casca amarelo-esverdeada, levemente amadurecido, íntegra, sem manchas, rachaduras, seiva externa, sem sujidades, sem perfurações, sem bolores ou vestígios de insetos. Polpa, íntegra sem manchas; sabor e odor característicos.	Kg	7.000	R\$ 9,41	R\$ 65.870,00
51	Mandioca: produto embalado e armazenado em embalagem resistente, descascado e congelado, isento de irregularidades, sem manchas, com aspectos e características de origem do produto.	Kg	4.000	R\$ 8,58	R\$ 34.320,00
52	Manga: consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos grau de amadurecimento médio, sem manchas, rachaduras, sem perfurações, sabor e odor característicos.	Kg	6.000	R\$ 9,37	R\$ 56.220,00
53	Melão: deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	8.000	R\$ 9,42	R\$ 75.360,00
54	Melancia: deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não características, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	16.000	R\$ 5,14	R\$ 82.240,00
55	Milho Verde: deverá apresentar consistência e características normais do produto, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não	Atilho	1.600	R\$ 12,17	R\$ 19.472,00

	deve apresentar sabor alterado. Produto embalado e armazenado em embalagem própria, descascado, fresco.				
56	Ovos de Granja: cartela com 30 ovos - O produto deverá apresentar casca firme, registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcionais entre si, com prazo de validade mínimo de 60 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.	Cartela	3.000	R\$ 23,45	R\$ 70.350,00
57	Quiabo: frescos, frutos devem ter cor verde intensa, serem firmes, sem manchas escuras e com comprimento menor que 12 cm.	Kg	1.200	R\$ 14,34	R\$ 17.208,00
58	Repolho Verde: fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, não deve apresentar sabor e odor alterado e peso insatisfatório.	Kg	5.000	R\$ 5,42	R\$ 27.100,00
59	Tomate: deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	Kg	5.000	R\$ 12,07	R\$ 60.350,00
60	Vagem: coloração verde, nova, de 1ª qualidade, fresca, firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida. Não deve estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, isenta de material terroso e umidade externa anormal.	Kg	1.200	R\$ 19,82	R\$ 23.784,00

1.5. DA COTA EXCLUSIVA: Os itens integrantes desta cota são destinados exclusivamente à participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas, em conformidade com o disposto nos arts. 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, bem como com o art. 4º da Lei nº 14.133/2021, que asseguram tratamento diferenciado e favorecido a esses empreendimentos nas contratações públicas.

1.5.1. A adoção da cota exclusiva mostra-se tecnicamente viável e juridicamente adequada, tendo em vista que os itens contemplados possuem baixo valor individual, são padronizados, amplamente disponíveis no mercado e não apresentam complexidade técnica, características que permitem plena competitividade entre MEs e EPPs, sem prejuízo ao atendimento das necessidades da Administração.

1.5.2. Tal medida contribui para o fortalecimento da economia local e regional, amplia a competitividade, promove a descentralização das contratações públicas e assegura o atendimento ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, sem comprometer a eficiência, a economicidade e a continuidade do fornecimento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
61	Abóbora Cabotiá: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	8.000	R\$ 5,16	R\$ 41.280,00
62	Abóbora Verde: de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração característico, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequada ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões.	Kg	10.000	R\$ 6,41	R\$ 64.100,00
63	Banana da Terra: em pencas, de primeira, tamanho e colocação uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa adequados	Kg	4.000	R\$ 10,68	R\$ 42.720,00
64	Couve: sem irregularidades, feixe íntegro e intacto com no mínimo 6 folhas, folhas verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira, tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados de forma correta.	Feixes	10.000	R\$ 5,74	R\$ 57.400,00
65	Limão Taiti: casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos ou deterioração. Levemente	Kg	5.000	R\$ 6,48	R\$ 32.400,00

	amadurecido, sabor ácido, levemente adocicado, com suco característico. Estar livre de sujidades e insetos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.				
66	Pepino: comum ou caipira, firme, tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, sem qualquer tipo de lesão, sem sujidades. Cor própria, conforme espécie e variedade, aroma e sabor próprio, conforme a espécie.	Kg	10.000	R\$ 7,19	R\$ 71.900,00
67	Repolho Roxo: fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, não deve apresentar sabor e odor alterado e peso insatisfatório	Kg	10.000	R\$ 6,94	R\$ 69.400,00

1.6. Os bens desta contratação são caracterizados como comuns.

1.7. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogada, por igual período, inclusive quanto aos quantitativos registrados, desde que comprovada a vantajosidade, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.8. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

1.9. A análise de riscos da contratação consta do anexo próprio, integrante deste Termo de Referência

1.10. O processo será adjudicado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA AQUISIÇÃO E DA JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o fornecimento contínuo de gêneros hortifrutigranjeiros destinados à manutenção da merenda escolar da rede municipal de ensino, assegurando a regularidade da alimentação dos alunos durante o período letivo, em observância ao direito à alimentação escolar adequada e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009.

2.2. A aquisição dos produtos mostra-se indispensável ao atendimento das demandas nutricionais dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social, bem como para a permanência e o rendimento escolar, constituindo-se, portanto, em ação essencial da política pública educacional do Município.

2.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da natureza dos produtos, que possuem consumo contínuo, perecibilidade e demanda variável ao longo do exercício, sendo inviável a definição prévia e precisa das quantidades a serem consumidas mensalmente. O sistema permite a realização de aquisições parceladas, conforme a necessidade da Administração, evitando desperdícios, perdas decorrentes do armazenamento prolongado e garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

2.4. Além disso, o registro de preços possibilita maior competitividade, padronização das aquisições, redução do número de processos licitatórios durante o exercício financeiro e maior economicidade, atendendo aos princípios da eficiência, planejamento e racionalização das contratações públicas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A solução consiste na realização de processo licitatório para registro de preços visando à futura e eventual aquisição de hortifrutigranjeiros, com fornecimento parcelado, destinados à manutenção da merenda escolar da rede municipal de ensino.

3.2. Os produtos serão entregues conforme a necessidade da Administração, observando padrões de qualidade, condições adequadas de transporte e prazos compatíveis com a natureza perecível dos itens, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares e a regular execução da alimentação escolar.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A contratada deverá fornecer hortifrutigranjeiros frescos, próprios para consumo humano, observando os padrões de qualidade, higiene, conservação e transporte exigidos pela legislação sanitária vigente, especialmente normas da vigilância sanitária, do Ministério da Agricultura e do Código de Defesa do Consumidor.

Os produtos deverão ser entregues:

- Em perfeitas condições de consumo;
- Livres de sujidades, parasitas, larvas e deterioração;
- Sem danos físicos, mecânicos ou sinais de armazenamento inadequado;
- Com grau de maturação adequado ao consumo e ao prazo de utilização pelas unidades escolares.

Não será admitido o fornecimento de produtos:

- Excessivamente maduros;
- Verdes em desacordo com a finalidade de consumo imediato;
- Com odor, textura ou aparência alterada;
- Com sinais de contaminação, fermentação ou mofo.

4.2. Requisitos de padronização e qualidade:

Os produtos deverão obedecer:

- Às especificações descritas na planilha de itens;
- Os produtos deverão atender às classificações comerciais oficiais, quando existentes, ou apresentar características mínimas de qualidade compatíveis com consumo humano, observando-se integridade, frescor, ausência de danos e condições adequadas de maturação;
- Às classificações oficiais quando existentes;
- Às boas práticas de manipulação, acondicionamento e transporte.

A Administração poderá recusar produtos que:

- Não correspondam às especificações do edital;
- Apresentem qualidade inferior ao padrão comercial mínimo;
- Estejam fora do ponto de maturação adequado ao cronograma de uso;
- Sejam entregues com peso inferior ao solicitado.

4.3. Requisitos sanitários e de segurança alimentar:

A contratada deverá cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável, devendo:

- I – possuir cadastro/inscrição nos órgãos sanitários competentes, quando exigido;
- II – manter condições adequadas de higiene no armazenamento, transporte e manipulação;
- III – utilizar veículos limpos, protegidos e apropriados para transporte de alimentos;
- IV – garantir que produtos de origem animal (como ovos) possuam inspeção e identificação do produtor;
- V – assegurar rastreabilidade mínima dos produtos, permitindo identificação do fornecedor em caso de necessidade sanitária.

Sempre que solicitado, a contratada deverá apresentar:

- Laudos sanitários,
- Licenças,
- Comprovantes de procedência,
- Documentação de inspeção.

4.4. Requisitos de embalagem e transporte:

Os produtos deverão ser entregues:

- Em caixas plásticas higienizadas, caixas de papelão próprias para alimentos ou embalagens atóxicas;
- Protegidos contra sol, chuva, poeira e contaminação;
- Sem contato direto com o piso do veículo;
- Organizados por tipo de produto;
- Respeitando a ventilação adequada para cada gênero.

Produtos congelados ou refrigerados deverão ser transportados:

- Em veículo apropriado;
- Mantendo a cadeia de frio;
- Sem sinais de descongelamento.

4.5. Requisitos de capacidade operacional:

A contratada deverá demonstrar:

- Capacidade logística para entregas parceladas;
- Disponibilidade regular dos itens durante todo o período contratual;
- Estrutura para reposição rápida de produtos recusados;
- Controle de estoque suficiente para atendimento das demandas semanais.

4.6. Requisitos de Sustentabilidade:

Sempre que possível, os produtos fornecidos deverão:

- I – Poderão ser adotadas práticas sustentáveis na produção e logística dos alimentos, desde que não impliquem restrição à competitividade ou limitação territorial da disputa, em observância aos

princípios da isonomia e ampla concorrência;

II – ser cultivados com práticas agrícolas que minimizem o uso de agrotóxicos, priorizando métodos sustentáveis de produção;

III – ser entregues em embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis, evitando-se o uso excessivo de plásticos descartáveis;

IV – ser acondicionados de forma a reduzir perdas, desperdícios e danos durante o transporte;

V – observar práticas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos.

4.7. Subcontratação:

a) A subcontratação será admitida apenas para atividades acessórias, como transporte e logística, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto e pela qualidade dos produtos fornecidos.

4.8. Garantia da contratação:

a) Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. O fornecimento dos hortifrutigranjeiros será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mediante emissão de ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

5.2. A contratada deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 7 (sete) dias após o recebimento da ordem de fornecimento, podendo a Administração estabelecer cronograma semanal ou quinzenal de entregas, conforme necessidade das unidades escolares.

5.2.1. Em situações excepcionais devidamente justificadas, a Administração poderá solicitar entrega em prazo inferior, observada a disponibilidade regular do produto no mercado.

5.3. Os produtos deverão ser entregues no Setor Municipal de Alimentação Escolar (SEMAE), localizado na Rua Ten. Cel. João Cerqueira Netto, nº 1.269, bairro Elias Safatle, Catalão- Go, ou a critério do SEMAE, diretamente nas unidades escolares, podendo ocorrer no perímetro urbano, nos Distritos e, ainda na Zona Rural, conforme especificação abaixo:

CAIC- São Francisco de Assis- R. Ten. Cel. João Cerqueira Netto, s/nº- Jardim Primavera.

CMEI- Ana Maria Guimarães de Macedo Montenegro- R. Salvador, nº 398- Vila Erondina.

CMEI- Cleonice Evangelista do Nascimento- R. 21, nº 91- Setor Universitário.

CMEI- Dona Maria Isabel de Mendonça Netto- R. G-3, nº 210- Bairro Santa Terezinha.

CMEI- Eva Francisca de Mesquita- R. Fernandes Filho, s/nº- Distrito de Pires Belo.

CMEI- Henriqueta Purcina de Oliveira- R. Juracy José Resende, nº 295- Bairro Maria Amélia.

CMEI- Irmã Yolanda Vaz- R. Ten. Cel. João Cerqueira Netto, S/nº- Jardim Primavera.

CMEI- Jesus Guerreira- R. A, Qd. 19, Lt. 2- Jardim Europa.

CMEI- João Margon Vaz- R. 02, esq. c/R. A, nº 81- Setor Flamboyant.

CMEI- Natália Safatle Soares- R. Alberto Elias, nº 532- Bairro Evelina Nour II.

CMEI- Profa. Ruth Silva- R. 403, nº 735- Bairro Pontal Norte.

CMEI- Prof. Anibal Rosa do Nascimento- R. 96, S/nº- Bairro Castelo Branco.

CMEI- Parque Imperial- R. Imbuia, s/nº- Parque Imperial.

E.M. Gleice Martins do Nascimento- R. Ademar Camargo, nº 840- Bairro Santo Antônio.

E.M. Inês Dias, da Silva- R.308, nº 301- Jardim Catalão.

CEMEI/ E.M. Alba Mathias Mesquita- Av. 125, esq. c/Av. Espírito Santo, nº 205- Setor Aeroporto.

E.M. Antônio Pinheiro Santo- R. Paralela IV, nº 201- Loteamento Copacabana.

E.M. Arminda Rosa de Mesquita- Faz. São Domingos, s/nº- Zona Rural.
 E.M. Cristina de Cássia Rodovalho- R. Tamoios, nº 172- Bairro Nossa Senhora de Fátima (antiga Escola Estadual Wilson Elias Jorge Democh).
 E.M. Dário Pires- R. Minas Gerais, s/nº- Distrito de Pires Belo.
 E.M. Dep. Wison da Paixão- R. Florianópolis, s/nº- Vila Erondina.
 CEMEI/ E.M. Frei João Francisco- R. Prof. Lázaro Mesquita Duarte, nº 300- Loteamento Santa Helena II.
 E.M. José Sebba- R. Ovídio Francisco de Oliveira, s/nº- Parque das Mangueiras.
 CMEI Lázaro Pinto Marra- R. 308, nº 309- Jardim Catalão.
 E.M. Maria Bárbara Sucena- Faz. Morro Agudo, Comunidade Cisterna- Zona Rural.
 E.M. Nilda Margon Vaz- Av. José Marcelino, s/nº- Bairro Castelo Branco.
 E.M. Nilza Ayres Pires- R. Recife, nº 625- Teotônio Vilela.
 E.M. Patotinha- R. Guatemala, nº 180- Bairro das Américas.
 E.M. Pedro Netto Paranhos- R. 416, nº 416- Bairro Pontal Norte.
 CEMEI/ E.M. Profa. Maria Conceição Martins Silva- R. Juraci Pontes, s/nº- Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.
 E.M. Santa Inês- Fazenda Tabatinga, Cruzeiro dos Martírios- Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.
 E.M. Parque Flamboyant- R. Quatro, s/nº- Bairro Flamboyant.
 Núcleo de Formação "Israel Macedo"- R. 503, nº 333- Loteamento Santa Cruz.
 Secretaria Municipal de Educação- R. Abdon Leite, nº 28- Loteamento Boa Sorte.
 SEMAE- Setor Municipal de Alimentação Escolar- R. Ten. Cel. João Campos Netto, nº 1.445- Elias Safatle.
 Universidade Aberta do Brasil (UAB) "Dr. Dimas Rosa de Resende"- Polo Catalão- Rua das Violetas, nº 100- Bairro Jardim Primavera.

5.4. Condições de entrega:

- a) em perfeitas condições de consumo;;
- b) respeitando o grau de maturação adequado ao uso escolar;;
- c) livres de sujidades, deterioração e contaminação;
- d) acondicionados em embalagens apropriadas;
- e) transportados em veículos adequados ao transporte de alimentos

5.5. Recebimento do objeto:

a) O recebimento será realizado em duas etapas:

- **Provisório**, no ato da entrega, para verificação quantitativa;
- **Definitivo**, após verificação da conformidade com as especificações do Termo de Referência;

b) Produtos em desacordo com as especificações serão recusados, devendo ser substituídos no prazo fixado pela Administração, sem ônus adicional.

5.6. Substituição de produtos:

A contratada deverá substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contadas da notificação formal da Administração, sem qualquer ônus para a Administração Pública, qualquer produto que apresente:

- Má qualidade;
- Deterioração;
- Divergência de Peso;
- Desconformidade com as especificações.

5.6.1. Salvo comprovada indisponibilidade de reposição imediata no mercado, hipótese em que deverá apresentar justificativa formal e providenciar a substituição no menor prazo possível.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

São obrigações da CONTRATADA:

6.1. Fornecer os hortifrutigranjeiros conforme especificações técnicas, padrões de qualidade, unidades de fornecimento, quantitativos estimados e prazos definidos neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na proposta apresentada.

6.2. Entregar os produtos frescos, em perfeitas condições de consumo, com grau de maturação adequado ao uso nas unidades escolares, livres de deterioração, sujidades, parasitas, larvas, fermentação ou qualquer alteração que comprometa o consumo.

6.3. Garantir que os produtos atendam à legislação sanitária vigente, às normas dos órgãos competentes e às boas práticas de manipulação, acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

6.4. Responsabilizar-se integralmente pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, utilizando veículos limpos, protegidos e adequados ao transporte de alimentos, sem ônus adicional.

6.5. Realizar as entregas nos prazos estabelecidos nas Ordens de Fornecimento, garantindo regularidade no abastecimento das unidades escolares durante toda a vigência da contratação.

6.6. Substituir, no prazo máximo de **24 horas** (ou outro que você definir), os produtos que:

- Estejam fora das especificações do edital;
- Apresentem maturação inadequada para consumo escolar;
- Estejam deteriorados, danificados ou com qualidade inferior;
- Apresentem peso inferior ao solicitado;
- Estejam com embalagem inadequada ou contaminada;
- Sejam recusados pela fiscalização no recebimento.

6.7. Manter, durante toda a vigência da ata/contrato, as condições de habilitação jurídica, técnica, fiscal e trabalhista exigidas na licitação.

6.8. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, logísticos e demais custos decorrentes da execução do objeto.

6.9. Responder por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas no fornecimento, transporte, armazenamento ou qualidade dos produtos entregues.

6.10. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, salvo mediante autorização formal da Administração.

6.11. Comunicar formalmente à Administração qualquer fato que possa comprometer o fornecimento, especialmente indisponibilidade de produtos, problemas de safra, logística ou transporte.

6.12. Emitir notas fiscais contendo, no mínimo:

- Descrição do produto,
- Unidade de fornecimento,
- Quantitativo,
- Identificação do lote quando aplicável,
- Data de entrega.

6.13. Atender prontamente às determinações da fiscalização do contrato, prestando esclarecimentos, apresentando documentos e promovendo as correções necessárias.

6.14. Garantir condições higiênico-sanitárias adequadas durante todas as etapas do fornecimento, inclusive no manuseio, acondicionamento e transporte.

7. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

São obrigações do CONTRATANTE:

- 7.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 7.2.** Verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas exigidas.
- 7.3.** Comunicar à contratada, por escrito, eventuais irregularidades constatadas no fornecimento.
- 7.4.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações.
- 7.5.** Efetuar o pagamento à contratada no prazo e condições estabelecidos no edital e na Ata/Contrato.
- 7.6.** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, designando servidor responsável.
- 7.7.** Fornecer à contratada as informações necessárias para a execução do objeto.
- 7.8.** Aplicar as sanções administrativas cabíveis, quando constatado descumprimento contratual.
- 7.9.** Garantir o acesso da contratada aos locais de entrega, quando necessário.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1. O licitante ou a contratada que praticar as condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- I** – advertência;
- II** – multa;
- III** – impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;
- IV** – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8.1.1. A aplicação das penalidades observará a gravidade da infração, a extensão do dano, a reincidência e a proporcionalidade da sanção, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Da advertência:

A advertência poderá ser aplicada quando a contratada descumprir obrigações contratuais de pequena gravidade, desde que não haja prejuízo relevante à Administração, servindo como medida educativa.

8.3. Da multa:

A multa poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com outras sanções, conforme a gravidade da infração, nos seguintes termos:

a) Multa de mora: até **0,5% (meio por cento) por dia** de atraso injustificado na entrega, calculada sobre o valor do item em atraso, limitada a **10%** do valor correspondente;

b) Multa por descumprimento contratual: até **10% do valor do item** quando houver:

- Entrega em desacordo com as especificações;
- Recusa em substituir produtos rejeitados;
- Descumprimento de prazos;
- Inexecução parcial do objeto;

c) Multa por inexecução total: até 20% do valor da contratação quando houver descumprimento total das obrigações assumidas.

9. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO:

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização:

9.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica:

9.6. 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.

9.7. 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.

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

9.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

9.10. 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.

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

Fiscalização Administrativa:

9.12. 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.

9.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

9.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

9.15. Não há impedimento para que seja nomeado o mesmo servidor que realize a fiscalização técnica e administrativa, desde que este detenha, em razão de função, conhecimento que justifique tal designação.

Do gestor do contrato:

9.16. Cabe ao gestor do contrato:

9.17. Coordenar 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.

9.18. Acompanhar 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.

9.19. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

9.20. Emitir 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.

9.21. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9.22. Elaborar 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.

9.23. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

Recebimento:

10.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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.

10.2. 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 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

10.4. 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 empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.5. O prazo para a solução, pelo Contratado, 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.

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

Liquidação:

10.7. A Nota Fiscal deverá ser emitida, sem rasuras e discriminação exata dos itens efetivamente fornecidos, conforme competente requisição, de acordo com dados que seguem: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CATALÃO-GO, CNPJ Nº 22.781.167/0001-70, com sede administrativa na Rua Abdon Leite, nº 36, Jardim Paulista, Catalão – GO.**

10.8. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

10.8.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

10.8.2. Comprovante de execução e conformidade dos serviços assinado pelo Fiscal/Gestor do contrato;

11.8.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

10.8.4. 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;

10.8.5. 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;

10.8.6. 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;

10.8.7. 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;

10.8.8. 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.

Do pagamento:

10.9. Os pagamentos serão efetuados em ATÉ 30 (TRINTA) DIAS, através de transferência eletrônica, conforme legislação vigente, mediante apresentação das Notas Fiscais devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

10.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

10.12. 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.

11.FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CONTRATADO:

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

11.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

Forma de fornecimento:

11.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação:

11.3. Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica a licitante deverá obedecer ao estipulado no instrumento convocatório.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

12.1. O custo total estimado da contratação é de **R\$ 7.846.870,00 (sete milhões, oitocentos e quarenta e seis mil, oitocentos e setenta reais)**, o valor estimado foi obtido a partir de pesquisa no Banco de Preços e consultas a fornecedores do ramo, utilizando-se como critério a média dos preços válidos coletados, após exclusão de valores manifestamente inexequíveis ou excessivos, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento vigente do Município de Catalão – GO, na seguinte dotação orçamentária:

Projeto de Atividade: Manutenção da Merenda Escolar.
Dotação Orçamentária: 27.2601.12.306.4303.4150-339030

Catalão - GO, 24 de fevereiro de 2026.

Elaborado por:

Andressa Paula Vaz Alves
Agente de Contratação
Secretaria Municipal de Educação
Município de Catalão

Aprovado por:

Adilson Pinto Ciriaco
Secretário Municipal de Educação
Município de Catalão