



**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO I**

**CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2025**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

**DO OBJETO:**

O objeto da presente Chamada Pública é a Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinado aos alunos matriculados na rede de ensino municipal da cidade de Unaí/Minas Gerais, conforme especificações condições a seguir:

**TABELA I - DAS QUANTIDADES, LOTE MÍNIMO E VALORES**

	Descrição		Un	Qnt. anual	Fração entrega	Meses safra/entrega	Unit.	V. Total
01	<b>Abóbora cabotiá/ japonesa</b>	Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	2.000	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	4,09	8.180,00
02	<b>Açafrão</b>	Condimento de origem natural, puro, de cor amarelo. Pó fino de fácil escoamento, não devendo ser empedrado e que seja isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, atóxica, transparente, contendo rotulagem específica com dados do produto: identificação, ingrediente, gramatura, data de fabricação e vencimento.	LT	250	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	35,95	8.987,50
03	<b>Alface</b>	Pé de tamanho médio a grande, folhas de padrão crespo ou liso, com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas. Que atenda padrões de qualidade e higiene	UN	2.500	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	4,99	12.475,00
04	<b>Alho</b>	Alho in natura, grupo branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra (número 6). Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos e em estado de decomposição. Deverá ser acondicionado em caixa de papelão de 10 kg, contendo no rótulo ou etiqueta a identificação do responsável pelo produto, número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Origem do Produto, Grupo, Subgrupo, Classe, Tipo, Peso Líquido e data do acondicionamento.	KG	200	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	30,69	6.138,00



**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**

05	<b>Banana prata</b>	Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada ou semi-amarelada (início de maturação), sem partes amassadas e estragadas. Atender padrões de qualidade e higiene	KG	12.000	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	7,06	84.720,00
06	<b>Beterraba</b>	Tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa, não pode estar murcha. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Atender padrões de higiene e qualidade.	KG	600	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	5,51	3.306,00
07	<b>Brócolis japonês / ninja</b>	Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, ausência de insetos. De tamanho médio a grande, em embalagens atóxicas	UN	700	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	7,97	5.579,00
08	<b>Carne bovina moída - acém</b>	Carne moída bovina, acém. Deve atender aroma, textura, cor e sabor característicos. Deve ser elaborada em local adequado para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. Embalada com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote apresentar o peso de 1kg. Deverá estar à temperatura máxima de -12°C, congelada. Não será permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, miúdos ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos.	KG	2.500	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	35,90	89.750,00
09	<b>Carne bovina em pedaços - acém</b>	Carne bovina acém in natura em cubos embalagem de 1kg, máximo 10% de gordura (em 100g), cortada em cubos uniformes com dimensões de 03cm x 03cm x 03cm. Os cubos devem ser congelados. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço RII/SP, ANVISA, SIM, SIP, SII ou SISBI. A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço sem sabor	KG	1.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	35,90	35.900,00
10	<b>Cenoura</b>	Tamanho médio, coloração alaranjada, fresca, sem amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Atender padrões de qualidade e higiene.	KG	2.500	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	6,32	15.800,00
11	<b>Cebola branca</b>	Tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Atender padrões de qualidade e higiene.	KG	2.000	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	4,00	8.000,00
12	<b>Cheiro verde</b>	Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amareladas, apodrecidas ou murchas. Atender padrões de qualidade e higiene.	MÇ	1.800	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	4,62	8.316,00



19  
JK

**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**

						Dez		
13	<b>Couve</b>	Tipo manteiga, folhas inteiras frescas sem picadas de insetos, coloração folhas verdes escuras, ausência de manchas, sujidades e corpos estranhos, insetos e larvas. Tamanho médio. Atender padrões de qualidade e higiene.	MC	500	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	4,66	2.330,00
14	<b>Farinha de mandioca torrada</b>	Farinha de mandioca torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg.	KG	1.500	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	11,81	17.715,00
15	<b>Feijão cariquinho</b>	Tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijão e grãos de material terroso e sujidades. Embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo dados dos produtos: identificação, procedência, data de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	4.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/Dez	6,43	25.720,00
16	<b>Frango caipirão</b>	Cortes congelados de frango caipirão sapecado congelado (coxa, sobre-coxa, peito, coxinha da asa e meio da asa). Apresentando carne firme, cor própria e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isentas de sujidades, parasitas e larvas.	KG	5.000	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	36,50	182.500,00
17	<b>Iogurte Natural Integral</b>	Características: Iogurte Natural Integral, sem sabor, sem corantes, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcar ou qualquer adoçante artificial. Embalagem: garrafa plástica atóxica, resistentes e não violados com peso de no mínimo 1.000ml. rotulagem: de acordo com a legislação vigente, com registro do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: o iogurte deverá estar refrigerado, mantido à temperatura máxima de 10°C e transportado em carro adequado que conserve as características do produto. Validade: no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	LT	1.500	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	26,70	40.050,00
18	<b>Mamão formosa</b>	Com casca firme, não ter rachaduras, partes escuras ou machucadas, nem picada de insetos. Atender padrões de qualidade e higiene	KG	4.000	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	7,33	29.320,00



**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**

19	<b>Mandioca descascada</b>	Fresca, descascada, crua, de 1ª qualidade, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, congelada em estado de amadurecimento apropriado para consumo. Em embalagem plástica de 1kg, com rotulagem específica, contendo dados do fabricante, data de validade. Atender padrões de qualidade e higiene	KG	4.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	8,35	33.400,00
20	<b>Manteiga de Leite com sal</b>	Características: manteiga pura, com sal. embalagem: potes plásticos atóxicos, resistentes e não violados com peso de 500 g. rotulagem: de acordo com a legislação vigente, com registro do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: a manteiga deverá estar refrigerada, mantida à temperatura máxima de 10°C e transportada em carro adequado que conserve as características do produto. Validade: no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	UN	1.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	29,13	29.130,00
21	<b>Melancia</b>	Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	4.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	2,49	9.960,00
22	<b>Morango</b>	De primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie (sem morangos verdes), maturação adequada para consumo, textura consistente de fruta fresca, livre de podridão, enfermidades, insetos e larvas. Sem fermentos ou defeitos firmes. Embalados em bandejas atóxicas	Bandeja com 300g	3.200	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	10,66	34.112,00
23	<b>Ovos caipira</b>	Fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas. Procedente de galinhas saudáveis.	Dúzia	3.000	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	12,47	37.410,00
24	<b>Polpa de frutas Diversos sabores</b>	Goiaba, Manga, Acerola, Caju. Obtido a partir somente de frutas, não contendo adição de açúcar e nem água, conforme legislação específica. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservante, com selo de inspeção (MAPA).	200g	8.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	4,93	39.440,00
25	<b>Polpa de frutas</b>	Maracujá, Obtido a partir somente de frutas, não contendo adição de açúcar e nem água, conforme legislação específica. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservante, com selo de inspeção (MAPA).	200g	2.000	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/ Jun/Jul/Ago/Set/Out/ Nov/ Dez	8,49	16.980,00



**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**

26	<b>Repolho</b>	Tamanho médio, coloração verde claro a escuro fresco, folhas íntegras e presas, sem partes apodrecidas, picadas ou furadas. Sem presença de insetos. Atender padrões de qualidade e higiene.	KG	350	Quinzenal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	4,69	1.641,50
27	<b>Tempero alho e sal</b>	Tempero pronto completo, composto de alho e sal, sem pimenta, pacote de 500g, produto caseiro, destinado a temperar alimentos, obtido da mistura de alho e sal refinado iodado, exceto pimenta, permitidos pela legislação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto não pode apresentar elevada predominância de sal. Embalado em pote transparente de plástico atóxico, resistente, vedado, ou saco plástico atóxico e lacrado, pesando 500g.	KG	700	Mensal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	7,66	5.362,00
28	<b>Tomate salada</b>	Tamanho médio, bem formados, lisos, livres de defeitos, coloração vermelho-vivo, podendo apresentar partes amareladas. Grau de amadurecimento para consumo. Atender padrões de qualidade e higiene.	KG	4.000	Semanal	Fev/Mar/Abr/Mai/Jun/Jul/Ago/Set/Out/Nov/Dez	7,47	29.880,00
<b>VALOR TOTAL</b>								<b>822.102,00</b>

O prazo de vigência do contrato será até 31 de dezembro, contados a partir da data de publicação deste contrato ou até a entrega do quantitativo total dos produtos adquiridos, o que ocorrer primeiro, na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133/2021.

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 822.102,00** (*Oitocentos e vinte e dois mil cento e dois reais*), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

A aquisição dos gêneros alimentícios destina-se ao suprimento das necessidades dos alunos matriculados na rede de ensino municipal da cidade de Unaí/Minas Gerais, em cumprimento ao Art. 29, da Resolução n.º. 06/2020.

A dispensa de licitação será dividida em itens, facultando-se ao agricultor a participação em quantos itens forem de seu interesse.

As quantidades solicitadas referem-se à previsão de consumo conforme o planejamento do cardápio elaborado pela Equipe de Nutrição, considerando os dias letivos e número de alunos matriculados.

A composição de preços estimados da contratação foi calculada a partir das cotações com associações /cooperativas da agricultura familiar, mercados locais e PNAE estadual.

Será pago à contratada o valor correspondente ao gênero alimentício e quantitativo efetivamente entregue, com base na tabela de preços acima.

O preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, conforme Resolução FNDE 6/2020, Art.31, §4º, e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações.

As quantidades previstas na chamada pública são estimativas, sendo que o contratante definirá os quantitativos para cada entrega, conforme necessidade, não sendo o contratante obrigado a aquisição em sua totalidade.



## PREFEITURA DE UNAÍ

### Secretaria Municipal de Educação

Essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do campus e a sazonalidade, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

#### JUSTIFICATIVA DE REQUISIÇÃO:

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além de representar uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

Desta maneira, tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, que vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

Estratégia Global sobre Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, elaborada pela OMS, recomenda o aumento do consumo de frutas e hortaliças dentre as recomendações para prevenção de doenças crônicas. No cenário nacional, o Ministério da Saúde recomenda o consumo diário de no mínimo três porções de frutas e três porções de hortaliças em seu Guia Alimentar, enfatizando a importância de variar o consumo desses alimentos nas refeições ao longo da semana (FIGUEIREDO; JAIME; MÜNTEIRO, 2008).

Pretende-se com essa aquisição, fornecer alimentação a aproximadamente 8.000 alunos da rede Ensino Básico, matriculados na rede de ensino municipal da cidade de Unaí/Minas Gerais, que tem direito ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme diretrizes e legislação relacionadas a esse benefício.

Os alimentos serão entregues nas unidades de ensino municipais da rede pública de Unaí - Minas Gerais, para preparo de refeições e consumo imediato durante o intervalo da manhã/tarde/noite em um período estimado de 143 dias letivos.

Além da segurança alimentar proporcionada aos discentes, o PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para os pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

Tendo em vista os motivos apresentados, justifica-se a abertura do presente processo, visando à execução dos recursos oriundos do PNAE, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação para atender aos alunos matriculados na rede de ensino municipal da cidade de Unaí/Minas Gerais a fim de garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos regularmente matriculados no ensino básico das unidades.



23  
JK

**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**  
**DA LOGÍSTICA DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO:**

A entrega deverá ser realizada sempre as segundas-feiras, isso se deve, ao fato da logística de separação e distribuição dos produtos para as unidades educacionais, e sempre respeitando-se o horário de recebimento do Depto de Patrimônio, Almoxarifado e Suprimentos da Educação - DEPAS: Das 7h00min às 14h00min, localizado e/ou situado a Avenida Tancredo Neves nº 2110, Bairro Nossa Senhora Aparecida, CEP 38.610-203.

O prazo para entrega dos produtos é de 03 (três) dias úteis após comunicação formal à CONTRATADA, de acordo com os horários estabelecidos na Ordem de Fornecimento.

Não poderão ser realizadas entregas sem prévia autorização da CONTRATANTE.

A entrega deverá ser feita no dia útil pré-determinado, em datas e horários agendados previamente entre a Contratante e a Contratada, no endereço supramencionado, sendo que os produtos serão conferidos no momento da entrega por servidor fiscal designado.

Havendo qualquer irregularidade nos itens, o fornecedor será notificado e deverá efetuar a substituição imediata do produto sem qualquer ônus pela contratante.

As entregas podem sofrer alterações excepcionais, desde que expressamente indicado na Ordem de Fornecimento.

Em se tratando de produtos altamente perecíveis, as entregas deverão ser feitas em pelo menos 1 (uma) vez por semana de forma fracionada, conforme cronograma estabelecido pela contratante, tendo em vista a capacidade reduzida de armazenamento da contratante. Dessa forma, esse quantitativo semanal poderá sofrer alterações mediante aviso prévio.

Os produtos foram especificados de maneira a atender a legislação vigente e de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/1996 e nº 145, de 22/04/1998 e da resolução ANVISA nº 105, de 19/05/1999. Além do que, os produtos serão oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

**DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:**

Será aceita a proposta do fornecedor:

- que tenha atendido a todas as exigências de habilitação;
- cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital da respectiva chamada pública;
- que atenda às demais exigências do edital da chamada pública e de seus anexos.

**DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO:**

A convocação do fornecedor pelo Depto de Patrimônio, Almoxarifado e Suprimentos da Educação - DEPAS poderá ser por telefone, serviço de aplicativo de mensagens, e-mail e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observado a fração mínima de entrega constante no termo de referência.



## PREFEITURA DE UNAÍ

### Secretaria Municipal de Educação

Conforme disposição do art. 33 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, os produtos a serem entregues durante a vigência do contrato devem constar no edital de chamada pública. No caso de necessidade de substituição de um produto por outro, será permitido, desde que constem no mesmo edital de chamada pública, sejam similares nutricionalmente e a substituição seja atestada pelo Gestor do PNAE.

#### **Nos meses de férias escolares, não haverá entrega de produtos.**

As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações estabelecidas na Tabela I do presente Termo de Referência, exclusivamente às expensas do contratado, as quais incluem as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

É de inteira responsabilidade da Contratada a garantia da integridade dos produtos durante as fases de colheita, transporte e entrega.

Quando da entrega, os frutos deverão apresentar-se:

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

Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequados ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

A pontualidade na entrega das mercadorias para Depto de Patrimônio, Almoxarifado e Suprimentos da Educação - DEPAS está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional.

Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos, levando em consideração o grande número de alunos carentes.

A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e conseqüentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.





## PREFEITURA DE UNAÍ

### Secretaria Municipal de Educação

#### **DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:**

##### **Incumbe ao Contratante:**

Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar, na Nota Fiscal Fatura, a entrega efetiva do objeto, emitir Termo de Recebimento Definitivo ou, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme;

Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

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

Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;

Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais conforme previsto na lei n.º 14.133/2021.

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

##### **Incumbe ao Contratado:**

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

Fornecer o objeto pelos preços apresentados em sua proposta e nos prazos e condições estabelecidas neste termo de referência e na Ordem de fornecimento;

Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;

Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;

Retirar todos os materiais recusados, das dependências do Depto de Patrimônio, Almoxarifado e Suprimentos da Educação - DEPAS, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.

Controlar o limite individual de venda, por DAP familiar, nos casos de comercialização com os grupos formais.



26  
A

**PREFEITURA DE UNAÍ**  
**Secretaria Municipal de Educação**

**DA FISCALIZAÇÃO:**

A execução contratual será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante designado pela Contratante;

O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata o item anterior não excluem a responsabilidade da Contratada e nem conferem à Contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução contratual;

O Contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, em desacordo com o Edital e seus anexos.

**DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- der causa à inexecução parcial do contrato;
- der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- der causa à inexecução total do contrato;
- deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

**Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

**Impedimento de licitar e contratar com o IFPR**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

**Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)



## PREFEITURA DE UNAÍ

### Secretaria Municipal de Educação

**Multa** moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias, sendo que o atraso superior a 05 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

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

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º).

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a natureza e a gravidade da infração cometida;
- as peculiaridades do caso concreto;
- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- os danos que dela provierem para o Contratante;
- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela



## PREFEITURA DE UNAÍ

### Secretaria Municipal de Educação

aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/21.

### ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE / FNDE.

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

**Orgão:** 02

**Unidade:** 05

**Fonte:** 1552 – transferência de recursos do FNDE ref. Ao PNAE

**Elemento de Despesa:** 3.3.90.30.00 – Material de consumo


**Ação:** Produção e fornecimento de alimentação escolar

Unaí/Minas Gerais, 17 de janeiro de 2025

### APROVAÇÃO:

  
**GABRIELLA CAETANO DOS SANTOS**

Secretária Municipal de Educação  
Ordenadora de Despesas

  
José Rubens Alves Martins  
Secretário municipal de governo