TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

FUNDAMENTAÇÃO: Lei nº 11.947/2009; Resolução CD/FNDE nº 4/2026; Lei nº 14.133/2021, aplicada subsidiariamente.

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO, QUANTITATIVO, PRAZO DO CONTRATO E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

1.1. Do Objeto

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o fornecimento de alimentação escolar aos estudantes matriculados na rede pública municipal de ensino de Campo Magro/PR, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. Do Quantitativo e Valor Estimado

Item	DESCRIÇÃO CONVENCIONAL	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1	**ABÓBORA PICADA** - De primeira qualidade, com polpa íntegra, firme, limpa e coloração característica da variedade. Isenta de danos mecânicos, deterioração, pragas, doenças, sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos de no mínimo 500 g.	kg	500	R$ 8,92	R$ 4.460,00
2	**ABOBRINHA VERDE** - De primeira qualidade. A casca deve apresentar-se firme, brilhante, lisa e com sua cor característica verde clara, sem manchas escuras. Não deve possuir terra aderida a casca. Devem ser de tamanho médio ou pequeno. Tamanho máximo de 20 cm de comprimento.	kg	1.000	R$ 5,53	R$ 5.530,00
3	**ACELGA** - Deve apresentar o talo branco, as folhas verde-claro, cabeça bem formada e firme, com peso aproximado de 1,0 kg, livres de danos, insetos, as folhas externas não podem estar sujas de terra ou com cheiro estranho.	Unidade	900	R$ 6,34	R$ 5.706,00
4	**AIPIM DESCASCADO E EMBALADO A VÁCUO** - Fresco, de primeira	Pacote	1.500	R$ 8,47	R$ 12.705,00

	qualidade, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Embalagens: sacos plásticos contendo 1 kg cada, acondicionados em caixas térmicas.				
5	**ALFACE** - folhas características da espécie, sem defeitos, intactas, firmes, bem desenvolvidas, estar livres de enfermidades e insetos, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência. Peso mínimo de 300 g.	Unidade	6.000	R$ 2,83	R$ 16.980,00
6	**ALHO BRANCO COMUM** - Qualidade extra. Pode ser branco ou roxo, com poder de condimento baixo, cor, aspecto, cheiro e sabor característicos da espécie, tendo dentes grandes e novos, bem formados e de primeira qualidade. Deverá estar inteiro, com casca, sem manchas escuras, e firmes. Não deve ser brotado, choco, podre, murcho, ferido, passado ou quebrado, livre de sujidades, pragas e fungos.	kg	800	R$ 33,09	R$ 26.472,00
7	**AMEIXA VERMELHA** – De primeira qualidade. Deve apresentar formato redondo ou oval, aspecto fresco, casca vermelha brilhante, firme e limpa. Deve ser entregue em estado médio de maturação, ou seja, nem verde, nem muito madura. Deve ser firme isenta de marcas de insetos ou sujidades. Peso mínimo de 60 g por unidade.	kg	1.000	R$ 11,91	R$ 11.910,00

8	**BANANA CATURRA** - De primeira qualidade, em pencas. A casca da fruta deverá estar mais amarela do que verde, firme, sem podridão ou manchas escuras indicando que está muito amadurecida, sem danos ou amassada. Tamanho e coloração uniformes. Polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida.	kg	15.000	R$ 5,05	R$ 75.750,00
9	**BANANA PRATA** – De primeira qualidade, em pencas. A casca da fruta deverá estar mais amarela do que verde, firme, sem podridão ou manchas escuras indicando que está muito amadurecida, sem danos ou amassada. Tamanho e coloração uniformes. Polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida.	kg	15.000	R$ 6,15	R$ 92.250,00
10	**BATATA DOCE** – Beneficiada, deve estar suficientemente desenvolvida e apresentar casca de coloração roxa. Não poderá apresentar danos, sinais de podridão, rachaduras, cortes na casca e/ou cheiro estranho. Não deve apresentar terra ou outras sujidades aderidas a casca.	kg	700	R$ 4,81	R$ 3.367,00
11	**BATATA INGLESA** – Beneficiada, lisa, especial de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, sem brotos ou manchas verdes na casca. Deve ser entregue lavada.	kg	4.200	R$ 5,62	R$ 23.604,00
12	**BATATA SALSA** – Beneficiada, Deve estar em adequado estado de maturação. Não poderá apresentar sujeira na casca, rachaduras, partes amolecidas, cortes na casca ou sujidades. Devem ser de tamanho médio a grande e de cor amarelo claro.	kg	500	R$ 11,61	R$ 5.805,00
13	**BERINJELA** – De primeira qualidade, deve estar com superfície lisa e brilhante, firme, íntegro e com textura	kg	500	R$ 6,58	R$ 3.290,00

	e consistência de vegetal fresco. Deve ser livre de podridão. Não deve estar murcha.				
14	**BETERRABA** – De primeira qualidade. Deve estar em adequado estado de maturação. A casca deve ser roxa e lisa, sem apresentar sinais de rachaduras, estragado ou terra aderida. Não deve estar murcha.	kg	1.500	R$ 6,15	R$ 9.225,00
15	**BRÓCOLIS** - De primeira qualidade, com cor verde característica da espécie, livre de insetos e sujidades, preferencialmente com as folhas, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência, os ramos não poderão estar amarelados ou com manchas escuras. Peso mínimo 500 g.	Unidade	2.850	R$ 6,72	R$ 19.152,00
16	**CAQUI FUYU** - De primeira qualidade. Deve estar maduro o suficiente para ser consumido, contudo não deve estar amolecido, indicando grau de maturação excessivo. Deve apresentar cor laranja brilhante e a polpa precisa ser firme. Não poderá estar machucado, rachado ou com sujeiras aderidas a casca. Peso mínimo de 100 g a unidade.	kg	2.500	R$ 9,68	R$ 24.200,00
17	**CEBOLA** - De primeira qualidade, tipo branca. Deve estar limpa, firme, com aspecto fresco, com a película brilhante, sem manchas escuras, sem batidas e sem brotamento, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	kg	2.000	R$ 5,79	R$ 11.580,00
18	**CEBOLINHA** – Deve apresentar coloração verde médio e textura de produto fresco. Não deve apresentar insetos ou sujidades aderidas. Não deve apresentar manchas amareladas ou escuras. Maço com peso aproximado de 200 g.	Maço	2.200	R$ 4,05	R$ 8.910,00

19	**CENOURA** - De primeira qualidade. Deve estar limpa, firme, lisa e ser de cor laranja vivo brilhante. Não deve apresentar deformidades, rachaduras, furos, manchas, rugas ou aspecto de envelhecido. Deve apresentar tamanho médio a grande.	kg	2.500	R$ 6,38	R$ 15.950,00
20	**CHEIRO VERDE** - De primeira qualidade, com folhas verdes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência. Maço com peso aproximado de 200 g.	Maço	2.200	R$ 3,17	R$ 6.974,00
21	**CHUCHU** - De primeira qualidade. Deve apresentar a casca verde clara brilhante, sem brotos, bem formado e limpo. Deve apresentar tamanho médio a grande, com aparência de fresco. Não deve apresentar sujidades aderidas ou sinais de podridão.	kg	1.000	R$ 4,98	R$ 4.980,00
22	**COUVE FLOR** - De primeira qualidade, fresca, livre de insetos e sujidades, preferencialmente com as folhas, deverá estar bem formada e limpa e deverá apresentar cor creme e tamanho grande. Não deve apresentar manchas escuras, manchas de fungos e/ou umidade. Peso no mínimo 500 g.	Unidade	2.200	R$ 6,84	R$ 15.048,00
23	**COUVE MANTEIGA** - de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes, desenvolvidas em maços de 500 g cada.	Maço	1.650	R$ 4,66	R$ 7.689,00
24	**DOCE DE FRUTA SEM AÇÚCAR** - Produto de 1ª qualidade, feito com ingredientes de sabores diversos (uva, morango, goiaba, abacaxi, ameixa, abóbora, entre outros). Doce resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais sem adição de açúcares. Entende-se como	Embalagem de 500 g	1.000	R$ 23,73	R$ 23.730,00

	vegetais, para efeito destes padrões, todas as frutas, tubérculos e outras partes comestíveis reconhecidamente apropriadas para elaboração de doce em pasta. A consistência deve ser cremosa, e a coloração, odor e sabor devem ser características das matérias primas utilizadas, sem adição de conservantes e corantes artificiais, embalados em vidro esterilizados, hermeticamente fechados, de 500 g. O rótulo deve conter as informações sobre fornecedor, fabricação, validade e tabela nutricional.				
25	**ESCAROLA** - De primeira qualidade, Deve apresentar coloração verde-médio, aspecto macio e folhas uniformes. Não deve apresentar marcas de picadas de insetos, coloração amarelada, sujidades ou terra aderida. Não deve estar murcha. Peso mínimo de 300 g a unidade.	Unidade	1.650	R$ 3,50	R$ 5.775,00
26	**ESPINAFRE** - De primeira qualidade, folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de insetos e sujidades, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Peso mínimo de 500 g o maço.	Maço	800	R$ 4,97	R$ 3.976,00
27	**EXTRATO DE TOMATE** - Composto de tomate e sal, no mínimo. Sem adição de conservante e corante. Sem glúten e sem lactose. Deve conter no máximo 100 mg de sódio em 20 g do produto. Embalagem de vidro com no mínimo 500 g.	Embalagem de 500 g	400	R$ 22,45	R$ 8.980,00
28	**FEIJÃO PRETO** – De primeira qualidade. Deve ser entregue em embalagem plástica de 1 kg com data de fabricação, validade e lote do produto. Deve ser um produto novo, de fácil grau de cozimento, sem pedras ou	kg	2.000	R$ 9,35	R$ 18.700,00

	outras sujidades. Deve conter no mínimo 97% dos grãos de coloração preta e umidade máxima de 15%.				
29	**GOIABA VERMELHA** - Apresentando peso mínimo de 100g, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue em grau de maturação que permita seu consumo imediato ou ao longo da semana. Deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas.	kg	1.000	R$ 8,75	R$ 8.750,00
30	**KIWI** - Kiwi nacional, com peso mínimo de 80 g. A polpa deve apresentar coloração verde, a casca coloração marrom e o formato oblongo. Não serão tolerados frutos com defeitos como podridão e ferimento, assim como não serão tolerados frutos muito maduros ou imaturos.	kg	500	R$ 20,58	R$ 10.290,00
31	**LARANJA LIMA** - Categoria extra. Deverá estar fresca, de cor brilhante e ser madura o suficiente para o consumo. Não deve possuir aparência murcha ou estar danificada. Peso mínimo de 120 g.	kg	1.500	R$ 7,47	R$ 11.205,00
32	**LARANJA PERA** - De primeira qualidade. Deverá estar fresca, de cor brilhante e ser madura o suficiente para o consumo. Não deve possuir aparência murcha ou estar danificada. Peso mínimo de 120 g.	kg	10.000	R$ 5,75	R$ 57.500,00
33	**LIMÃO ROSA** – Deve apresentar adequado estado de maturação, casca lisa de cor laranja vivo e polpa suculenta. Deve ser entregue com pedúnculo, íntegro, isento de sujidades, manchas escuras ou brancas ou quaisquer outras que indiquem doença no produto. Peso mínimo de 50 g.	kg	800	R$ 4,71	R$ 3.768,00

34	**MAÇÃ** - Deverá estar madura, vermelha e firme, apresentar casca brilhante, sem manchas escuras ou batidas. Deve ser limpa e fresca, sem a presença de sinais de podridão ou de insetos. Peso mínimo de 120 g.	kg	12.000	R$ 12,08	R$ 144.960,00
35	**MAMÃO FORMOSA** – Produto classe B, com peso mínimo de 1 kg. Fruta de formato piriforme, casca de coloração amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Não serão tolerados defeitos como podridão, ferimento, defeito de polpa, assim como não serão aceitos frutos imaturos ou muito maduros.	kg	3.000	R$ 8,58	R$ 25.740,00
36	**MARACUJÁ** - apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso mínimo de 150 g.	kg	600	R$ 12,74	R$ 7.644,00
37	**MELANCIA** - Deve ser comum, redonda, com peso mínimo de 6 kg por unidade, podendo ter coloração verde claro ou verde escuro. Sua polpa deve ser de coloração vermelha, podendo apresentar sementes ou não. Não deve apresentar podridão, ferimento, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave ou ser imaturo.	kg	2.000	R$ 3,84	R$ 7.680,00
38	**MELÃO** - De primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, apresentando grau de maturação tal qual de manipulação. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 1,5 kg.	Unidade	1.000	R$ 8,89	R$ 8.890,00
39	**MILHO VERDE IN NATURA DESCASCADO** - Em espiga com grãos	Unidade	6.000	R$ 2,81	R$ 16.860,00

	inteiros e coloração amarelo forte, os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos, de tamanho médio a grande, de primeira qualidade, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas, machucados ou contaminação, grau de amadurecimento ideal para consumo. Peso mínimo de 180 g a unidade.				
40	**MORANGO FRUTA in natura** - Higienizado e congelado. Deverá ser entregue em embalagens devidamente rotuladas, com peso de 1 kg por embalagem. Devem apresentar tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio ou transporte. Os produtos deverão ser entregues em caixas limpas e livres de sujidades.	kg	500	R$ 33,38	R$ 16.690,00
41	**PÃO CONVENCIONAL FATIADO** - deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, podendo ser acrescido, biomassa, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, milho, desde que tragam a designação destes ingredientes. O pão deverá apresentar-se leve, com crescimento adequado e ser assado de maneira que não apresente aspecto cru. Deverá ser embalado, conter ingredientes utilizados, data de fabricação, prazo de validade e produtor responsável. Peso aproximado de 800 g por unidade.	Unidade	3.000	R$ 21,40	R$ 64.200,00
42	**PÃO FATIADO DE VEGETAIS** – Embalagem de plástico atóxica e resistente, devidamente lacrada e rotulada. O pão deve ser fabricado de forma artesanal com pelo menos uma de suas matérias primas proveniente do cultivo do empreendedor rural, a	Unidade	3.000	R$ 21,95	R$ 65.850,00

	exemplo de: batata, milho, beterraba, cenoura, espinafre, entre outros vegetais da época. As demais matérias-primas adquiridas devem ser de primeira qualidade, isenta de contaminantes como matéria terrosa, parasitos e insetos e deve estar em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o uso de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Peso aproximado de 800 g por unidade.				
43	**PEPINO** - De primeira qualidade. A cor deverá ser verde claro ou escuro, firme e de tamanho médio. Não deve apresentar grande espessura. Não deve apresentar sujeiras aderidas a casca, picadas de insetos ou outros danos.	kg	1.600	R$ 5,89	R$ 9.424,00
44	**PERA** - De primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Peso mínimo de 100 g por unidade.	kg	1.600	R$ 13,27	R$ 21.232,00
45	**PÊSSEGO** – De primeira qualidade. Deverá estar em estado médio de maturação, ou seja, não estar muito maduros nem verdes. Devem ser firmes, de cor amarelada a vermelho. A polpa deve ser amarelada. Não deverá conter sujidades aderidas, sinais de batimento, podridão ou picadas de	kg	1.000	R$ 12,24	R$ 12.240,00

	inseto. Peso mínimo de 80 g por unidade.				
46	**POLPA DE TOMATE** - Produto elaborado a partir da polpa de tomate. Deve apresentar-se sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve ser embalado e rotulado dentro das normas, com data de fabricação e validade, produtor responsável. Não pode conter corantes e conservantes artificiais, pele e pimenta. Sem adição de sal e açúcar. Acondicionado em plástico estéril com 1 kg.	kg	500	R$ 25,42	R$ 12.710,00
47	**PONKAN** – De primeira qualidade. Deverá estar com 60% de maturação, firme, limpa e intacta, ser de tamanho médio, sem manchas, sem danos e sem sujidades, insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deve ser entregue preferencialmente com pedúnculo. Peso mínimo de 120 g.	kg	4.000	R$ 6,50	R$ 26.000,00
48	**REPOLHO** – verde e/ou, roxo. De primeira qualidade. Deverão apresentar cor verde claro, folhas uniformes e frescas. Não poderá estar murcho e não deverá apresentar dano por praga, podridão e/ou ferimento. Peso mínimo 600 g.	Unidade	1.500	R$ 4,82	R$ 7.230,00
49	**SALSINHA** – Deve apresentar coloração verde médio e textura de produto fresco. Não deve apresentar insetos ou sujidades aderidas. Maço com peso aproximado de 200 g.	Maço	2.200	R$ 4,01	R$ 8.822,00
50	**SUCO NATURAL DE LARANJA INTEGRAL** - Não pasteurizado, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de laranja integral, sem conservantes, não fermentado, pronto para o consumo. Embalado em embalagens plásticas atóxicas, transparente, com tampa de rosca,	Embalagem de 1 litro	1.000	R$ 17,55	R$ 17.550,00

	rotulagem contendo informações nutricionais, validade, peso, lote e fabricante. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, possuindo **registro, dispensa de registro ou outro documento de regularidade sanitária exigido pelo órgão competente,** quando aplicável. Produto deverá ser entregue por veículo com refrigeração, com alvará sanitário. Embalagem 1 litro.				
51	**SUCO NATURAL DE LARANJA INTEGRAL** - Não pasteurizado, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de laranja integral, sem conservantes, não fermentado, pronto para o consumo. Embalado em embalagens plásticas atóxicas, transparente, com tampa de rosca, rotulagem contendo informações nutricionais, validade, peso, lote e fabricante. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, possuindo **registro, dispensa de registro ou outro documento de regularidade sanitária exigido pelo órgão competente,** quando aplicável. Produto deverá ser entregue por veículo com refrigeração, com alvará sanitário. Embalagem 4 litros.	Embalagem de 4 litros	500	R$ 70,22	R$ 35.110,00
52	**SUCO NATURAL DE LARANJA INTEGRAL** - Não pasteurizado, sem adição de açúcar. Composto 100% de suco de laranja integral, sem conservantes, não fermentado, pronto para o consumo. Embalado em embalagens plásticas atóxicas, transparente, com tampa de rosca, rotulagem contendo informações nutricionais, validade, peso, lote e fabricante. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, possuindo **registro, dispensa**	Embalagem de 200 ml	3.500	R$ 6,50	R$ 22.750,00

	de registro ou outro documento de regularidade sanitária exigido pelo órgão competente, quando aplicável. Produto deverá ser entregue por veículo com refrigeração, com alvará sanitário. Embalagem 200 ml.				
53	**SUCO NATURAL NO PALITO/PICOLÉ -** sem adição de açúcar, composto 100% de suco de laranja integral e polpa de laranja, sem conservantes. Que conste tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto deverá ser entregue por veículo com refrigeração, com alvará sanitário. Produto com validade mínima de 06 (seis) meses. Peso mínimo de 60g a unidade.	Unidade	3.500	R$ 3,40	R$ 11.900,00
54	**SUCO NATURAL NO PALITO/ PICOLÉ -** sem adição de açúcar, composto de suco natural de uva integral 14% e polpa de uva 65 %, sem conservantes, refrigeração, com alvará sanitário. Produto com validade mínima de 06 (seis) meses peso, lote e fabricante. Produto deverá ser entregue por veículo com refrigeração, com alvará sanitário. Produto com validade mínima de 06 (seis) meses, peso, lote e fabricante. Peso mínimo de 60g a unidade.	Unidade	3.500	R$ 4,12	R$ 14.420,00
55	**SUCO DE UVA NATURAL PASTEURIZADO –** contendo suco de uva integral sem adição de açúcar, sem aditivos. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de 1 litro em plástico atóxico transparente, tampa plástica com material atóxico, lacre com rosca, rótulo contendo a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, possuindo **registro, dispensa**	Embalagem de 1 litro	1.000	R$ 21,68	R$ 21.680,00

	de registro ou outro documento de regularidade sanitária exigido pelo órgão competente, quando aplicável; A entrega do produto deverá ser realizada por veículo com refrigeração, sendo que este veículo deverá possuir Alvará Sanitário, expedida pela vigilância sanitária do município sede da empresa.				
56	**TOMATE -** De primeira qualidade. Deve apresentar cor vermelho brilhante, estar firme, estar limpo, sem resíduos na casca ou sinais de insetos. Deve apresentar grau de maturação médio, ou seja, não estar verde, nem muito maduro. Não deve apresentar danos, amassados ou estar amolecido.	kg	4.000	R$ 7,92	R$ 31.680,00
57	**UVA ROSADA/VERDE** – De primeira qualidade. Deve apresentar cachos bem formados e frutos com a casca lisa e brilhosa. Os frutos devem estar em adequado grau de maturação para consumo, ser íntegros, sem manchas, sem picadas de insetos. Devem ser entregues em caixas plásticas ou de papelão.	kg	5.000	R$ 16,11	R$ 80.550,00
58	**VAGEM:** Vagem manteiga classe A. O produto deve apresentar de 12 a 15 cm a unidade, perfil semi-arqueado, e cor verde clara a verde esbranquiçada. Não serão tolerados defeitos como ferimento ou podridão, assim como não serão tolerados produtos murchos, passados ou imaturos.	kg	800	R$ 14,45	R$ 11.560,00

Item	DESCRIÇÃO ORGÂNICO	Unidade	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
59	**ABOBRINHA VERDE** - De primeira qualidade. A casca deve apresentar-se firme, brilhante, lisa e com sua cor característica verde clara, sem manchas escuras. Não deve possuir terra aderida a casca. Devem ser de tamanho médio	kg	500	R$ 8,17	R$ 4.085,00

	ou pequeno. Tamanho máximo de 20 cm de comprimento.				
60	**ACELGA** - Deve apresentar o talo branco, as folhas verde-claro, cabeça bem formada e firme, com peso aproximado de 1,0 kg, livres de danos, insetos, as folhas externas não podem estar sujas de terra ou com cheiro estranho.	Unidade	450	R$ 6,89	R$ 3.100,50
61	**ALFACE** - folhas características da espécie, sem defeitos, intactas, firmes, bem desenvolvidas, estar livres de enfermidades e insetos, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência. Peso mínimo de 300 g.	Unidade	3.000	R$ 4,50	R$ 13.500,00
62	**ALHO BRANCO COMUM** - Qualidade extra. Pode ser branco ou roxo, com poder de condimento baixo, cor, aspecto, cheiro e sabor característicos da espécie, tendo dentes grandes e novos, bem formados e de primeira qualidade. Deverá estar inteiro, com casca, sem manchas escuras, e firmes. Não deve ser brotado, choco, podre, murcho, ferido, passado ou quebrado, livre de sujidades, pragas e fungos.	kg	400	R$ 41,10	R$ 16.440,00
63	**BANANA CATURRA** - De primeira qualidade, em pencas. A casca da fruta deverá estar mais amarela do que verde, firme, sem podridão ou manchas escuras indicando que está muito amadurecida, sem danos ou amassada. Tamanho e coloração uniformes. Polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida.	kg	7.500	R$ 6,49	R$ 48.675,00
64	**BATATA DOCE** – Beneficiada, deve estar suficientemente desenvolvida e apresentar casca de coloração roxa. Não poderá apresentar danos, sinais de podridão, rachaduras, cortes na casca e/ou cheiro estranho. Não deve	kg	350	R$ 6,58	R$ 2.303,00

	apresentar terra ou outras sujidades aderidas a casca.				
65	**BATATA INGLESA** – Beneficiada, lisa, especial de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, sem brotos ou manchas verdes na casca. Deve ser entregue lavada.	kg	2.100	R$ 8,62	R$ 18.102,00
66	**BATATA SALSA** – Beneficiada, Deve estar em adequado estado de maturação. Não poderá apresentar sujeira na casca, rachaduras, partes amolecidas, cortes na casca ou sujidades. Devem ser de tamanho médio a grande e de cor amarelo claro.	kg	250	R$ 14,62	R$ 3.655,00
67	**BERINJELA** – De primeira qualidade, deve estar com superfície lisa e brilhante, firme, integro e com textura e consistência de vegetal fresco. Deve ser livre de podridão. Não deve estar murcha.	kg	250	R$ 8,77	R$ 2.192,50
68	**BETERRABA** – De primeira qualidade. Deve estar em adequado estado de maturação. A casca deve ser roxa e lisa, sem apresentar sinais de rachaduras, estragado ou terra aderida. Não deve estar murcha.	kg	650	R$ 7,82	R$ 5.083,00
69	**BRÓCOLIS** - De primeira qualidade, com cor verde característica da espécie, livre de insetos e sujidades, preferencialmente com as folhas, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência, os ramos não poderão estar amarelados ou com manchas escuras. Peso mínimo 500 g.	Unidade	1.450	R$ 8,53	R$ 12.368,50
70	**CAQUI FUYU** - De primeira qualidade. Deve estar maduro o suficiente para ser consumido, contudo não deve estar amolecido, indicando grau de maturação excessivo. Deve apresentar	kg	1.250	R$ 11,59	R$ 14.487,50

	cor laranja brilhante e a polpa precisa ser firme. Não poderá estar machucado, rachado ou com sujeiras aderidas a casca. Peso mínimo de 100 g a unidade.				
71	**CEBOLA** - De primeira qualidade, tipo branca. Deve estar limpa, firme, com aspecto fresco, com a película brilhante, sem manchas escuras, sem batidas e sem brotamento, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	kg	1.000	R$ 7,43	R$ 7.430,00
72	**CEBOLINHA** – Deve apresentar coloração verde médio e textura de produto fresco. Não deve apresentar insetos ou sujidades aderidas. Não deve apresentar manchas amareladas ou escuras. Maço com peso aproximado de 200 g.	Maço	1.050	R$ 5,90	R$ 6.195,00
73	**CENOURA** - De primeira qualidade. Deve estar limpa, firme, lisa e ser de cor laranja vivo brilhante. Não deve apresentar deformidades, rachaduras, furos, manchas, rugas ou aspecto de envelhecido. Deve apresentar tamanho médio a grande.	kg	1.250	R$ 8,12	R$ 10.150,00
74	**CHEIRO VERDE** - De primeira qualidade, com folhas verdes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência. Maço com peso aproximado de 200 g.	Maço	1.100	R$ 5,39	R$ 5.929,00
75	**CHUCHU** - De primeira qualidade. Deve apresentar a casca verde clara brilhante, sem brotos, bem formado e limpo. Deve apresentar tamanho médio a grande, com aparência de fresco. Não deve apresentar sujidades aderidas ou sinais de podridão.	kg	500	R$ 6,85	R$ 3.425,00
76	**COUVE FLOR** - De primeira qualidade, fresca, livre de insetos e sujidades,	Unidade	1.100	R$ 8,95	R$ 9.845,00

	preferencialmente com as folhas, deverá estar bem formada e limpa e deverá apresentar cor creme e tamanho grande. Não deve apresentar manchas escuras, manchas de fungos e/ou umidade. Peso no mínimo 500 g.				
77	**ESCAROLA** - De primeira qualidade, Deve apresentar coloração verde-médio, aspecto macio e folhas uniformes. Não deve apresentar marcas de picadas de insetos, coloração amarelada, sujidades ou terra aderida. Não deve estar murcha. Peso mínimo de 300 g a unidade.	Unidade	825	R$ 7,27	R$ 5.997,75
78	**ESPINAFRE** - De primeira qualidade, folhas intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de insetos e sujidades, não estar danificada por lesão física ou mecânica que afete a aparência, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Peso mínimo de 500 g o maço.	Maço	825	R$ 6,33	R$ 5.222,25
79	**FEIJÃO PRETO** – De primeira qualidade. Deve ser entregue em embalagem plástica de 1 kg com data de fabricação, validade e lote do produto. Deve ser um produto novo, de fácil grau de cozimento, sem pedras ou outras sujidades. Deve conter no mínimo 97% dos grãos de coloração preta e umidade máxima de 15%.	kg	1.000	R$ 13,77	R$ 13.770,00
80	**GOIABA VERMELHA** - Apresentando peso mínimo de 100g, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser entregue em grau de maturação que permita seu consumo imediato ou ao longo da semana. Deverá estar acondicionado em caixas plásticas higienizadas.	kg	500	R$ 11,75	R$ 5.875,00
81	**LARANJA LIMA** - Categoria extra. Deverá estar fresca, de cor brilhante e	kg	250	R$ 8,59	R$ 2.147,50

	ser madura o suficiente para o consumo. Não deve possuir aparência murcha ou estar danificada. Peso mínimo de 120 g.				
82	**LARANJA PERA** - De primeira qualidade. Deverá estar fresca, de cor brilhante e ser madura o suficiente para o consumo. Não deve possuir aparência murcha ou estar danificada. Peso mínimo de 120 g.	kg	5.000	R$ 6,28	R$ 31.400,00
83	**LIMÃO ROSA** – Deve apresentar adequado estado de maturação, casca lisa de cor laranja vivo e polpa suculenta. Deve ser entregue com pedúnculo, íntegro, isento de sujidades, manchas escuras ou brancas ou quaisquer outras que indiquem doença no produto. Peso mínimo de 50 g.	kg	400	R$ 5,49	R$ 2.196,00
84	**MAÇÃ** - Deverá estar madura, vermelha e firme, apresentar casca brilhante, sem manchas escuras ou batidas. Deve ser limpa e fresca, sem a presença de sinais de podridão ou de insetos. Peso mínimo de 120 g.	kg	600	R$ 17,47	R$ 10.482,00
85	**MAMÃO FORMOSA** – Produto classe B, com peso mínimo de 1 kg. Fruta de formato piriforme, casca de coloração amarelo alaranjada e polpa alaranjada. Não serão tolerados defeitos como podridão, ferimento, defeito de polpa, assim como não serão aceitos frutos imaturos ou muito maduros.	kg	1.500	R$ 12,31	R$ 18.465,00
86	**MELANCIA -** Deve ser comum, redonda e média com mais de 6 kg, podendo ter coloração verde claro ou verde escuro. Sua polpa deve ser de coloração vermelha, podendo apresentar sementes ou não. Não deve apresentar podridão, ferimento, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave ou ser imaturo.	kg	1.000	R$ 6,37	R$ 6.370,00
87	**MELÃO** - De primeira qualidade, in	Unidade	500	R$ 8,30	R$ 4.150,00

	natura, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, apresentando grau de maturação tal qual de manipulação. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo de 1,5 kg.				
88	**MORANGO FRUTA in natura** - Higienizado e congelado. Deverá ser entregue em embalagens devidamente rotuladas, com peso de 1 kg por embalagem. Devem apresentar tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas do manuseio ou transporte. Os produtos deverão ser entregues em caixas limpas e livres de sujidades.	kg	250	R$ 40,79	R$ 10.197,50
89	**PEPINO** - De primeira qualidade. A cor deverá ser verde claro ou escuro, firme e de tamanho médio. Não deve apresentar grande espessura. Não deve apresentar sujeiras aderidas a casca, picadas de insetos ou outros danos.	kg	800	R$ 8,78	R$ 7.024,00
90	**PERA** - De primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Peso mínimo de 100 g por unidade.	kg	800	R$ 17,23	R$ 13.784,00
91	**PÊSSEGO** – De primeira qualidade. Deverá estar em estado médio de maturação, ou seja, não estar muito maduros nem verdes. Devem ser firmes, de cor amarelada a vermelho. A polpa deve ser amarelada. Não deverá conter sujidades aderidas, sinais de batimento, podridão ou picadas de inseto. Peso mínimo de 80 g por	kg	500	R$ 13,69	R$ 6.845,00

	unidade.				
92	**PONKAN** – De primeira qualidade. Deverá estar com 60% de maturação, firme, limpa e intacta, ser de tamanho médio, sem manchas, sem danos e sem sujidades, insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deve ser entregue preferencialmente com pedúnculo. Peso mínimo de 120 g.	kg	1.250	R$ 6,61	R$ 8.262,50
93	**REPOLHO** – verde e/ou, roxo. De primeira qualidade. Deverão apresentar cor verde claro, folhas uniformes e frescas. Não poderá estar murcho e não deverá apresentar dano por praga, podridão e/ou ferimento. Peso mínimo 600 g.	Unidade	750	R$ 6,10	R$ 4.575,00
94	**SALSINHA** – Deve apresentar coloração verde médio e textura de produto fresco. Não deve apresentar insetos ou sujidades aderidas. Maço com peso aproximado de 200 g.	Maço	1.100	R$ 4,73	R$ 5.203,00
95	**TOMATE -** De primeira qualidade. Deve apresentar cor vermelho brilhante, estar firme, estar limpo, sem resíduos na casca ou sinais de insetos. Deve apresentar grau de maturação médio, ou seja, não estar verde, nem muito maduro. Não deve apresentar danos, amassados ou estar amolecido.	kg	1.000	R$ 10,09	R$ 10.090,00
96	**UVA ROSADA/VERDE** – De primeira qualidade. Deve apresentar cachos bem formados e frutos com a casca lisa e brilhosa. Os frutos devem estar em adequado grau de maturação para consumo, ser íntegros, sem manchas, sem picadas de insetos. Devem ser entregues em caixas plásticas ou de papelão.	kg	1.250	R$ 19,06	R$ 23.825,00
97	**VAGEM:** Vagem manteiga classe A. O produto deve apresentar de 12 a 15 cm a unidade, perfil semi-arqueado, e cor	kg	400	R$ 18,34	R$ 7.336,00

	verde clara a verde esbranquiçada. Não serão tolerados defeitos como ferimento ou podridão, assim como não serão tolerados produtos murchos, passados ou imaturos.				
				VALOR TOTAL	**R$ 1.657.766,50**

Valor estimado da contratação: R$ 1.657.766,50 (um milhão, seiscentos e cinquenta e sete mil, setecentos e sessenta e seis reais e cinquenta centavos).

1.3. Do prazo de vigência

☒ O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, observadas as disposições da **Lei nº 11.947/2009**, da **Resolução CD/FNDE nº 4/2026** e, subsidiariamente, da **Lei nº 14.133/2021**.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação é indispensável para assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos estudantes da rede pública municipal de ensino, garantindo a execução dos cardápios elaborados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e contribuindo para a promoção da alimentação adequada e saudável. A contratação observa o disposto na Lei nº 11.947/2009, que estabelece a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento ao PNAE, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Documento de Formalização da Demanda (DFD), que integram este Termo de Referência.

2.2. A fundamentação da contratação, bem como a definição dos quantitativos estimados, encontra-se detalhada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Documento de Formalização da Demanda (DFD), que integram este Termo de Referência.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, conforme consta das informações básicas deste termo de referência, no desdobramento da Secretaria Municipal da Educação, Departamento de Logística, classificado como Gêneros Alimentícios, destinado ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Dos Requisitos do Contrato

Os itens deverão ser fornecidos conforme suas características, observando-se os seguintes requisitos:

3.1.1. Requisitos gerais aplicáveis a todos os itens

Além das especificações individuais constantes da descrição de cada item, todos os gêneros alimentícios deverão atender às seguintes condições gerais:

a) apresentar características próprias da espécie ou produto ofertado, observando os padrões mínimos de qualidade descritos neste Termo de Referência;

b) estar íntegros, limpos, frescos, firmes, livres de sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas, pragas, sinais de deterioração, podridão, fermentação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade ou segurança para o consumo;

c) ser entregues em adequado estado de maturação, compatível com o transporte, armazenamento e consumo durante a semana de distribuição às unidades escolares, preservando suas características até a utilização;

d) ser transportados em veículos limpos, em boas condições de conservação e higiene, de forma a preservar a integridade, a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios durante todo o transporte. Os produtos que necessitem de controle de temperatura deverão ser transportados em veículos ou equipamentos apropriados, capazes de manter as condições de conservação exigidas para cada alimento, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o momento da entrega;

e) os produtos que apresentarem características em desacordo com as especificações deste Termo de Referência ou com a legislação sanitária vigente poderão ser recusados, total ou parcialmente, no ato do recebimento, devendo ser substituídos pelo fornecedor, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização do contrato.

3.1.2. Condições Sanitárias e de Qualidade

A contratada deverá:

a) atender às exigências da legislação sanitária vigente;

b) possuir licença ou alvará sanitário válido, quando exigido para a atividade ou para o produto fornecido, durante toda a execução contratual;

c) garantir a adoção de boas práticas de fabricação, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.

3.1.3. Garantia

A garantia dos produtos deverá observar a legislação aplicável, especialmente as normas de defesa do consumidor e sanitárias, assegurando:

a) a substituição, às expensas do fornecedor, de produtos impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações;

b) a responsabilidade por vícios de qualidade ou quantidade;

c) a responsabilização por eventuais danos decorrentes de falhas no fornecimento;

d) manter a qualidade e as condições adequadas de conservação dos produtos até o momento do recebimento pela Administração, observado o prazo de validade e as condições de armazenamento previstas pelo fabricante ou pela legislação aplicável.

3.1.4. Dos produtos orgânicos

Quando ofertados como orgânicos, os gêneros alimentícios deverão atender à Lei nº 10.831/2003, ao Decreto nº 6.323/2007 e às demais normas aplicáveis, devendo o fornecedor apresentar, quando solicitado pela Administração, documentação que comprove essa condição, por meio de:

a) Certificado de Conformidade Orgânica emitido por Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA; ou

b) Declaração de Cadastro em Organização de Controle Social (OCS), válida, para comercialização direta, conforme previsto na legislação vigente.

A documentação deverá permanecer válida durante toda a execução contratual.

3.2. Da Amostragem

☒ Será exigido amostragem dos seguintes itens:

1. *Doce de fruta sem açúcar*
2. *Extrato de tomate*
3. *Pão convencional fatiado*
4. *Pão fatiado de vegetais*
5. *Polpa de Tomate*
6. *Suco natural de laranja integral*
7. *Suco natural no palito/picolé*
8. *Suco de uva natural pasteurizado*

3.2.1. Quando prevista no Edital, poderá ser exigida a apresentação de amostras dos gêneros alimentícios pelo fornecedor provisoriamente classificado, para verificação da conformidade com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, antes da homologação da Chamada Pública.

3.2.2. O fornecedor deverá apresentar as amostras no local, data e horário estabelecidos no Edital, devidamente identificadas, para avaliação quanto às características de qualidade, composição, embalagem, rotulagem, quando aplicável, e demais especificações constantes neste Termo de Referência.

3.2.3. No caso de não apresentação da amostra, de atraso na sua entrega sem justificativa aceita pela Administração, ou da apresentação de amostra em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência, o respectivo Projeto de Venda será desclassificado.

3.2.4. As amostras serão avaliadas quanto aos seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) conformidade do produto com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência;

b) características sensoriais adequadas, incluindo aparência, cor, odor, sabor e textura compatíveis com o produto ofertado;

c) integridade da embalagem, que deverá estar limpa, íntegra, lacrada, sem avarias, furos, amassamentos ou sinais de violação, quando aplicável;

d) atendimento às exigências de rotulagem previstas na legislação vigente, contendo identificação do fabricante ou produtor, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações nutricionais, quando aplicáveis;

e) compatibilidade entre a amostra apresentada e o produto descrito no respectivo Projeto de Venda;

f) qualidade e rendimento do produto quando submetido ao preparo, observadas as características esperadas para utilização na alimentação escolar;

g) ausência de matérias estranhas, impurezas, umidade excessiva, sinais de deterioração, contaminação ou quaisquer características que comprometam a segurança e a qualidade do alimento;

h) atendimento à legislação sanitária vigente e aceitabilidade do produto após o preparo, considerando rendimento, sabor, textura, consistência e adequação ao uso nos cardápios da alimentação escolar.

i) compatibilidade da amostra com as características descritas no Projeto de Venda e nas especificações deste Termo de Referência, especialmente quanto ao padrão de qualidade, tamanho, peso, calibre, grau de maturação e demais requisitos estabelecidos para cada gênero alimentício.

3.2.5. Os resultados das avaliações das amostras serão divulgados na forma prevista no Edital da Chamada Pública.

3.2.6. A não apresentação das amostras, quando exigidas, ou a sua reprovação por não atender às especificações deste Termo de Referência implicará a desclassificação do respectivo Projeto de Venda, observados os procedimentos estabelecidos no Edital.

3.2.7. As amostras apresentadas poderão ser manuseadas, preparadas e submetidas às avaliações necessárias pela equipe técnica responsável, inclusive para análise sensorial e verificação da conformidade com as especificações deste Termo de Referência, não cabendo ao fornecedor qualquer direito à indenização ou ressarcimento.

3.2.8. Após a divulgação do resultado final da Chamada Pública, as amostras apresentadas não precisarão ser retiradas pelos fornecedores. A Administração irá descartá-las ou destiná-las de forma ambientalmente adequada, sem que caiba qualquer direito a ressarcimento.

3.3. Da indicação de Marca

☒ Não há indicação de marcas para os itens que compõem o objeto.

3.4. Do Parcelamento

☒ A contratação será realizada **por item, com fornecimento parcelado**, conforme cronograma de entregas estabelecido no Edital e no Contrato, considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a necessidade de abastecimento contínuo das unidades escolares e a preservação da qualidade dos produtos destinados à alimentação escolar.

3.5. Da Subcontratação

☒ Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.6. Dos critérios de seleção e julgamento dos Projetos de Venda

3.6.1. A seleção dos Projetos de Venda observará o disposto na **Lei nº 11.947/2009**, na **Resolução CD/FNDE nº 4/2026** e demais normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.6.2. Os preços de aquisição dos gêneros alimentícios serão previamente definidos pela Administração, conforme pesquisa de preços realizada na forma da legislação vigente, não havendo disputa de preços entre os participantes.

3.6.3. A classificação dos Projetos de Venda será realizada mediante verificação do atendimento às exigências estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência, observando-se os critérios de prioridade previstos na legislação do PNAE.

3.6.4. Na hipótese de apresentação de mais de um Projeto de Venda apto ao fornecimento do mesmo item, serão aplicados os critérios de prioridade e de desempate estabelecidos na legislação vigente e detalhados no Edital da Chamada Pública.

3.6.5. A seleção dos Projetos de Venda observará, ainda, os limites individuais de comercialização e as demais regras previstas na legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme estabelecido no Edital da Chamada Pública.

4. EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.1. Do Local e horário da Entrega dos Itens

4.1.1 As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer, exclusivamente, às segundas-feiras, ressalvadas as situações excepcionais, tais como feriados, recessos escolares ou outras necessidades devidamente justificadas pela Administração, ocasião em que o cronograma poderá ser alterado mediante comunicação prévia aos fornecedores. As entregas deverão ser realizadas na **Casa do Agricultor**, localizada na Rua João Jacob Manfron Neto, nº 11.340, Conceição dos Correias, Campo Magro/PR, impreterivelmente até as **8h30**, para possibilitar a posterior distribuição dos produtos às unidades escolares por meio do transporte disponibilizado pelo Município. Os fornecedores deverão entregar os gêneros alimentícios previamente fracionados e acondicionados em caixas limpas e higienizadas, devidamente identificadas com o nome de cada instituição de ensino, observando rigorosamente as quantidades especificadas na solicitação de compra. O cronograma de entrega, as solicitações de compra e as respectivas guias de recebimento serão encaminhados previamente, por meio de correio eletrônico (e-mail), aos fornecedores e aos servidores responsáveis pelo recebimento, conferência, registro e acompanhamento das entregas, devendo os fornecedores cumprir integralmente as orientações e os prazos estabelecidos.

4.1.2. O atraso na entrega, a entrega em desacordo com o cronograma ou o descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência poderá ensejar a recusa do recebimento dos produtos, sem prejuízo da obrigação de substituição e da aplicação das medidas administrativas cabíveis, nos termos da legislação vigente e do instrumento convocatório.

4.1.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando rigorosamente as especificações constantes neste Termo de Referência, no Projeto de Venda e na legislação sanitária vigente.

4.1.4. Os produtos deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as características próprias de cada gênero alimentício, devendo estar íntegros, frescos, limpos, isentos de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, sinais de deterioração, fermentação, mofo, odores ou sabores estranhos, bem como acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e devidamente identificadas, quando aplicável.

4.1.5. As frutas, verduras e legumes deverão ser entregues em estágio de maturação adequado ao consumo, íntegros, firmes, livres de danos mecânicos, rachaduras, machucados, pragas, doenças, partes deterioradas ou excesso de maturação, respeitando os padrões mínimos de qualidade e classificação comercial.

4.1.6. Os produtos processados deverão atender integralmente à legislação sanitária e de segurança dos alimentos vigente, observando as exigências de rotulagem, identificação do fabricante ou produtor, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações nutricionais, quando aplicáveis, devendo possuir registro, dispensa de registro ou outro documento de regularidade sanitária exigido pela autoridade competente para a atividade ou para o produto fornecido.

4.1.7. No ato do recebimento, os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela equipe responsável. O recebimento não implica aceitação definitiva dos produtos, podendo ser recusados, total ou parcialmente, aqueles que apresentarem desconformidade com as especificações estabelecidas, qualidade inferior, embalagem inadequada ou qualquer condição que comprometa sua utilização.

4.1.8. Os gêneros alimentícios somente serão considerados definitivamente recebidos após a conferência quantitativa e qualitativa realizada pela equipe responsável, observadas as especificações deste Termo de Referência, do Projeto de Venda e da legislação sanitária vigente.

4.1.9. Os produtos recusados deverão ser substituídos pelo fornecedor, às suas expensas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando constatado descumprimento das obrigações assumidas. As despesas decorrentes da substituição, incluindo transporte, carga, descarga e demais custos, correrão exclusivamente por conta do fornecedor, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

4.1.10. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta chamada pública, correrão por conta exclusiva da contratada até o momento da entrega na Casa do Agricultor.

4.2. Do fornecimento e recebimento do bem

4.2.1. A Contratada deverá fornecer o produto de acordo com as especificações do Projeto de Venda, sendo admitida a substituição, somente mediante expressa autorização da autoridade competente.

4.2.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência.

4.2.3. Se, após o recebimento provisório constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, o fornecedor será notificado para que providencie, dentro do prazo de 24h, a correção necessária.

4.2.4. Independentemente da aceitação, o fornecedor deverá garantir a qualidade do objeto fornecido, obrigando-se a substituir no prazo de 24h, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento.

4.2.5. No caso de produtos perecíveis industrializados, quando aplicável, os produtos deverão ser entregues com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do prazo de validade total ainda vigente na data da entrega, salvo quando houver justificativa técnica aceita pela Administração.

4.3. Das Obrigações da Contratada

4.3.1. Fornecer o objeto sempre que solicitado dentro do prazo e na forma estabelecida, contando-se a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento;

4.3.2. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas;

4.3.3. Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes às leis trabalhistas, e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados;

4.3.4. Possibilitar a Contratante, em qualquer etapa, o acompanhamento completo da execução do objeto, fornecendo todas as informações necessárias e/ou resposta a qualquer solicitação do Contratante;

4.3.5. Comunicar, por escrito, eventual atraso, anormalidade de caráter urgente prestando os esclarecimentos julgados necessários, apresentando razões justificadoras a serem apreciadas pelo gestor do contrato;

4.3.6. A Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do fornecedor contratado para outros fornecedores, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;

4.4. Da garantia dos produtos

Os produtos fornecidos deverão atender às especificações deste Termo de Referência, às normas sanitárias aplicáveis e ao Código de Defesa do Consumidor, cabendo ao fornecedor responder pela qualidade dos produtos entregues, promovendo sua substituição, sem ônus para a Administração, quando constatadas irregularidades, vícios ou desconformidades.

5. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1. Das Disposições Gerais

5.1.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, e da regulamentação municipal vigente, especialmente o Decreto que dispõe sobre a gestão e a fiscalização de contratos no âmbito do Poder Executivo municipal.

5.1.2. A Gestão e fiscalização do contrato compreenderá os aspectos técnicos e administrativos da execução do objeto, observada a segregação de funções entre o Fiscal Técnico, o Fiscal Administrativo e o Gestor do Contrato, vedada a acumulação entre gestão e fiscalização, salvo nas hipóteses excepcionalmente admitidas e devidamente justificadas, conforme previsto na regulamentação municipal.

5.1.3. Consideram-se Fiscais de Contrato os servidores responsáveis por fiscalizar a execução contratual em seus aspectos técnicos e administrativos, podendo ser acumuladas por um único agente.

5.1.4. Os fiscais e o gestor do contrato atuarão de forma preventiva, sistemática e contínua, registrando formalmente todas as ocorrências relevantes da execução contratual em histórico próprio do contrato, com vistas a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas pactuadas e a adequada instrução dos processos administrativos correlatos.

5.2. Da Fiscalização Técnica

5.2.1. Compete ao **Fiscal Técnico** do Contrato acompanhar e fiscalizar a execução do objeto quanto aos seus aspectos técnicos, especialmente no que se refere à qualidade, quantidade, conformidade, prazos, especificações e modo de execução, de acordo com o Termo de Referência, o contrato, seus anexos e a proposta do fornecedor contratado.

5.2.2. O fiscal 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.

5.2.3. Identificada qualquer inexatidão, irregularidade, desconformidade ou inexecução parcial do objeto, o Fiscal Técnico deverá registrar a ocorrência e promover a notificação técnica do fornecedor contratado, indicando de forma clara as correções necessárias e fixando prazo para a sua regularização.

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

5.2.5. 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.

5.2.6. Ficam designadas as seguintes servidoras para exercerem a função de fiscais técnicas do contrato: Andréa Rech Marques Santos - matrícula n. 1420 , Cristiana Aparecida da Silva - matrícula n. 3413, Daniele Szychta Szenoski - matrícula n. 3412 e Juliana Borges de Souza Alves - matrícula n. 3411.

5.3. Fiscalização Administrativa

5.3.1. Compete ao **Fiscal Administrativo** do Contrato acompanhar e fiscalizar a execução contratual quanto aos seus aspectos administrativos, especialmente no que se refere ao cumprimento das obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas e contratuais, de acordo com a natureza do objeto.

5.3.2. 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.

5.3.3. Identificada qualquer inexatidão, irregularidade, desconformidade ou inexecução parcial do objeto, o Fiscal Administrativo deverá registrar a ocorrência e comunicar o Gestor do Contrato, adotando as providências de sua competência e, quando necessário, notificando o fornecedor para regularização das pendências administrativas.

5.3.4. Fica designada a servidora Daiane de Souza, matrícula n. 3287, para exercer a função de fiscal administrativo do contrato.

5.3.5. A fiscalização exercida nos termos desta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade integral do fornecedor contratado, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, falhas ou danos decorrentes da execução do contrato, ainda que resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou do emprego de materiais inadequados ou de qualidade inferior, não implicando, em nenhuma hipótese, corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores ou fiscais.

5.4. Gestor do Contrato

5.4.1. Compete ao **Gestor do Contrato** coordenar, integrar e supervisionar as atividades de fiscalização técnica e administrativa, bem como gerir a execução contratual sob o aspecto gerencial, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal aplicável e este Termo de Referência.

5.4.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal técnico e administrativo, 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.

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

5.4.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo fornecedor 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 aceite de cumprimento de obrigações.

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

5.4.6. O gestor do contrato deverá 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.

5.4.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

5.4.8. Fica designada a servidora Alecsandra Jarek Boza, matrícula nº. 3082, para exercer a função de gestor do contrato.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

6.1. Do Recebimento Provisório

6.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo fiscal técnico do contrato, mediante Termo de Recebimento Provisório, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico

previstas no Termo de Referência, no contrato e em seus anexos, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

6.1.2. Para fins exclusivos de recebimento provisório, o fiscal técnico procederá à verificação técnica do objeto entregue, certificando sua conformidade com (i) as especificações constantes do Termo de Referência, (ii) a proposta da contratada e (iii) a correspondente Nota de Empenho, quando aplicável, vedado qualquer ateste para fins de pagamento nesta fase.

6.1.3. Constatada divergência, desconformidade, vício, defeito ou incorreção entre o objeto contratado e o objeto entregue, o fiscal técnico deverá rejeitar o recebimento provisório, no todo ou em parte, e notificar formalmente a contratada para que proceda à reparação, correção, remoção, reconstrução ou substituição necessária, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.1.4. O recebimento provisório será formalizado, como regra, por Termo de Recebimento Provisório detalhado, admitindo-se, exclusivamente nos casos de compras de menor complexidade, forma sumária de registro, desde que suficiente para comprovar o atendimento das exigências técnicas e devidamente juntada ao processo administrativo.

6.1.5. Considerar-se-á ocorrido o recebimento provisório somente após a formalização do respectivo termo ou registro equivalente, devidamente assinado pelo fiscal técnico, não se admitindo recebimento tácito ou automático pela simples entrega do objeto.

6.1.6. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades, permanecendo vedado o recebimento definitivo enquanto não sanadas todas as pendências apontadas.

6.1.7. O recebimento provisório não implica aceitação definitiva do objeto, nem exonera a contratada das responsabilidades legais, contratuais, técnicas ou civis, especialmente aquelas previstas no art. 140, §§ 2º, 5º e 6º, da Lei nº 14.133/2021.

6.1.8. Os bens, obras ou serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, no contrato ou na proposta da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas, observados o contraditório e a ampla defesa.

6.2. Do Recebimento Definitivo

6.2.1. Concluída a execução do objeto e sanadas todas as pendências eventualmente apontadas no recebimento provisório, os bens serão recebidos **definitivamente**, pelo Gestor de Contratou comissão de recebimento**,** observados os critérios e as competências definidos na regulamentação municipal aplicável, especialmente no Decreto que dispõe sobre a gestão e a fiscalização de contratos.

6.2.2. O recebimento definitivo será formalizado mediante Termo detalhado, após a verificação da qualidade, da quantidade, da conformidade técnica e da adequação do objeto às condições estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato, em seus anexos e na proposta da contratada, nos termos do art. 140, inciso I ou II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.2.3. O prazo para a realização do recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis, contados da formalização do recebimento provisório, salvo quando a natureza, a complexidade do objeto ou a necessidade de diligências técnicas devidamente justificadas exigirem prazo superior, hipótese em que a dilação deverá ser registrada e motivada no processo administrativo.

6.2.4. O recebimento definitivo não implica, por si só, a liquidação da despesa nem o direito imediato ao pagamento, os quais dependerão da regular instrução do processo, da verificação da documentação fiscal pertinente e da observância da ordem cronológica de pagamentos prevista no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

6.2.5. No caso de controvérsia quanto à execução do objeto, especialmente no que se refere à dimensão, à qualidade ou à quantidade, será observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser assegurada a liberação da parcela incontroversa no prazo legal de pagamento, permanecendo a parcela controvertida condicionada à solução da pendência.

6.2.6. Enquanto pendente a solução de inconsistências verificadas na execução do objeto ou na documentação apresentada para fins de cobrança, não será formalizado o recebimento definitivo da parcela controvertida, devendo a Administração promover o devido registro, a notificação do contratado e a segregação clara entre as parcelas incontroversa e controvertida.

6.2.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui nem reduz a responsabilidade civil, técnica, contratual ou ético-profissional da contratada, inclusive quanto à solidez, à segurança e à adequada execução do objeto, na forma do art. 140, § 2º, §§ 5º e 6º, da Lei nº 14.133/2021, quando aplicáveis.

6.2.8. É vedado o pagamento antecipado, total ou parcial, antes do recebimento definitivo do objeto e da regular liquidação da despesa, ressalvadas as hipóteses excepcionais previstas no art. 145 da Lei nº 14.133/2021, desde que expressamente justificadas e formalizadas no processo administrativo.

6.3. Liquidação

6.3.1. Após o recebimento dos bens ou serviços pelo Gestor de Contrato ou Comissão de Recebimento, o registro do recebimento no SIAFIC e a verificação da conformidade da execução contratual pelo Fiscal do Contrato, bem como a análise da regularidade formal da Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, com o respectivo registro no SIAFIC, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para a emissão da Nota de Liquidação, a ser realizada pelo setor de contabilidade, na forma desta seção, admitida a prorrogação por igual período, mediante justificativa formal.

6.3.2. Para fins de liquidação da despesa, compete ao Gestor do Contrato verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado pelo contratado contém os elementos essenciais e obrigatórios, inclusive:

a) a data de emissão e o prazo de validade, quando aplicável;
b) a identificação do contrato administrativo e do órgão ou entidade contratante;
c) a descrição do objeto contratado, compatível com o efetivamente executado;
d) o período correspondente à execução contratual, quando pertinente;
e) o valor devido, em conformidade com o contrato e eventuais reajustes ou repactuações;
f) o destaque dos valores relativos às retenções tributárias cabíveis, quando houver.

6.3.3. Constatado erro formal na Nota Fiscal ou no instrumento de cobrança equivalente, ou qualquer outra circunstância que impeça o aceite e a liquidação da despesa, o Fiscal do Contrato deverá registrar a ocorrência no SIAFIC e notificar formalmente o contratado para adoção das medidas saneadoras, ficando a liquidação sobrestada até a regularização da pendência, hipótese em que o prazo para emissão da Nota de Liquidação será reiniciado após a devida comprovação da correção, sem ônus para a Administração.

6.3.4. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser apresentada acompanhada da comprovação da regularidade fiscal do contratado, a qual será verificada previamente ao aceite e à liberação da liquidação, mediante consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido sistema, por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação prevista no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021, devidamente registrada no processo administrativo.

6.4. Do Prazo, Condições e Forma de Pagamento

6.4.1. O pagamento será efetuado após a regular liquidação da despesa, sua inclusão na fila da ordem cronológica de pagamentos e a verificação da disponibilidade financeira por fonte de recursos, observado o fluxo institucional de pagamento e os registros correspondentes no SIAFIC.

6.4.2. Observadas as condições previstas no item anterior, o pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contado da data em que a liquidação for posicionada na ordem cronológica de pagamentos, e não da mera conclusão da fase de liquidação, ressalvadas as hipóteses legais de suspensão ou postergação do pagamento.

6.4.3. O pagamento será realizado exclusivamente por ordem bancária, mediante crédito em conta corrente de titularidade do contratado, indicada formalmente no processo administrativo, por meio do gerenciador bancário da Tesouraria, observadas as regras operacionais e de segurança adotadas pelo Município.

6.4.4. Quando aplicável, as retenções tributárias previstas na legislação vigente deverão ser apuradas e destacadas na fase de liquidação da despesa, refletindo-se no valor líquido a ser pago, cabendo à Tesouraria apenas a execução do pagamento do valor já liquidado.

6.4.5. Independentemente dos percentuais eventualmente indicados na proposta ou planilha de custos, serão observados, para fins de retenção, os percentuais e critérios estabelecidos na legislação tributária vigente à época da liquidação.

6.4.6. O contratado optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá retenção dos tributos abrangidos por aquele regime, desde que comprove regularmente sua condição, por meio de documento oficial válido.

6.4.7. A comprovação de que trata o item anterior deverá ser apresentada previamente à liquidação da despesa, cabendo ao Gestor e Fiscal do Contrato verificar a regularidade da documentação.

6.4.8. Na ausência de comprovação válida do enquadramento no Simples Nacional, aplicar-se-ão as retenções tributárias cabíveis, nos termos da legislação vigente.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. Da forma de seleção e dos critérios de julgamento

7.1.1. A seleção dos fornecedores será realizada por meio de Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.1.2. A seleção observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e, subsidiariamente, da Lei nº 14.133/2021.

7.1.3. Os Projetos de Venda serão analisados quanto:

a) ao atendimento das exigências estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência;
b) à regularidade da documentação apresentada;
c) à conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas;
d) ao atendimento da legislação sanitária aplicável;
e) à observância dos critérios de priorização previstos na legislação do PNAE.

Os preços de aquisição serão previamente definidos pela Administração mediante pesquisa de preços, não se aplicando o critério de julgamento pelo menor preço, observados os critérios de prioridade estabelecidos na legislação do PNAE.

7.2 Documentos da habilitação

7.2.1. Os participantes deverão apresentar a documentação exigida no Edital da Chamada Pública, conforme sua forma de participação (Fornecedor Individual, Grupo Informal ou Grupo Formal), observadas as normas do PNAE.

I – Fornecedor Individual (Agricultor Familiar)

a) documento oficial de identificação com foto e CPF;

b) inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF válida ou outro documento que venha a substituí-lo, conforme legislação vigente;

c) Projeto de Venda devidamente preenchido e assinado;

d) declaração de que os gêneros alimentícios ofertados são de produção própria, quando exigida;

e) documentação sanitária do estabelecimento ou do produto, quando exigida pela legislação vigente;

f) demais documentos previstos na legislação aplicável e no Edital.

II – Grupo Informal

a) documento oficial de identificação com foto e CPF dos agricultores familiares participantes;

b) inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF válida dos agricultores participantes, ou outro documento que venha a substituí-la, conforme legislação vigente;

c) Projeto de Venda devidamente preenchido e assinado pelos agricultores participantes;

d) declaração de que os gêneros alimentícios ofertados são de produção própria dos agricultores familiares participantes, quando exigida;

e) documentação sanitária do estabelecimento ou dos produtos, quando exigida pela legislação sanitária aplicável;

f) demais documentos previstos na legislação aplicável e no Edital.

III – Grupo Formal (Cooperativas e Associações)

a) inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e documentos de eleição ou designação de seus representantes legais, quando aplicável;

c) inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF Jurídico, ou outro documento que venha a substituí-lo, conforme legislação vigente;

d) Projeto de Venda devidamente preenchido e assinado pelo representante legal;

e) prova de regularidade relativa à Fazenda Federal e à Dívida Ativa da União;

f) prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

h) documentação sanitária do estabelecimento ou dos produtos, incluindo registro, inspeção, cadastro, licença, alvará sanitário ou outro documento exigido pelo órgão competente, **quando aplicável ao produto ou à atividade desenvolvida**;

i) declaração de que os gêneros alimentícios ofertados são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda, quando exigida pela legislação vigente;

j) demais documentos previstos na legislação aplicável e no Edital.

7.2.2. A documentação de habilitação será analisada na forma e no momento previstos no Edital da Chamada Pública, observadas as disposições da legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.3 Habilitação econômico-financeira

Fica dispensada a exigência de habilitação econômico-financeira, nos termos do art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, considerando as características da contratação e as regras específicas aplicáveis à Chamada Pública destinada à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento ao PNAE.

7.4 Habilitação técnica

Não será exigida comprovação de capacidade técnica por meio de atestados, registro em conselho profissional ou demonstrações de qualificação técnica.

Os participantes deverão comprovar apenas o atendimento às exigências específicas previstas no Edital e na legislação aplicável, especialmente quanto:

I – ao enquadramento como beneficiário da Agricultura Familiar;

II – à apresentação do Projeto de Venda;

III – ao atendimento das especificações técnicas dos gêneros alimentícios;

IV – ao cumprimento da legislação sanitária vigente aplicável aos produtos ofertados, inclusive quanto à apresentação de registro, inspeção, cadastro, licença, alvará sanitário ou outro documento exigido pelo órgão competente, quando aplicável ao produto ou à atividade desenvolvida.

7.5 A Administração poderá diligenciar para esclarecer ou complementar a instrução do processo, bem como solicitar documentos ou informações adicionais necessários à verificação da habilitação e da conformidade dos produtos ofertados, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da documentação apresentada, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação aplicável.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Fonte: 04 **Recurso:** 000/111 **Despesa:** 110 **Dotação:** 3.3.90.32 **Projeto:** 2006

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

Campo Magro, 09 de julho de 2026.

_____

Alecsandra Jarek Boza

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer