

PROCESSO DE INEXIGIBILIDADE Nº 31/2026
EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2026

Data da Abertura
16/07/2026

Horário de Protocolo até:
09h e 00min

Horário de Abertura:
09h e 30min

1. PREÂMBULO

1.1. Chamada Pública n.º 03/2026, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR** conforme Lei n.º 11.947/2009, Lei n.º 15.226/2025, Resolução FNDE n.º 26/2013, Resolução FNDE n.º 02/2020 e Resolução FNDE n.º 21/2021, Lei Federal n.º 14.133/2021.

1.2. A Prefeitura Municipal de Imbaú, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Francisco Siqueira Kortz, n.º 471, Bairro São Cristóvão, inscrita no CNPJ sob n.º 01.613.770/0001-72, representada neste ato pela Prefeita Municipal, a Senhora Dayane Sovinski, no uso de suas prerrogativas legais, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 12 (doze) meses.

1.3. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até às **09:00** horas do dia **16 de Julho de 2026**, na sede da Prefeitura Municipal de Imbaú, a Rua Francisco Siqueira Kortz n.º 471, Bairro São Cristóvão – CEP 84250-000, Imbaú/ Pr.

1.4. Os esclarecimentos sobre o conteúdo do Edital e seus Anexos, poderão ser solicitados na Secretaria Municipal de Administração.

E-mail: cmss.licitacao@imbau.pr.gov.br

Telefones: (42) 3127/9403/9404

Horário de expediente: das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

Serão disponibilizados no site <http://www.imbau.pr.gov.br/> todos os avisos, comunicados e esclarecimentos pertinentes ao edital. **Compete ao interessado acessar o site para obter as informações.**

As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

2. OBJETO

2.1. O objeto da presente Chamada Pública é **Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar**, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Valor Máximo: R\$ 343.688,50 (trezentos e quarenta e três mil, seiscentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

LOTE 1

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Abacate: Fruto inteiro, casca sã, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujeira (terra), parasitas ou larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo	KG	300	6,76	2.028,00

LOTE 2

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Abacaxi perola: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, 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 insetos e sujidades. Isento de qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres. Peso médio de 800 gramas por unidade.	UND	1000	9,80	9.800,00

LOTE 3

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Abóbora madura: tipo pescoço de boa qualidade, tamanho médio, coloração da polpa alaranjada ou amarelada, firme, com textura levemente granulosa e sabor adocicado. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800	5,87	4.776,00

LOTE 4

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Abobrinha Verde Extra: Frutos uniformes, sem defeitos, com brilho intenso e tamanho padrão, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, recém colhida, livre de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	KG	300	6,55	1.965,00

LOTE 5

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Acelga extra: Recém-colhidas, devem ser viçosas, firmes e intactas, brilhantes e de coloração intensa (verde), talos longos, espessos e crocantes. Isenta de sinais de deterioração, material terroso, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme, com peso médio de 500 gramas.	UND	200	8,01	1.602,00

LOTE 6

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Alface crespa extra: Recém-colhidas, folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, bordas crespas, textura macia e crocância média. Coloração: Verde clara a verde intensa, com variedades roxas. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	UND	1000	4,65	4.650,00

LOTE 7

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Alho grão natural extra: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Aparência: Bulbos íntegros, limpos, firmes e bem formados; tamanho e coloração uniformes. Película/Casca: Seca, cor característica da cultivar branca, envolvendo completamente os bulbilhos (dentes), sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deve atender a Portaria 242/1992 do Ministério da	KG	200	29,67	5.934,00

	Agricultura. Isento de material terroso ou sujidade, livre de brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) e de substâncias tóxicas ou nocivas.				
--	--	--	--	--	--

LOTE 8

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Amora preta: Fruto de sabor doce-ácido, cor vermelho escuro a preto intenso quando maduro. Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	KG	150	33,34	5.001,00

LOTE 9

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Banana nanica extra: Fruto de 1ª qualidade, Casca: Fina, de cor verde-esverdeada quando imatura e amarela intensa quando madura, limpa, firme e intacta. Polpa: Macia, branca-creme, doce e aromática. Tamanho: Frutos alongados e encurvados, variando geralmente de 15 a 24 cm de comprimento. Peso médio: 120 gramas. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	KG	5.988	6,68	39.999,84

LOTE 10

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Caqui - Grupo Fuyu (Doce): Formato globoso achatado. Polpa firme, cor amarelo-alaranjado ou avermelhado intenso. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	KG	120	10,11	1.213,20

LOTE 11

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Cebola in natura amarela: De primeira qualidade fresca, intacta, firme, curada (casca seca e talo fechado), isenta de sujidades, livre de podridão, mofo, brotação (brotado) e talo grosso. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	KG	120	4,79	574,80

LOTE 12

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Cebolinha verde: de primeira, folhas verde-claras, ocas e mais grossas. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 300 gramas no mínimo	MÇ	1.200	3,65	4.380,00

LOTE 13

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Cenoura tipo extra: recém-colhida, compacta e firme, apresentando cor e tamanho médio uniformes. Isenta de defeitos que alterem a conformação ou aparência (como podridão, rachaduras, cortes profundos ou deformações graves. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte.	KG	1.500	9,30	13.950,00

LOTE 14

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Chuchu tipo 1: Casca verde, lisa, brilhante e sem presença de espinhos, tamanho médio, (comprimento entre 12 cm e 18 cm para frutos graúdos), coloração uniforme, sem manchas ou rachaduras na casca, firme e intacto. Não pode apresentar a casca amarelada, sem brilho e muito enrugada. Sem sinais de brocas, brotos e rachaduras, sujeira ou podridão, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	500	4,70	2.350,00

LOTE 15

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Colorau: Pó fino, homogêneo e avermelhado, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos. Com sabor próprio, sem adição de sal. Isento de materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 300 gramas em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado. Data de validade: mínimo de 05 meses.	PCT	120	11,43	1.371,60

LOTE 16

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Couve-Flor: Tipo extra, deve ser compacta, firme e de cor creme, uniforme, sem amarelamento, sem manchas, lesões, ou presença de pragas. Folhas frescas e tenras devem acompanhar o produto, cortadas rente à cabeça ou formando uma "cama" de proteção. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Peso mínimo por unidade: 500 gramas.	UND	700	10,16	7.112,00

LOTE 17

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Couve Manteiga: Folhas grandes, tenras, macias, cor verde-escuro e nervuras salientes. Sem traços de descoloração turgesciente, intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Deverá ser entregue cortada e em maços de 400 gramas.	PCT	400	5,74	2.296,00

LOTE 18

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Espinafre in natura: De primeira qualidade, variedade comum, folhas e talos firmes, túrgidos, frescos e íntegros. Cor verde uniforme e brilhante. Livre de descoloração, manchas, folhas amareladas, queimadas, murchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Isenta de terra ou outro material estranho, pragas e danos físicos. Deverá ser entregue cortada e em maços de aproximadamente 300 gramas.	PCT	400	7,99	3.196,00

LOTE 19

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Feijão preto grupo I: Características: cor preta brilhante, grãos inteiros, são, livre de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas ou outras variedades. Umidade: máximo de 15%. Embalagem: pacote de 01 kg de material plástico atóxico, intacta, resistente e bem vedada.	KG	1.300	6,05	7.865,00

LOTE 20

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Framboesa congelada: Fruto de coloração avermelhada, de ótima qualidade, inteiro, maduro, fresco, higienizado e congelado. Sabor doce ou levemente ácido, cor, odor, textura, aparência e sabor preservados (após descongelamento controlado). Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Embalados em sacos plásticos atóxico, transparente, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	KG	200	49,76	9.952,00

LOTE 21

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Laranja Pêra: Casca fina e lisa, cor alaranjada intensa, sabor doce equilibrado e poucas sementes, apresentando acidez baixa (aprox. 1%), alta suculência, fresca e firme. Livre de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	KG	1000	5,32	5.320,00

LOTE 22

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Limão Rosa: Fruto arredondado, casca grossa, rugosa e alaranjada ao maturar. Cor: polpa interna de coloração laranja, muito suculenta e ácida. Aroma forte e marcante. Tamanho: médio, (entre 5 a 7 cm de diâmetro). Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica.	KG	400	5,35	2.140,00

LOTE 23

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Maçã Fuji: Aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados, cor predominantemente vermelha com estrias amarelas/verdes, ou vermelha intensa. Tamanho uniforme (média de 75 mm de diâmetro). Polpa: clara (branco-creme), densa, muito crocante e succulenta. Sabor: doce acentuado e acidez ligeiramente marcante. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato.	KG	3.449	11,44	39.456,56

LOTE 24

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Mamão Formosa: Fruto de casca fina, lisa, cor amarela alaranjada (quando maduro), polpa macia (cor alaranjada, firme e sabor doce), sem manchas, rupturas e amassados. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato	KG	1.200	10,13	12.156,00

LOTE 25

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Mandioca descascada: Raízes brancas, frescas, sadias, limpas, isentas de pragas, doenças, podridão e danos mecânicos profundos. Polpa clara (branca/amarela) e textura uniforme. Descascamento: Retirada total da casca (película externa e casca interna). Higienizada e esterilizada em atmosfera modificada. Corte em toletes (10 cm de comprimento). Cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasita e larvas. Embalagem: 01 kg em sacos de plástico transparente, atóxico, preferencialmente embalados a vácuo para evitar escurecimento enzimático (oxidação).	KG	800	9,28	7.424,00

LOTE 26

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
------	---------------	---------	--------	---------------------------	----------------------------

01	Mandioca Salsa Amarela de 1ª: Raiz com casca e polpa intacta e limpa. Coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, manchas, rachaduras ou cortes na casca. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	KG	250	11,21	2.802,50
----	---	----	-----	-------	----------

LOTE 27

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Manga Palmer: Fruto de 1ª qualidade, aspecto globoso, casca fina, coloração vermelha intensa a arroxeada, com manchas verde-escuras quando madura. Polpa: Amarela intensa, suculenta, firme, sabor doce, com pouca ou nenhuma fibra. Peso médio por unidade 400 a 600 gramas. Livre de resíduos de fertilizantes, defensivos, parasitas, larvas, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Deverá fornecer frutos mistos: verdes e maduros.	KG	1.000	6,83	6.830,00

LOTE 28

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Maracujá Amarelo: Fruto in natura, cor amarela brilhante (quando maduro), casca lisa, polpa intacta e firme. Rendimento de Polpa: A polpa representa cerca de 40% a mais do fruto.	KG	700	14,10	9.870,00

LOTE 29

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Melancia: Fruto in natura, firme, sem rachaduras, furos ou deformações. Casca verde escura (lisa, listrada), fosca (sinal de maturação). Polpa intacta e firme, cor uniforme. Maturação: Identificada pela mancha amarela na parte inferior e som oco ao bater. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 12/2001 - Anvisa.	KG	3.000	4,40	13.200,00

LOTE 30

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Morango in natura congelado: Fruto de tamanho médio, inteiro lavado, higienizado, desprovido de pedúnculo (cabinho), congelado individualmente (IQF). Cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos transparente, atóxico, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento	KG	800	34,65	27.720,00

LOTE 31

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Morango in natura: Fruto de tamanho médio, inteiro, cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: 02 kg em sacos plásticos transparente, atóxico.	KG	300	36,68	11.004,00

LOTE 32

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Pepino Caipira, Tipo Extra: Fruto verde-claro com estrias longitudinais, casca lisa e, frequentemente, com uma mancha esbranquiçada. Formato: Cilíndrico e uniforme, comprimento entre 13 a 15 cm. Sabor suave e textura crocante. Peso Médio: entre 150g e 200g por fruto. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de deformidades, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	KG	800	5,92	4.736,00

LOTE 33

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
------	---------------	---------	--------	---------------------------	----------------------------

01	Pêra: Fruto de aspecto rugoso/acastanhado, casca lisa, cerosa. Polpa carnuda, suculenta, macia/cremosa ou granulosa. Cor: verde, verde-amarelada ou amarela. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	KG	120	12,50	1.500,00
----	---	----	-----	-------	----------

LOTE 34

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Repolho Branco, Tipo Extra: Cabeças: Firmes, compactas e bem formadas, pesando no mínimo 800 gramas por cabeça. Aparência: Cor verde brilhante, indicando frescor. Totalmente livre de rachaduras, lesões, manchas, furos de insetos ou podridão. Corte: Talo plano, bem cortado e limpo. Folhas: Folhas externas podem ser removidas para garantir a apresentação, mas a cabeça deve manter-se íntegra. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	UND	500	5,61	2.805,00

LOTE 35

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Salsinha fresca: Folhas verdes lisas, viçosas, sem manchas escuras, amareladas ou sinais de desidratação (pontas secas). Talos firmes, rígidos e com textura levemente crocante. Cor: Verde intenso, indicando frescor. Odor: Aroma herbal característico, fresco e intenso. Sabor: Fresco, herbáceo e suave. Maço com no mínimo 300 gramas. Livre de sujidades, umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MÇ	200	2,86	572,00

LOTE 36

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Tangerina Ponkan Tipo A: Fruto grande, globoso, achatado nos polos (formato típico de "Poncã"). Peso individual entre 150 e 250 gramas. Casca de espessura fina a média, coloração alaranjada intensa e uniforme, caracterizada por ser "fofa" ou	KG	2.000	7,08	14.160,00

	"estufada", fácil de remover (descascar). Aspecto liso, brilhante, livre de lesões, pragas, manchas de queimadura de sol ou defeitos profundos na casca.				
--	--	--	--	--	--

LOTE 37

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Tomate Tipo Extra: Frutos firmes, maduros, graúdo, formato redondo ou oblongo/italiano, sem deformações. Livre de danos por frio, podridão, amassados e cicatrização superficial. Apresentando grau médio de maturação, recém-colhidos. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	KG	1000	5,93	5.930,00

LOTE 38

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Vagem Extra (1ª qualidade): formato uniforme, longo, cilíndrico ou achatado. Cor variando de verde-claro ao verde-escuro (preferencial). Sem defeitos graves, tenra (macia) e sem fios. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	KG	120	12,52	1.502,40

LOTE 39

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
01	Banana nanica extra: Fruto de 1ª qualidade, Casca: Fina, de cor verde-esverdeada quando imatura e amarela intensa quando madura, limpa, firme e intacta. Polpa: Macia, branca-creme, doce e aromática. Tamanho: Frutos alongados e encurvados, variando geralmente de 15 a 24 cm de comprimento. Peso médio: 120 gramas. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	KG	4.012	6,68	26.800,00

LOTE 40

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Máx. Unit. (R\$)	Valor Máx. Total. (R\$)
------	---------------	---------	--------	---------------------------	----------------------------

01	Maçã Fuji: Aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados, cor predominantemente vermelha com estrias amarelas/verdes, ou vermelha intensa. Tamanho uniforme (média de 75 mm de diâmetro). Polpa: clara (branco-creme), densa, muito crocante e suculenta. Sabor: doce acentuado e acidez ligeiramente marcante. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato.	KG	1.551	11,44	17.743,44
----	--	----	-------	-------	-----------

* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.

3. VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO

O valor máximo estimado é de **R\$ 343.688,50 (trezentos e quarenta e três mil, seiscentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).**

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Recursos provenientes das dotações orçamentárias:

09.005.12.306.0007.2.035.3.3.90.32.00.00. - 1000 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
09.005.12.306.0007.2.035.3.3.90.32.00.00. - 1042 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

5. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com Resolução FNDE nº 21/2021.

5.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo):

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- 5.1.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- 5.1.2. Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- 5.1.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante; (Anexo III)
- 5.1.4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda; (Anexo IV)
- 5.1.5. Declaração de não parentesco. (Anexo VI)

5.1.6. Declaração de utilização de agrotóxicos (Anexo VII)

5.1.7. Licença ou Alvará Sanitário para alimentos de origem vegetal minimamente processado: polpas de fruta.

5.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

5.2.2. Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

5.2.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; (Anexo III)

5.2.4. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda; (Anexo IV)

5.2.5. Declaração de não parentesco. (Anexo VI);

5.2.6. Declaração de utilização de agrotóxicos (Anexo VII)

5.2.7. Licença ou Alvará Sanitário para alimentos de origem vegetal minimamente processados: polpas de fruta

5.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

5.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

5.3.2. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

5.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço -FGTS;

5.3.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;

5.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

5.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei 452 de 1º de maio de 1943, alterada pela Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011 – DOU de 08/07/2011;

5.3.7. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

5.3.8. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado por seu representante legal; (Anexo III)

5.3.9. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; (Anexo IV)

5.3.10. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; (Anexo V)

5.3.11. Declaração de não parentesco. (Anexo VI);

5.3.12. Declaração de utilização de agrotóxicos (Anexo VII)

5.3.13. Licença ou Alvará Sanitário para alimentos de origem vegetais minimamente processados: polpas de frutas.

5.4. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados:

a) Cópia simples a ser autenticada durante a sessão pelos membros da Comissão Especial para Chamada Pública de Agricultores Familiares, devidamente acompanhada do documento original;

b) Cópia autenticada por cartório competente;

6. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

6.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo III.

6.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pela Resolução FNDE 21/2021;

6.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP Jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal;

6.4. Na ausência ou desconformidade de quaisquer desses documentos (de habilitação ou projeto de venda) constatada na abertura dos envelopes ou encaminhado de forma digitalizada, poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 (dois) dias, prorrogáveis por igual período, conforme análise da Comissão para Chamada Pública de Agricultores Familiares.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado e grupo de propostas do País;

7.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

7.2.1. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

7.2.2. O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País;

7.2.3. O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País;

7.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

7.3.1. Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

7.3.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003;

7.3.3. Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

7.4. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.1 e 7.2;

7.5. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica;

7.6. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8. DOS RECURSOS

8.1. Encerrada a sessão, os interessados poderão interpor recurso contra quaisquer etapas desta CHAMADA PÚBLICA, manifestando imediata e motivadamente a respeito, constando o registro das razões em ata, inclusive formalizando por meio de requerimento no prazo de 03 (três) dias a contar da ocorrência;

8.2. Uma vez decorrido o tempo hábil para interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento daqueles interpostos, será dado prosseguimento ao processo.

9. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o disposto no Termo de Referência (Anexo II).

10. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O inadimplemento de obrigação principal ou acessória definida em contrato ensejará a aplicação das seguintes penalidades, sem prejuízo de rescisão, bem como demais medidas concernentes à esfera cível e criminal:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a dois anos; e.

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

10.2. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as sanções expressas nos incisos I, III e IV.

10.3. A pena de advertência será aplicada quando:

I – o contratado descumprir obrigação contratualmente assumida, desde que não seja o caso de cominação de penalidade de maior seriedade; ou.

II – em sede de substituição de penalidade de maior gravidade, conforme art. 19 do Decreto Regulamentar nº 25045 de 06 de julho de 2018.

10.4. A multa terá:

I – natureza administrativa, fixada em 3% (três por cento) do valor total do contrato e será aplicada quando ocorrer inadimplemento contratual parcial, incidindo:

a) diariamente ante ao descumprimento de prazo para execução e conclusão de serviço, até o limite de 10 (dez) dias corridos contados da notificação do art. 16 do Decreto Regulamentar nº 25.045/2018, termo em que poderá ser considerado descumprimento total da obrigação;

b) diariamente ante ao descumprimento de obrigação assessória definida em instrumento contratual, até o limite de 05 (cinco) dias corridos contados da notificação do art. 16 do Decreto Regulamentar nº 25.045/2018, termo em que poderá ser considerado descumprimento total da obrigação.

c) diariamente ante ao descumprimento de obrigação trabalhista, previdenciária ou ambiental, até o limite de 05 (cinco) dias corridos contados da notificação do art. 16 do Decreto Regulamentar nº 25.045/2018, termo em que poderá ser considerado descumprimento total da obrigação.

II – natureza compensatória, fixada no valor do contrato, aplicada quando configurado o inadimplemento contratual total.

10.4.1. A multa deverá ser recolhida ao Tesouro do Município, no prazo de 30 (trinta) dias contados da intimação, sendo descontada da garantia do respectivo contrato, se existir.

10.4.2. O não recolhimento da multa no prazo assinado implicará a sua inscrição na dívida ativa, para cobrança judicial.

10.4.3. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10.4.4. O pagamento da multa não eximirá a contratada de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto a Contratante, decorrentes das infrações cometidas.

10.4.5. O pagamento da Contratada será suspenso em caso de procedimento administrativo para aplicação de penalidade, após o qual será devolvida à contratada ou estornada do empenho respectivo.

10.4.6. O valor da multa será corrigido em conformidade ao cálculo de atualização monetária, reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro.

10.5. Consumado o marco em que poderá se considerar descumprimento total da obrigação, a Administração deverá avaliar a conveniência e oportunidade na continuidade do ajuste, podendo rescindir a relação contratual, sem prejuízo da continuidade de aplicação de multa ou outra penalidade administrativa.

10.6. A penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal serão aplicadas quando:

I – a empresa ser penalizada com advertência, ao menos 2 (duas) vezes, nos últimos 2 (dois) anos; ou

II – interrupção de regular desenvolvimento de repartição administrativa.

10.6.1. Na estipulação do prazo de suspensão dos direitos do contratado, serão considerados o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, respeitados as regras da razoabilidade e da proporcionalidade.

10.7. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública se trata de sanção administrativa de máxima intensidade, destinada a punir faltas gravíssimas, de natureza dolosa, que violem a moralidade ou a eficiência administrativa, sendo que:

I – a declaração de inidoneidade não tem efeito retroativo e não acarreta a rescisão imediata de outros contratos vigentes;

II – poderão ser rescindidos os contratos vigentes com o sancionado desde que o gestor do contrato e o Secretário Municipal correspondente indiquem as razões de interesse público;

III – a rescisão prevista no item anterior ocorrerá a partir da data da decisão irreversível que aplicar a sanção à contratada, sendo devido o pagamento apenas pelos serviços prestados ou bens fornecidos até então, relacionados ao objeto do contrato;

IV – a aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade impede a nova contratação do sancionado, enquanto durarem os efeitos da sanção, bem como a prorrogação do prazo de vigência de outros contratos vigentes firmados pelo sancionado;

V – decorridos dois anos da declaração de inidoneidade, o sancionado poderá requerer a sua reabilitação, cujo deferimento está condicionado ao ressarcimento dos prejuízos causados ao Município.

11. PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado até **30 (trinta) dias** após a última entrega do mês, através de transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. O presente edital de Chamada Pública poderá ser obtido nos seguintes locais: Secretaria Municipal de Administração, localizada a Avenida Francisco Siqueira Kortz nº 471, Bairro São Cristóvão, Imbaú/Pr e no site <http://www.imbau.pr.gov.br/> onde estarão disponíveis todos os avisos, comunicados e esclarecimentos pertinentes ao edital.

12.2. Os interessados poderão fazer-se representar por procurador ou pessoa devidamente credenciada, em instrumento escrito e firmado pelo representante legal da mesma, a quem sejam conferidos poderes para tal.

12.3. No caso de representação, o procurador ou a pessoa credenciada, deverá apresentar a procuração registrada em cartório que o habilita para representar, antes do início dos trabalhos da Comissão.

12.4. Os envelopes 1 – Documentos de Habilitação e 2 – Projeto de Venda, devidamente lacrados, deverão ser protocolados até às **09h00min** do dia **16 de Julho de 2026**, na sede da Prefeitura Municipal de Imbaú/PR, constando na parte externa a seguinte identificação:

ENVELOPE 1
À PREFEITURA MUNICIPAL DE IMBAÚ
COMISSÃO ESPECIAL PARA CHAMADA DE AGRICULTORES FAMILIARES
CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2026
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE: (PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA)
CPF / CNPJ:

ENVELOPE 2
À PREFEITURA MUNICIPAL DE IMBAÚ
COMISSÃO ESPECIAL PARA CHAMADA DE AGRICULTORES FAMILIARES
CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2026
PROJETO DE VENDA
PROPONENTE: (PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA)
CPF / CNPJ:

12.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem vegetal.

12.6. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

12.6.1. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)), por DAP/Ano/EEEx.

12.6.2. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

**Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP
jurídica x R\$ 40.000,00.**

12.7. Os casos omissos, da presente Chamada Pública, serão solucionados pela Comissão Especial para Chamada Pública de Agricultores Familiares.

12.8. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que

estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 14.133/2021.

12.9. Integram o presente edital os seguintes anexos

Anexo I – Minuta do Contrato

Anexo II – Termo de Referência

Anexo III – Modelo de Projeto de Venda (Grupo Formal, Grupo Informal e Fornecedor Individual)

Anexo IV – Modelo de Declaração de produção própria de alimentos

ANEXO V – Modelo de Declaração de Responsabilidade (Grupo Formal)

Anexo VI – Modelo de Declaração de Não Parentesco

Anexo VII – Declaração de Utilização de Agrotóxicos

Anexo VIII – Estudo Técnico Preliminar

Imbaú, 19 de Junho de 2026.

DAYANE SOVINSKI
Prefeita Municipal

Anexo I

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE IMBAÚ e a EMPRESA _____, na forma abaixo.

CONTRATO

Nº 00 / 2026

**Ref. CHAMADA PÚBLICA Nº
INEXIGIBILIDADE Nº**

O **Município de Imbaú**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.613.770/0001-72, com sede a Rua Francisco Siqueira Kortz, nº 471, Bairro Bela Vista, representado por sua Prefeita Municipal, no uso de suas atribuições legais, Sra. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominado simplesmente como CONTRATANTE e de outro lado a CONTRATADA, a Empresa, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº, com sede a rua, neste ato representado pelo Sr., portador da RG. e CPF., residentes e domiciliados a rua, CEP, os quais têm justo e contratado o seguinte e que mutuamente aceitam e outorgam. Fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009, Lei n.º 15.226/2025, Resolução FNDE n.º 26/2013, Resolução FNDE nº 02/2020 e Resolução FNDE nº 21/2021, Lei Federal nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 04/2026 resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º XX/XXX o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar 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 decorrentes do presente contrato.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário	Preço Total
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

09.005.12.306.0007.2.035.3.3.90.32.00.00. - 1000 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

09.005.12.306.0007.2.035.3.3.90.32.00.00. - 140 - MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

CLÁUSULA SEXTA:

A CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

A CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento da CONTRATADA, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

A CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o ressarcimento de danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

A CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa da CONTRATADA, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 02/2023, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013, pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, pela Lei 11.947/2009, e pela Lei nº 14.133/2021 em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Telêmaco Borba - PR para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Imbaú, em de .

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITA MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

Secretaria Municipal de Educação

Memorando nº261 /2026

1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao preparo e composição da merenda escolar ofertada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação visa garantir o fornecimento de alimentos de qualidade, frescos, nutritivos e adequados às necessidades alimentares dos estudantes, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento saudável, do rendimento escolar e da formação de hábitos alimentares saudáveis.

Busca-se, ainda, incentivar o fortalecimento da Agricultura Familiar local e regional, promovendo o desenvolvimento econômico sustentável, a geração de renda aos produtores rurais e o cumprimento da legislação vigente, especialmente a Lei nº 15.226/2025, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Secretaria Municipal de Educação de Imbaú – PR atende atualmente, em média, 1.500 alunos matriculados na Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação Especial da rede municipal de ensino. A oferta de alimentação escolar adequada constitui direito dos estudantes e instrumento essencial para a promoção da segurança alimentar e nutricional, contribuindo diretamente para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos alunos.

Nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e da Lei nº 15.226/2025, é obrigatória a aplicação mínima de 45% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. Tal medida visa incentivar o desenvolvimento econômico local e regional, fortalecer a agricultura familiar, valorizar os produtores rurais e promover a oferta de alimentos frescos, saudáveis e de qualidade para os estudantes.

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios variados, seguros e nutricionalmente adequados para compor o cardápio da alimentação escolar, respeitando as diretrizes nutricionais do PNAE e atendendo às necessidades alimentares dos alunos da rede municipal de ensino. Além disso, a aquisição de produtos da Agricultura Familiar contribui para a sustentabilidade, redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte de alimentos e fortalecimento da economia do município e da região.

Dessa forma, a contratação mostra-se indispensável para assegurar a continuidade da alimentação escolar de qualidade, promovendo hábitos alimentares saudáveis, inclusão social, valorização da produção local e melhoria das condições de ensino e aprendizagem dos estudantes atendidos pela rede municipal de educação.

3. MEMÓRIA DE CÁLCULO

3.1. Os quantitativos apresentados na tabela foram definidos com base no levantamento da demanda da rede municipal de ensino, considerando o número de alunos matriculados e o histórico de consumo oriundo de contratações anteriores, visando assegurar o adequado atendimento das necessidades educacionais e administrativas das unidades escolares.

O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 343.688,50** (trezentos e quarenta e três mil, seiscentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos), apurado por meio de pesquisa de preços realizada no sistema Banco de Preços, em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, buscando garantir a compatibilidade dos valores praticados no mercado e a economicidade da contratação.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTDE
01	Abacate: Fruto inteiro, casca sã, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujeira (terra), parasitas ou larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	300 kg
02	Abacaxi Perola: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, 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 insetos e sujidades. Isento de qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres. Peso médio de 800 gramas por unidade.	1.000 unid.

03	Abóbora madura: tipo pescoço de boa qualidade, tamanho médio, coloração da polpa alaranjada ou amarelada, firme, com textura levemente granulosa e sabor adocicado. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.\	800 kg
04	Abobrinha Verde Extra: Frutos uniformes, sem defeitos, com brilho intenso e tamanho padrão, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, recém colhida, livre de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	300 kg
05	Acelga extra: Recém-colhidas, devem ser viçosas, firmes e intactas, brilhantes e de coloração intensa (verde), talos longos, espessos e crocantes. Isenta de sinais de deterioração, material terroso, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme, com peso médio de 500 gramas.	200 unid.
06	Alface crespa extra: Recém-colhidas, folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, bordas crespas, textura macia e crocância média. Coloração: Verde clara a verde intensa, com variedades roxas. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	1.000 unid
07	Alho grão natural extra: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Aparência: Bulbos íntegros, limpos, firmes e bem formados; tamanho e coloração uniformes. Película/Casca: Seca, cor característica da cultivar branca, envolvendo completamente os bulbilhos (dentes), sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deve atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Isento de material terroso ou sujidade, livre de brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) e de substâncias tóxicas ou nocivas.	200 kg
08	Amora preta: Fruto de sabor doce-ácido, cor vermelho escuro a preto intenso quando maduro. Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	150 kg
09	Banana nanica extra: Fruto de 1ª qualidade, Casca: Fina, de cor verde-esverdeada quando imatura e amarela intensa quando madura, limpa, firme e intacta. Polpa: Macia, branca-creme, doce e aromática. Tamanho: Frutos alongados e encurvados, variando geralmente de 15 a 24 cm de comprimento. Peso médio: 120 gramas. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	10.000 kg
10	Caqui - Grupo Fuyu (Doce): Formato globoso achatado. Polpa firme, cor amarelo-alaranjado ou avermelhado intenso. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	120 kg
11	Cebola in natura amarela: De primeira qualidade fresca, intacta, firme, curada (casca seca e talo fechado), isenta de sujidades, livre de podridão, mofo, brotação (brotado) e talo grosso. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	120 kg
12	Cebolinha verde: de primeira, folhas verde-claras, ocas e mais grossas. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 300 gramas no mínimo.	1.200 mç
13	Cenoura tipo extra: recém-colhida, compacta e firme, apresentando cor e tamanho médio uniformes. Isenta de defeitos que alterem a conformação ou aparência (como podridão, rachaduras, cortes profundos ou deformações graves. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte.	1.500 kg
14	Chuchu tipo 1: Casca verde, lisa, brilhante e sem presença de espinhos, tamanho médio, (comprimento entre 12 cm e 18 cm para frutos graúdos), coloração uniforme, sem manchas ou rachaduras na casca, firme e intacto. Não pode apresentar a casca amarelada, sem brilho e muito enrugada. Sem sinais de	500 kg

	brocas, brotos e rachaduras, sujeira ou podridão, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de resíduos de fertilizantes.	
15	Colorau: Pó fino, homogêneo e avermelhado, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos. Com sabor próprio, sem adição de sal. Isento de materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 300 gramas em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado. Data de validade: mínimo de 05 meses.	120 pct
16	Couve-Flor: Tipo extra, deve ser compacta, firme e de cor creme, uniforme, sem amarelamento, sem manchas, lesões, ou presença de pragas. Folhas frescas e tenras devem acompanhar o produto, cortadas rente à cabeça ou formando uma "cama" de proteção. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Peso mínimo por unidade: 500 gramas.	700 unid
17	Couve Manteiga: Folhas grandes, tenras, macias, cor verde-escuro e nervuras salientes. Sem traços de descoloração turgesciente, intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Deverá ser entregue cortada e em maços de 400 gramas.	400 PCT
18	Espinafre in natura: De primeira qualidade, variedade comum, folhas e talos firmes, túrgidos, frescos e íntegros. Cor verde uniforme e brilhante. Livre de descoloração, manchas, folhas amareladas, queimadas, murchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Isenta de terra ou outro material estranho, pragas e danos físicos. Deverá ser entregue cortada e em maços de aproximadamente 300 gramas.	400 PCT
19	Feijão preto grupo I: Características: cor preta brilhante, grãos inteiros, são, livre de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas ou outras variedades. Umidade: máximo de 15%. Embalagem: pacote de 01 kg de material plástico atóxico, intacta, resistente e bem vedada.	1.300 kg
20	Framboesa congelada: Fruto de coloração avermelhada, de ótima qualidade, inteiro, maduro, fresco, higienizado e congelado. Sabor doce ou levemente ácido, cor, odor, textura, aparência e sabor preservados (após descongelamento controlado). Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Embalados em sacos plásticos atóxico, transparente, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	200 kg
21	Laranja Pêra: Casca fina e lisa, cor alaranjada intensa, sabor doce equilibrado e poucas sementes, apresentando acidez baixa (aprox. 1%), alta suculência, fresca e firme. Livre de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	1.000 kg
22	Limão Rosa: Fruto arredondado, casca grossa, rugosa e alaranjada ao maturar. Cor: polpa interna de coloração laranja, muito succulenta e ácida. Aroma forte e marcante. Tamanho: médio, (entre 5 a 7 cm de diâmetro). Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica.	400kg
23	Maçã Fuji: Aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados, cor predominantemente vermelha com estrias amarelas/verdes, ou vermelha intensa. Tamanho uniforme (média de 75 mm de diâmetro). Polpa: clara (branco-creme), densa, muito crocante e succulenta. Sabor: doce acentuado e acidez ligeiramente marcante. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato.	5.000 kg
24	Mamão Formosa: Fruto de casca fina, lisa, cor amarela alaranjada (quando maduro), polpa macia (cor alaranjada, firme e sabor doce), sem manchas, rupturas e amassados. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato.	1.200 kg
25	Mandioca descascada: Raízes brancas, frescas, sadias, limpas, isentas de pragas, doenças, podridão e danos mecânicos profundos. Polpa clara (branca/amarela) e textura uniforme. Descascamento: Retirada total da casca (película externa e casca interna). Higienizada e esterilizada em atmosfera modificada. Corte em toletes (10 cm de comprimento). Cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasita e larvas. Embalagem: 01 kg em sacos de plástico transparente, atóxico, preferencialmente embalados a vácuo para evitar escurecimento enzimático	800 kg

	(oxidação).	
26	Mandioca Salsa Amarela de 1ª: Raiz com casca e polpa intacta e limpa. Coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, manchas, rachaduras ou cortes na casca. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	250 kg
27	Manga Palmer: Fruto de 1ª qualidade, aspecto globoso, casca fina, coloração vermelha intensa a arroxeada, com manchas verde-escuras quando madura. Polpa: Amarela intensa, succulenta, firme, sabor doce, com pouca ou nenhuma fibra. Peso médio por unidade 400 a 600 gramas. Livre de resíduos de fertilizantes, defensivos, parasitas, larvas, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Deverá fornecer frutos mistos: verdes e maduros.	1.000 kg
28	Maracujá Amarelo: Fruto in natura, cor amarela brilhante (quando maduro), casca lisa, polpa intacta e firme. Rendimento de Polpa: A polpa representa cerca de 40% a mais do fruto.	700 kg
29	Melancia: Fruto in natura, firme, sem rachaduras, furos ou deformações. Casca verde escura (lisa, listrada), fosca (sinal de maturação). Polpa intacta e firme, cor uniforme. Maturação: Identificada pela mancha amarela na parte inferior e som oco ao bater. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 12/2001 - Anvisa.	3.000 kg
30	Morango in natura congelado : Fruto de tamanho médio, inteiro lavado, higienizado, desprovido de pedúnculo (cabinho), congelado individualmente (IQF). Cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos transparente, atóxico, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	800 kg
31	Morango in natura: Fruto de tamanho médio, inteiro, cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: 02 kg em sacos plásticos transparente, atóxico.	300 kg
32	Pepino Caipira, Tipo Extra: Fruto verde-claro com estrias longitudinais, casca lisa e, frequentemente, com uma mancha esbranquiçada. Formato: Cilíndrico e uniforme, comprimento entre 13 a 15 cm. Sabor suave e textura crocante. Peso Médio: entre 150g e 200g por fruto. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de deformidades, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	800 kg
33	Pêra: Fruto de aspecto rugoso/acastanhado, casca lisa, cerosa. Polpa carnuda, succulenta, macia/cremosa ou granulosa. Cor: verde, verde-amarelada ou amarela. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	120 kg
34	Repolho Branco, Tipo Extra: Cabeças: Firmes, compactas e bem formadas, pesando no mínimo 800 gramas por cabeça. Aparência: Cor verde brilhante, indicando frescor. Totalmente livre de rachaduras, lesões, manchas, furos de insetos ou podridão. Corte: Talo plano, bem cortado e limpo. Folhas: Folhas externas podem ser removidas para garantir a apresentação, mas a cabeça deve manter-se íntegra. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	500 unid
35	Salsinha fresca: Folhas verdes lisas, viçosas, sem manchas escuras, amareladas ou sinais de desidratação (pontas secas). Talos firmes, rígidos e com textura levemente crocante. Cor: Verde intenso, indicando frescor. Odor: Aroma herbal característico, fresco e intenso. Sabor: Fresco, herbáceo e suave. Maço com no mínimo 300 gramas. Livre de sujidades, umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200 mç

36	Tangerina Ponkan Tipo A: Fruto grande, globoso, achatado nos polos (formato típico de "Poncã"). Peso individual entre 150 e 250 gramas. Casca de espessura fina a média, coloração alaranjada intensa e uniforme, caracterizada por ser "fofa" ou "estufada", fácil de remover (descascar). Aspecto liso, brilhante, livre de lesões, pragas, manchas de queimadura de sol ou defeitos profundos na casca. Gomos: Numerosos, separáveis e firmes. Sabor doce, com acidez baixa a moderada. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	2.000 kg
37	Tomate Tipo Extra: Frutos firmes, maduros, graúdo, formato redondo ou oblongo/italiano, sem deformações. Livre de danos por frio, podridão, amassados e cicatrização superficial. Apresentando grau médio de maturação, recém-colhidos. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	1.000 kg
38	Vagem Extra (1ª qualidade): formato uniforme, longo, cilíndrico ou achatado. Cor variando de verde-claro ao verde-escuro (preferencial). Sem defeitos graves, tenra (macia) e sem fios. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	120 kg

5. VALOR ESTIMADO

5.1. O valor total estimado para a presente aquisição é de **R\$ 343.688,50** (trezentos e quarenta e três mil, seiscentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos), apurado mediante pesquisa de mercado realizada em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2 A estimativa de preços foi elaborada com base em mapa comparativo de preços constante no processo administrativo, utilizando dados obtidos por meio do sistema Banco de Preços, observando os critérios e procedimentos previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, visando assegurar a compatibilidade dos valores praticados no mercado e a vantajosidade da contratação para a Administração Pública.

Nº	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTDE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Abacate: Fruto inteiro, casca sã, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujeira (terra), parasitas ou larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	300 kg	R\$ 6,76	R\$ 2.028,00
02	Abacaxi Perola: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, 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 insetos e sujidades. Isento de qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres. Peso médio de 800 gramas por unidade.	1.000 unid.	R\$ 9,80	R\$ 9.800,00

03	Abóbora madura: tipo pescoço de boa qualidade, tamanho médio, coloração da polpa alaranjada ou amarelada, firme, com textura levemente granulosa e sabor adocicado. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800 kg	R\$ 5,97	R\$ 4.776,00
04	Abobrinha Verde Extra: Frutos uniformes, sem defeitos, com brilho intenso e tamanho padrão, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, recém colhida, livre de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	300 kg	R\$ 6,55	R\$ 1.965,00
05	Acelga extra: Recém-colhidas, devem ser viçosas, firmes e intactas, brilhantes e de coloração intensa (verde), talos longos, espessos e crocantes. Isenta de sinais de deterioração, material terroso, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme, com peso médio de 500 gramas.	200 unid.	R\$ 8,01	R\$ 1.602,00
06	Alface crespa extra: Recém-colhidas, folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, bordas crespas, textura macia e crocância média. Coloração: Verde clara a verde intensa, com variedades roxas. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	1.000 unid	R\$ 4,65	R\$ 4.650,00
07	Alho grão natural extra: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Aparência: Bulbos íntegros, limpos, firmes e bem formados; tamanho e coloração uniformes. Película/Casca: Seca, cor característica da cultivar branca, envolvendo completamente os bulbilhos (dentes), sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deve atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Isento de material terroso ou sujidade, livre de brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) e de substâncias tóxicas ou nocivas.	200 kg	R\$ 29,67	R\$ 5.934,00
08	Amora preta: Fruto de sabor doce-ácido, cor vermelho escuro a preto intenso quando maduro. Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	150 kg	R\$ 33,34	R\$ 5.001,00
09	Banana nanica extra: Fruto de 1ª qualidade, Casca: Fina, de cor verde-esverdeada quando imatura e amarela intensa quando madura, limpa, firme e intacta. Polpa: Macia, branca-creme, doce e aromática. Tamanho: Frutos alongados e encurvados, variando geralmente de 15 a 24 cm de	10.000 kg	R\$ 6,68	R\$ 66.800,00

	comprimento. Peso médio: 120 gramas. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.			
10	Caqui - Grupo Fuyu (Doce): Formato globoso achatado. Polpa firme, cor amarelo-alaranjado ou avermelhado intenso. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	120 kg	R\$ 10,11	R\$ 1.213,20
11	Cebola in natura amarela: De primeira qualidade fresca, intacta, firme, curada (casca seca e talo fechado), isenta de sujidades, livre de podridão, mofo, brotação (brotado) e talo grosso. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	120 kg	R\$ 4,79	R\$ 574,80
12	Cebolinha verde: de primeira, folhas verde-claras, ocas e mais grossas. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 300 gramas no mínimo.	1.200 mç	R\$ 3,65	R\$ 4.380,00
13	Cenoura tipo extra: recém-colhida, compacta e firme, apresentando cor e tamanho médio uniformes. Isenta de defeitos que alterem a conformação ou aparência (como podridão, rachaduras, cortes profundos ou deformações graves. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte.	1.500 kg	R\$ 9,30	R\$ 13.950,00
14	Chuchu tipo 1: Casca verde, lisa, brilhante e sem presença de espinhos, tamanho médio, (comprimento entre 12 cm e 18 cm para frutos graúdos), coloração uniforme, sem manchas ou rachaduras na casca, firme e intacto. Não pode apresentar a casca amarelada, sem brilho e muito enrugada. Sem sinais de brocas, brotos e rachaduras, sujeira ou podridão, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de resíduos de fertilizantes.	500 kg	R\$ 4,70	R\$ 2.350,00
15	Colorau: Pó fino, homogêneo e avermelhado, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos. Com sabor próprio, sem adição de sal. Isento de materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 300 gramas em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado. Data de validade: mínimo de 05 meses.	120 pct	R\$ 11,43	R\$ 1.371,60

16	Couve-Flor: Tipo extra, deve ser compacta, firme e de cor creme, uniforme, sem amarelamento, sem manchas, lesões, ou presença de pragas. Folhas frescas e tenras devem acompanhar o produto, cortadas rente à cabeça ou formando uma "cama" de proteção. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Peso mínimo por unidade: 500 gramas.	700 unid	R\$ 10,16	R\$ 7.112,00
17	Couve Manteiga: Folhas grandes, tenras, macias, cor verde-escuro e nervuras salientes. Sem traços de descoloração turgescente, intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Deverá ser entregue cortada e em maços de 400 gramas.	400 PCT	R\$ 5,74	R\$ 2.296,00
18	Espinafre in natura: De primeira qualidade, variedade comum, folhas e talos firmes, túrgidos, frescos e íntegros. Cor verde uniforme e brilhante. Livre de descoloração, manchas, folhas amareladas, queimadas, murchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Isenta de terra ou outro material estranho, pragas e danos físicos. Deverá ser entregue cortada e em maços de aproximadamente 300 gramas.	400 PCT	R\$ 7,99	R\$ 3.196,00
19	Feijão preto grupo I: Características: cor preta brilhante, grãos inteiros, são, livre de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas ou outras variedades. Umidade: máximo de 15%. Embalagem: pacote de 01 kg de material plástico atóxico, intacta, resistente e bem vedada.	1.300 kg	R\$ 6,05	R\$ 7.865,00
20	Framboesa congelada: Fruto de coloração avermelhada, de ótima qualidade, inteiro, maduro, fresco, higienizado e congelado. Sabor doce ou levemente ácido, cor, odor, textura, aparência e sabor preservados (após descongelamento controlado). Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Embalados em sacos plásticos atóxico, transparente, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	200 kg	R\$ 49,76	R\$ 9.952,00
21	Laranja Pêra: Casca fina e lisa, cor alaranjada intensa, sabor doce equilibrado e poucas sementes, apresentando acidez baixa (aprox. 1%), alta suculência, fresca e firme. Livre de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	1.000 kg	R\$ 5,32	R\$ 5.320,00
22	Limão Rosa: Fruto arredondado, casca grossa, rugosa e alaranjada ao maturar. Cor: polpa interna de coloração laranja, muito suculenta e ácida. Aroma forte e marcante. Tamanho: médio, (entre 5 a 7 cm de diâmetro). Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica.	400kg	R\$ 5,35	R\$ 2.140,00
23	Macã Fuji: Aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados, cor predominantemente vermelha com estrias amarelas/verdes, ou vermelha intensa. Tamanho uniforme (média de 75 mm de diâmetro). Polpa: clara (branco-creme), densa,	5.000 kg	R\$ 11,44	R\$ 57.200,00

	muito crocante e succulenta. Sabor: doce acentuado e acidez ligeiramente marcante. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo imediato e imediato.			
24	Mamão Formosa: Fruto de casca fina, lisa, cor amarela alaranjada (quando maduro), polpa macia (cor alaranjada, firme e sabor doce), sem manchas, rupturas e amassados. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo imediato e imediato.	1.200 kg	R\$ 10,13	R\$ 12.156,00
25	Mandioca descascada: Raízes brancas, frescas, sadias, limpas, isentas de pragas, doenças, podridão e danos mecânicos profundos. Polpa clara (branca/amarela) e textura uniforme. Descascamento: Retirada total da casca (película externa e casca interna). Higienizada e esterilizada em atmosfera modificada. Corte em toletes (10 cm de comprimento). Cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasita e larvas. Embalagem: 01 kg em sacos de plástico transparente, atóxico, preferencialmente embalados a vácuo para evitar escurecimento enzimático (oxidação).	800 kg	R\$ 9,28	R\$ 7.424,00
26	Mandioca Salsa Amarela de 1ª: Raiz com casca e polpa intacta e limpa. Coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, manchas, rachaduras ou cortes na casca. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	250 kg	R\$ 11,21	R\$ 2.802,50
27	Manga Palmer: Fruto de 1ª qualidade, aspecto globoso, casca fina, coloração vermelha intensa a arroxeada, com manchas verde-escuras quando madura. Polpa: Amarela intensa, succulenta, firme, sabor doce, com pouca ou nenhuma fibra. Peso médio por unidade 400 a 600 gramas. Livre de resíduos de fertilizantes, defensivos, parasitas, larvas, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Deverá fornecer frutos mistos: verdes e maduros.	1.000 kg	R\$ 6,83	R\$ 6.830,00
28	Maracujá Amarelo: Fruto in natura, cor amarela brilhante (quando maduro), casca lisa, polpa intacta e firme. Rendimento de Polpa: A polpa representa cerca de 40% a mais do fruto.	700 kg	R\$14,10	R\$ 9.870,00
29	Melancia: Fruto in natura, firme, sem rachaduras, furos ou deformações. Casca verde escura (lisa, listrada), fosca (sinal de maturação). Polpa intacta e firme, cor uniforme. Maturação: Identificada pela mancha amarela na parte inferior e som oco ao bater. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 12/2001 -	3.000 kg	R\$ 4,40	R\$ 13.200,00

	Anvisa.			
30	<u>Morango in natura congelado</u> : Fruto de tamanho médio, inteiro lavado, higienizado, desprovido de pedúnculo (cabinho), congelado individualmente (IQF). Cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos transparente, atóxico, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	800 kg	R\$ 34,65	R\$ 27.720,00
31	<u>Morango in natura:</u> Fruto de tamanho médio, inteiro, cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: 02 kg em sacos plásticos transparente, atóxico.	300 kg	R\$ 36,68	R\$ 11.004,00
32	<u>Pepino Caipira, Tipo Extra:</u> Fruto verde-claro com estrias longitudinais, casca lisa e, frequentemente, com uma mancha esbranquiçada. Formato: Cilíndrico e uniforme, comprimento entre 13 a 15 cm. Sabor suave e textura crocante. Peso Médio: entre 150g e 200g por fruto. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de deformidades, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	800 kg	R\$ 5,92	R\$ 4.736,00
33	<u>Pêra:</u> Fruto de aspecto rugoso/acastanhado, casca lisa, cerosa. Polpa carnuda, suculenta, macia/cremosa ou granulosa. Cor: verde, verde-amarelada ou amarela. Maturação: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	120 kg	R\$ 12,50	R\$ 1.500,00
34	<u>Repolho Branco, Tipo Extra:</u> Cabeças: Firmes, compactas e bem formadas, pesando no mínimo 800 gramas por cabeça. Aparência: Cor verde brilhante, indicando frescor. Totalmente livre de rachaduras, lesões, manchas, furos de insetos ou podridão. Corte: Talo plano, bem cortado e limpo. Folhas: Folhas externas podem ser removidas para garantir a apresentação, mas a cabeça deve manter-se íntegra. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	500 unid	R\$ 5,61	R\$ 2.805,00
35	<u>Salsinha fresca:</u> Folhas verdes lisas, viçosas, sem manchas escuras, amareladas ou sinais de desidratação (pontas secas). Talos firmes, rígidos e com textura levemente crocante.	200 mç	R\$ 2,86	R\$ 572,00

	Cor: Verde intenso, indicando frescor. Odor: Aroma herbal característico, fresco e intenso. Sabor: Fresco, herbáceo e suave. Maço com no mínimo 300 gramas. Livre de sujidades, umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
36	Tangerina Ponkan Tipo A: Fruto grande, globoso, achatado nos polos (formato típico de "Poncã"). Peso individual entre 150 e 250 gramas. Casca de espessura fina a média, coloração alaranjada intensa e uniforme, caracterizada por ser "fofa" ou "estufada", fácil de remover (descascar). Aspecto liso, brilhante, livre de lesões, pragas, manchas de queimadura de sol ou defeitos profundos na casca. Gomos: Numerosos, separáveis e firmes. Sabor doce, com acidez baixa a moderada. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	2.000 kg	R\$ 7,08	R\$ 14.160,00
37	Tomate Tipo Extra: Frutos firmes, maduros, graúdo, formato redondo ou oblongo/italiano, sem deformações. Livre de danos por frio, podridão, amassados e cicatrização superficial. Apresentando grau médio de maturação, recém-colhidos. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	1.000 kg	R\$ 5,93	R\$5.930,00
38	Vagem Extra (1ª qualidade): formato uniforme, longo, cilíndrico ou achatado. Cor variando de verde-claro ao verde-escuro (preferencial). Sem defeitos graves, tenra (macia) e sem fios. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	120 kg	R\$ 12,52	R\$1.502,40

6. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

6.1 3.3.90.32.00.00 – Material, bem ou serviços para distribuição gratuita.

7. PRAZO PARA ENTREGA

7.1. Os produtos deverão ser entregues semanalmente de acordo com planilha e guias de entregas pré-estabelecidas pela Secretaria de Educação situada na Rua Athanazio Moreira Sobrinho, Bairro: São Cristovão, conforme quantidade solicitada.

7.2. A frequência das entregas poderá sofrer alterações em caso de feriados ou recessos escolares, podendo as mesmas serem canceladas ou transferidas para outras datas.

7.3. Correndo por conta da contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.4. O descarregamento dos produtos e de inteira responsabilidade da contratada que deverá arcar com todos os custos na contratação de pessoal para auxiliar no processo de entrega.

7.5. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados em perfeito estado de conservação, devendo apresentar-se higienizados, isentos de resíduos de alimentos e/ou sujidades a fim de evitar danos ou deterioração dos produtos.

7.6. Caso o produto solicitado não esteja adequado para o consumo ou em falta, devido a problemas ligados ao clima ou a sazonalidade, o fornecedor deverá comunicar-se previamente com o Setor de Alimentação Escolar na Secretaria Municipal de Educação a fim de comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

8. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS OBJETOS

8.1. A qualidade dos produtos será conferida por servidor da secretaria de educação, designado para este fim, anotando nas próprias guias de entrega quaisquer irregularidades.

8.2. Todos os produtos deverão ser pesados e/ou contados na presença do entregador e sempre avaliadas quanta as características sensoriais (aparência, textura, odor, sabor, tipo de embalagem).

8.3. Os produtos devem ser entregues com o grau de maturação uniforme (nem muito maduro e nem verde), vista que o uso destes poderá ocorrer até que seja efetuada a próxima entrega.

8.4. Os produtos devem apresentar a casca firme e homogênea, sem manchas, bolores, rachaduras, sujidades, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade e livre de resíduos de fertilizantes.

8.5. Os produtos não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes.

8.6. As hortaliças devem estar sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e tamanho uniforme, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, estarem totalmente livre de sujidades e parasitas.

8.7. Não será o aceitos frutos deteriorados ou danificados por doenças/pragas os quais deverão ser selecionados apresentando padronização de tamanho.

8.8. Os produtos devem estar acondicionados em contentores plásticos limpos e higienizados frequentemente, próprios para gêneros alimentícios.

8.9. Caso o recebedor constatar a impossibilidade do uso, o(s) produto(s) devesse(ao) ser devolvido(s) e repostado(s) em no máximo 01 (um) dia.

8.10. Quando for constatada a má qualidade dos produtos, posterior a entrega, o responsável pela instituição de ensino fará reclamação ao Setor de Alimentação Escolar para que esta solicite a Contratada a reposição dos produtos no prazo estipulado, sem ônus para o município ou instituição.

8.11. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusividade seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência.

8.12. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificações dos produtos que serão entregues.

8.13. A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma empresa ou instituição de qualquer natureza.

8.14. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

9.2. Receber o serviço no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

9.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

9.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.6. Efetuar o pagamento de faturas/Notas Fiscais no prazo máximo de **até 30 dias**, à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do serviço/objeto, após a data do pedido de pagamento efetuado pela Contratante.

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada obriga-se a:

10.2. Efetuar a entrega do serviço em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Secretaria solicitante, em estrita observância conforme especificações constantes no Edital, proposta e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia/validade, dados bancários para pagamento e número da respectiva Nota de Empenho

10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.4. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério do órgão solicitante, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, o produto com avarias ou defeitos;

10.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 60 (sessenta) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

10.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na Minuta de Contrato;

10.9. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10.10. Manter informada a Prefeitura Municipal de Imbaú quanto a mudanças de endereço, telefones e e-mail de seu estabelecimento.

10.11 O não cumprimento das condições estabelecidas no Edital e nos seus anexos por parte da mantenedora implicará na sua desclassificação e a imediata convocação dos remanescentes, sem prejuízos das sanções cabíveis.

11. DA GARANTIA

11.1. A garantia dos itens consiste na prestação, pela empresa CONTRATADA, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações, a contar da data de entrega definitiva do objeto, contra qualquer defeito de fabricação que o produto venha a apresentar, incluindo avarias no transporte até o local de entrega, vício de qualidade etc., mesmo depois de ocorrida sua aceitação/aprovação. Não serão aceitas garantia de terceiros.

11.2. Tratando-se de vício oculto, o prazo de garantia dos bens, iniciar-se-á no momento em que ficar evidenciado o defeito, nos termos do §3º, do artigo 26 da Lei nº 8.078/1990.

11.3. A garantia inclui a substituição do produto no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da comunicação do fato, sem qualquer ônus para o Município, podendo ser prorrogado mediante solicitação por escrito, devidamente justificada.

11.4. O término do atendimento ocorrerá no dia de conclusão do reparo e da disponibilidade do objeto em perfeito estado de uso nas instalações da CONTRATANTE.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. CONTROLE DA EXECUÇÃO

14.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante ou comissão da Secretaria solicitante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

14.2. O recebimento do serviço de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

14.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.4. O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15. MEDIDAS ACAUTELADORAS

15.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

16. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Além das sanções previstas na lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, estará sujeita às penalidades a seguir discriminadas, assegurado ao detentor o direito do contraditório e da ampla defesa:

16.2. Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.4. Fraudar na execução do contrato;

16.5. Comportar-se de modo inidôneo;

16.6. Cometer fraude fiscal;

16.7. Não mantiver a proposta.

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

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

16.10. Multa moratória por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, como segue;

16.11. Multa compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato ou de item do contrato, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela do contrato ou do item de contrato inadimplida, por dia de atraso no prazo contratual de entrega, limitado a 10% do mesmo valor, por ocorrência;

16.12. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato ou de item do contrato, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela do contrato ou do item do contrato inadimplida, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada na alínea “a” acima e aplicada em dobro na sua reincidência;

16.13. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato ou de item do contrato, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o instrumento de contrato ou em aceitar ou em retirar o instrumento equivalente, ou deixar de apresentar os documentos exigidos para sua celebração, conforme o caso, no prazo e condições estabelecidas.

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

16.15. Impedimento de licitar e contratar com o Município pelo prazo de até cinco anos;

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

16.17. Também fica sujeito às penalidades da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

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

16.19. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.20. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.21. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.22. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.23. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no TCE/PR.

17. GESTOR E FISCAL DE CONTRATO

Gestor: José Fabrício de Oliveira

CPF: 067.359.239-27

Matricula: 10791

Fiscal: Maria Eduarda Mendes

CPF: 113.156.039-69

Matricula: 144984

Imbaú, 12 de maio de 2026.

Valdirene Gomes da Silva Pedroso

CPF:028.919.419-93

Matricula: 10312

ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2026					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente:			2. CNPJ:		
3. Endereço:			4. Município/UF:		
5. E-mail:			6. DDD/Fone:		7. CEP
8. Nº da DAP Jurídica:		9. Banco:		10. Agência:	
				11. Nº Conta Corrente:	
12. Nº de Associados:		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006:		14. Nº de Associados com DAP Física:	
15. Nome do Representante Legal:		16. CPF:		17. DDD/ Fone	
18. Endereço:			19. Município/ UF		
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Imbaú/Pr		2. CNPJ: 01.613.770/0001-72		3. Município: Imbaú - PR	
4. Endereço: Rua Francisco Siqueira Kortz, nº 471		5. DDD/Fone: 42-3127.9403/9404			
6. Nome do Representante e e-mail: Dayane Sovinski gabinete@imbau.pr.gov.br		7. CPF: 036.696.439-XX			
III- RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição *		5. Cronograma de Entrega dos Produtos Semanal
			4.1. Unitário	4.2. Total	
Total do Projeto					
* Obs.: Preço publicado no Edital da Chamada Pública 04/2026					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal:		Fone / E-mail:	

ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2026						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente:			2. CPF			
3. Endereço:		4. Município/UF:		5. CEP		
6. E-mail (quando houver):			7. DDD/Fone:			
8. Organizado por Entidade Articuladora () sim () não		9. Nome da Entidade Articuladora: (quando houver)		10. E-mail / Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente	
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
8. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Imbaú/Pr		9. CNPJ: 01.613.770/0001-72		10. Município: Imbaú - PR		
11. Endereço: Rua Francisco Siqueira Kortz, nº 471			12. DDD/Fone: 42-3127-9403/9404			
13. Nome do Representante e e-mail: Dayane Sovinski gabinete@imbau.pr.gov.br			14. CPF: 036.696.439-XX			
IV- RELAÇÃO DE FORNECEDORES PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço da Aquisição *		6. Valor Total Agricultor
				5.1. Unitário	5.2. Total	
Total do Projeto						
* Obs.: Preço publicado no Edital da Chamada Pública 04/2026						
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço / Unidade	5. Valor total por produto	6. Cronograma de entrega dos Produtos	
					Semanal	
					Semanal	
					Semanal	
Total do Projeto						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal:		Fone / E-mail: CPF:		

ANEXO III**MODELO DE PROJETO DE VENDA****MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2026					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
1. Nome do Proponente:			2. CPF		
3. Endereço:		4. Município/UF:		5. CEP	
6. Nº da DAP Física:		7. DDD/Fone:		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição *		Cronograma de Entrega dos Produtos
			Unitário	Total	
					Semanal
					Semanal
					Semanal
Total do Projeto					
* Obs.: Preço publicado no Edital da Chamada Pública 01/2025					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
15. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal de Imbaú/Pr		16. CNPJ: 01.613.770/0001-72		17. Município: Imbaú - PR	
18. Endereço: Rua Francisco Siqueira Kortz, nº 471			19. DDD/Fone: 42-3127-9403/9404		
20. Nome do Representante e e-mail: Dayane Sovinski gabinete@imbau.pr.gov.br			21. CPF: 036.696.439-XX		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DE
ALIMENTOS (FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

(Nome do Produtor), inscrito no CPF N° _____, residente e domiciliado na _____, Município de _____, DECLARA, para fins do disposto no Edital de Chamada Pública nº 04/2026, que os gêneros alimentícios a serem entregues são de produção própria.

Local e Data

Assinatura do Produtor

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DE
ALIMENTOS (GRUPO INFORMAL E FORMAL)**

(Nome do Grupo Informal ou Formal), inscrito no CNPJ / CPF N° _____,
localizado no Município de _____, representada por
_____ portador do RG N° _____ e CPF N°
_____ DECLARA, para fins do disposto no Edital de Chamada Pública nº
04/2026, que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores
familiares relacionados no projeto de venda.

Local e data

Assinatura do Representante do Grupo Formal
ou do Grupo Informal

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE
(GRUPO FORMAL)**

(Nome do Representante Legal), portador do RG Nº _____ e CPF Nº _____, Representante Legal da **(nome do Grupo Formal)**, inscrito no CNJ Nº _____ localizado no Município de _____, DECLARA, para fins do disposto no Edital de Chamada Pública nº 04/2026, que se responsabiliza pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

Local e data

Assinatura do Representante Legal

ANEXO VI**MODELO DE DECLARAÇÃO DE
NÃO PARENTESCO COOPERADOS/ASSOCIADOS
(GRUPO FORMAL)**

Chamada Pública nº 04/2026

Proponente: _____, inscrita no CNPJ nº. _____ com sede à _____ na cidade de _____, CEP _____, Estado _____, por seu representante legal _____ portador do CPF _____ e do RG _____, residente e domiciliado na cidade de _____ no endereço _____, vem respeitosamente declarar sob as penas da lei, nos termos abaixo:

DECLARA:

Para fins do disposto no Acórdão nº. 1127/09 e 2745/10 – TCE/PR e Súmula Vinculante nº. 13/2008 do STF, que seus dirigentes/sócios ou responsáveis legais abaixo relacionados não possuem grau de parentesco com ocupantes de cargo de Direção, Assessoramento ou Chefia na Administração Direta ou Indireta do Município de Imbaú/PR.

Que, dentre seus dirigentes/sócios, responsáveis técnicos ou legais, equipes técnicas, bem como eventuais subcontratados, não figuram ocupantes de cargo ou emprego na Administração Direta ou Indireta do Município de Imbaú/PR.

Composição do quadro societário:

Nome dos Cooperados / Associados	CPF	Data de Nascimento

Local e data

Assinatura do Representante Legal

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO (FORNECEDOR INDIVIDUAL)

Chamada Pública nº 04/2026

Proponente: _____, portador do CPF _____ e do RG _____, residente e domiciliado na cidade de _____ no endereço _____, vem respeitosamente declarar sob as penas da lei, nos termos abaixo:

DECLARA:

Para fins do disposto no Acórdão nº. 1127/09 e 2745/10 – TCE/PR e Súmula Vinculante nº. 13/2008 do STF, que não possui grau de parentesco com ocupantes de cargo de Direção, Assessoramento ou Chefia na Administração Direta ou Indireta do Município de Imbaú/PR. Que não ocupa cargo ou emprego na Administração Direta ou Indireta do Município de Imbaú/PR.

Local e data

Assinatura do Produtor

ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE AGROTÓXICOS
(FORNECEDOR INDIVIDUAL, GRUPO INFORMAL OU FORMAL)

(Nome do Grupo Informal ou Formal), inscrito no CNPJ / CPF N° _____, localizado no Município de _____, representada por _____ portador do RG N° _____ e CPF N° _____ DECLARA, para fins do disposto no Edital de Chamada Pública nº 04/2026, que seus agricultores cooperados/associados utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro na ANVISA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam. A detecção de insumos químicos e agrotóxicos não permitidos, ou acima do permitido na legislação vigente, sujeita a Associação/Cooperativa às penalidades previstas em contrato, bem como o responsável legal pela cooperativa/associação poderá ser responsabilizado com base na Lei Federal nº 14.785/2023:

"Art. 51 Aquele que produzir, comercializar, transportar, aplicar, prestar serviço, der destinação a sobras e embalagens vazias de agrotóxicos, de produtos de controle ambiental e afins em descumprimento às exigências estabelecidas na legislação pertinente estará sujeito às sanções estabelecidas nesta Lei."

Local e data

Assinatura do Representante Legal

ANEXO VII

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Modalidade de Licitação: Chamada Pública

Legislação: Lei 14.133/2021

Departamento: Secretaria Municipal de Educação

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação, chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para compor o cardápio da merenda escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O objeto do presente estudo é a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para compor o cardápio da merenda escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino, vinculadas a Secretaria Municipal de Educação conforme determina o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Aquisição via Chamada Pública da Agricultura Familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 45% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) atendendo alunos matriculados na rede municipal de ensino de Imbaú, cumprindo a legislação da Lei nº 15.226/2025, Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, Resolução nº 21 de 16 de novembro de 2021 e Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023. A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pela Lei federal nº 15.226/2025, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, em especial no que tange:

- Ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis;
 - Ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.
- Este encontro da alimentação escolar com a agricultura familiar tem promovido uma importante transformação na alimentação escolar, ao permitir que alimentos saudáveis e com vínculo regional, produzidos diretamente pela agricultura familiar, possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de todo o Brasil. A aquisição de produtos da agricultura familiar traz inúmeros benefícios, como o fomento à economia local, geração de renda para os agricultores familiares e suas comunidades, além de garantir alimentos frescos, de qualidade e produzidos de forma sustentável. A agricultura familiar desempenha um papel

fundamental na produção de alimentos saudáveis e diversificados, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada e nutritiva para os estudantes. Além disso, a aquisição de produtos da agricultura familiar fortalece a identidade cultural da região e preserva o meio ambiente, através de práticas agrícolas mais sustentáveis. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar representa um investimento na saúde dos alunos, no desenvolvimento local e na sustentabilidade ambiental.

O município de Imbaú na contratação de projetos de venda da Agricultura Familiar e/ou empreendedor familiar rural estará contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar e para a promoção de uma alimentação mais saudável e sustentável, além de cumprir uma exigência legal no PNAE.

3. PREVISÃO DO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

3.1. A necessidade descrita nesta ETP está prevista no Plano de Contratações Anual de 2026.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Ser agricultor familiar, empreendedor familiar rural ou suas organizações (cooperativas, associações, etc.).

4.2. Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP): A DAP é o principal instrumento de identificação do agricultor familiar. É emitida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e comprova que o agricultor se enquadra nos critérios da agricultura familiar. Ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

4.3. Cadastro de Pessoa Física (CPF): O agricultor familiar precisa ter CPF regularizado.

Nota Fiscal: Para receber o pagamento pelos produtos entregues, o agricultor familiar deve emitir nota fiscal.

4.4. Regularidade com obrigações fiscais e trabalhistas: O agricultor não pode ter pendências com a Receita Federal e demais órgãos fiscalizadores.

4.5. Observância às normas sanitárias: Os produtos oferecidos devem atender às normas sanitárias vigentes, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos.

4.6. Apresentar documentação exigida na Chamada Pública ou no edital de licitação.

4.7. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme cronograma de atendimento a ser estabelecido pela nutricionista, responsável técnica pelo PNAE, cronograma este que será semanal.

4.8. A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail para Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que

impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

4.9. A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades.

5. ESTIIMATIVA DAS QUANTIDADE PARA CONTRATAÇÃO

5.1. A estimativa da quantidade de itens e produtos a serem adquiridos foi estabelecido de acordo com cálculos realizados pela nutricionista responsável, destinado à complementação do cardápio, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destinados à alimentação dos alunos da rede municipal de ensino.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTDE
01	Abacate: Fruto inteiro, casca sã, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujeira (terra), parasitas ou larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	300 kg
02	Abacaxi perola: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, 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 insetos e sujidades. Isento de qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres. Peso médio de 800 gramas por unidade.	1.000 unid.
03	Abóbora madura: tipo pescoço de boa qualidade, tamanho médio, coloração da polpa alaranjada ou amarelada, firme, com textura levemente granulosa e sabor adocicado. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800 kg
04	Abobrinha Verde Extra: Frutos uniformes, sem defeitos, com brilho intenso e tamanho padrão, procedente de espécimes vegetais genuínos e são, recém colhida, livre de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	300 kg
05	Acelga extra: Recém-colhidas, devem ser viçosas, firmes e intactas, brilhantes e de coloração intensa (verde), talos longos, espessos e crocantes. Isenta de sinais de deterioração, material terroso, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme, com peso médio de 500 gramas.	200 unid.
06	Alface crespa extra: Recém-colhidas, folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, bordas crespas, textura macia e crocância média. Coloração: Verde clara a verde intensa, com variedades roxas. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.	1.000 unid
07	Alho graúdo natural extra: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Aparência: Bulbos íntegros, limpos, firmes e bem formados; tamanho e coloração uniformes. Película/Casca: Seca, cor característica da cultivar branca, envolvendo completamente os bulbilhos (dentes), sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deve atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Isento de material terroso ou sujidade, livre de brotos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) e de substâncias tóxicas ou nocivas.	200 kg
08	Amora preta: Fruto de sabor doce-ácido, cor vermelho escuro a preto intenso quando maduro. Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	150 kg

09	Banana nanica extra: Fruto de 1ª qualidade, Casca: Fina, de cor verde-esverdeada quando imatura e amarela intensa quando madura, limpa, firme e intacta. Polpa: Macia, branca-creme, doce e aromática. Tamanho: Frutos alongados e encurvados, variando geralmente de 15 a 24 cm de comprimento. Peso médio: 120 gramas. Maduração: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	10.000 kg
10	Caqui - Grupo Fuyu (Doce): Formato globoso achatado. Polpa firme, cor amarelo-alaranjado ou avermelhado intenso. Maduração: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	120 kg
11	Cebola in natura amarela: De primeira qualidade fresca, intacta, firme, curada (casca seca e talo fechado), isenta de sujidades, livre de podridão, mofo, brotação (brotado) e talo grosso. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes.	120 kg
12	Cebolinha verde: de primeira, folhas verde-claras, ocas e mais grossas. Tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço de 300 gramas no mínimo.	1.200 mç
13	Genoura tipo extra: recém-colhida, compacta e firme, apresentando cor e tamanho médio uniformes. Isenta de defeitos que alterem a conformação ou aparência (como podridão, rachaduras, cortes profundos ou deformações graves. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas oriundas do manuseio e transporte.	1.500 kg
14	Chuchu tipo 1: Casca verde, lisa, brilhante e sem presença de espinhos, tamanho médio, (comprimento entre 12 cm e 18 cm para frutos graúdos), coloração uniforme, sem manchas ou rachaduras na casca, firme e intacto. Não pode apresentar a casca amarelada, sem brilho e muito enrugada. Sem sinais de brocas, brotos e rachaduras, sujeira ou podridão, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de resíduos de fertilizantes.	500 kg
15	Colorau: Pó fino, homogêneo e avermelhado, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos. Com sabor próprio, sem adição de sal. Isento de materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 300 gramas em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado. Data de validade: mínimo de 05 meses.	120 pct
16	Couve-Flor: Tipo extra, deve ser compacta, firme e de cor creme, uniforme, sem amarelamento, sem manchas, lesões, ou presença de pragas. Folhas frescas e tenras devem acompanhar o produto, cortadas rente à cabeça ou formando uma "cama" de proteção. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Peso mínimo por unidade: 500 gramas.	700 unid
17	Couve Manteiga: Folhas grandes, tenras, macias, cor verde-escuro e nervuras salientes. Sem traços de descoloração turgesciente, intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, insetos e danos por lesões de origem física ou mecânica. Deverá ser entregue cortada e em maços de 400 gramas.	400 PCT
18	Espinafre in natura: De primeira qualidade, variedade comum, folhas e talos firmes, túrgidos, frescos e íntegros. Cor verde uniforme e brilhante. Livre de descoloração, manchas, folhas amareladas, queimadas, murchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Isenta de terra ou outro material estranho, pragas e danos físicos. Deverá ser entregue cortada e em maços de aproximadamente 300 gramas.	400 PCT
19	Feijão preto grupo I: Características: cor preta brilhante, grãos inteiros, são, livre de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas ou outras variedades. Umidade: máximo de 15%. Embalagem: pacote de 01 kg de material plástico atóxico, intacta, resistente e bem vedada.	1.300 kg
20	Framboesa congelada: Fruto de coloração avermelhada, de ótima qualidade, inteiro, maduro, fresco, higienizado e congelado. Sabor doce ou levemente ácido, cor, odor, textura, aparência e sabor preservados (após descongelamento controlado). Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Embalados em sacos plásticos atóxico, transparente, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	200 kg
21	Laranja Pêra: Casca fina e lisa, cor alaranjada intensa, sabor doce equilibrado e poucas sementes, apresentando acidez baixa (aprox. 1%), alta suculência, fresca e firme. Livre de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	1.000 kg

22	Limão Rosa: Fruto arredondado, casca grossa, rugosa e alaranjada ao maturar. Cor: polpa interna de coloração laranja, muito suculenta e ácida. Aroma forte e marcante. Tamanho: médio, (entre 5 a 7 cm de diâmetro). Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica.	400kg
23	Maçã Fuji: Aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados, cor predominantemente vermelha com estrias amarelas/verdes, ou vermelha intensa. Tamanho uniforme (média de 75 mm de diâmetro). Polpa: clara (branco-creme), densa, muito crocante e suculenta. Sabor: doce acentuado e acidez ligeiramente marcante. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato.	5.000 kg
24	Mamão Formosa: Fruto de casca fina, lisa, cor amarela alaranjada (quando maduro), polpa macia (cor alaranjada, firme e sabor doce), sem manchas, rupturas e amassados. Grau de maturação adequados à manipulação, ao transporte e à conservação em condições para o consumo mediato e imediato.	1.200 kg
25	Mandioca descascada: Raízes brancas, frescas, sadias, limpas, isentas de pragas, doenças, podridão e danos mecânicos profundos. Polpa clara (branca/amarela) e textura uniforme. Descascamento: Retirada total da casca (película externa e casca interna). Higienizada e esterilizada em atmosfera modificada. Corte em toletes (10 cm de comprimento). Cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasita e larvas. Embalagem: 01 kg em sacos de plástico transparente, atóxico, preferencialmente embalados a vácuo para evitar escurecimento enzimático (oxidação).	800 kg
26	Mandioca Salsa Amarela de 1ª: Raiz com casca e polpa intacta e limpa. Coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, manchas, rachaduras ou cortes na casca. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	250 kg
27	Manga Palmer: Fruto de 1ª qualidade, aspecto globoso, casca fina, coloração vermelha intensa a arroxeada, com manchas verde-escuras quando madura. Polpa: Amarela intensa, suculenta, firme, sabor doce, com pouca ou nenhuma fibra. Peso médio por unidade 400 a 600 gramas. Livre de resíduos de fertilizantes, defensivos, parasitas, larvas, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Deverá fornecer frutos mistos: verdes e maduros.	1.000 kg
28	Maracujá Amarelo: Fruto in natura, cor amarela brilhante (quando maduro), casca lisa, polpa intacta e firme. Rendimento de Polpa: A polpa representa cerca de 40% a mais do fruto.	700 kg
29	Melancia: Fruto in natura, firme, sem rachaduras, furos ou deformações. Casca verde escura (lisa, listrada), fosca (sinal de maturação). Polpa intacta e firme, cor uniforme. Maturação: Identificada pela mancha amarela na parte inferior e som oco ao bater. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Padrões microbiológicos conforme RDC nº 12/2001 - Anvisa.	3.000 kg
30	Morango in natura congelado : Fruto de tamanho médio, inteiro lavado, higienizado, desprovido de pedúnculo (cabinho), congelado individualmente (IQF). Cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos transparente, atóxico, rotulado com data de fabricação e validade média de 12 meses após o empacotamento.	800 kg
31	Morango in natura: Fruto de tamanho médio, inteiro, cor vermelha vibrante, sem manchas escuras ou esbranquiçadas. Sabor doce, levemente ácido, típico da fruta madura, sem sabores estranhos. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: 02 kg em sacos plásticos transparente, atóxico.	300 kg
32	Pepino Caipira, Tipo Extra: Fruto verde-claro com estrias longitudinais, casca lisa e, frequentemente, com uma mancha esbranquiçada. Formato: Cilíndrico e uniforme, comprimento entre 13 a 15 cm. Sabor suave e textura crocante. Peso Médio: entre 150g e 200g por fruto. Livre de danos químicos, físicos e biológicos. Ausência de deformidades, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	800 kg

33	Pêra: Fruto de aspecto rugoso/acastanhado, casca lisa, cerosa. Polpa carnuda, suculenta, macia/cremosa ou granulosa. Cor: verde, verde-amarelada ou amarela. Madureza: Deve suportar o transporte e a manipulação, com firmeza adequada para consumo imediato ou a curto prazo. Sem danos por lesão de origem física ou mecânica; livre de resíduos de fertilizantes e pragas.	120 kg
34	Repolho Branco, Tipo Extra: Cabeças: Firmes, compactas e bem formadas, pesando no mínimo 800 gramas por cabeça. Aparência: Cor verde brilhante, indicando frescor. Totalmente livre de rachaduras, lesões, manchas, furos de insetos ou podridão. Corte: Talo plano, bem cortado e limpo. Folhas: Folhas externas podem ser removidas para garantir a apresentação, mas a cabeça deve manter-se íntegra. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	500 unid
35	Salsinha fresca: Folhas verdes lisas, viçosas, sem manchas escuras, amareladas ou sinais de desidratação (pontas secas). Talos firmes, rígidos e com textura levemente crocante. Cor: Verde intenso, indicando frescor. Odor: Aroma herbal característico, fresco e intenso. Sabor: Fresco, herbáceo e suave. Maço com no mínimo 300 gramas. Livre de sujidades, umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200 mç
36	Tangerina Ponkan Tipo A: Fruto grande, globoso, achatado nos polos (formato típico de "Poncã"). Peso individual entre 150 e 250 gramas. Casca de espessura fina a média, coloração alaranjada intensa e uniforme, caracterizada por ser "fofa" ou "estufada", fácil de remover (descascar). Aspecto liso, brilhante, livre de lesões, pragas, manchas de queimadura de sol ou defeitos profundos na casca. Gomos: Numerosos, separáveis e firmes. Sabor doce, com acidez baixa a moderada. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	2.000 kg
37	Tomate Tipo Extra: Frutos firmes, maduros, graúdo, formato redondo ou oblongo/italiano, sem deformações. Livre de danos por frio, podridão, amassados e cicatrizações superficiais. Apresentando grau médio de maturação, recém-colhidos. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	1.000 kg
38	Vagem Extra (1ª qualidade): formato uniforme, longo, cilíndrico ou achatado. Cor variando de verde-claro ao verde-escuro (preferencial). Sem defeitos graves, tenra (macia) e sem fios. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades e danos por lesão de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	120 kg

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Considerando que a aquisição de gêneros alimentícios advindos de agricultura familiar deve respeitar legislação própria, não será considerado aqui neste estudo outras soluções para aquisição de produtos alimentícios para complementação da alimentação escolar, devido ser estabelecido já em Lei a obrigatoriedade da forma como deve ocorrer esta solução. Devido histórico de aquisições anteriores, é de conhecimento comum que há vários fornecedores disponíveis no município para atender à demanda. Importante destacar que, no âmbito das chamadas públicas do PNAE para comprar alimentos da agricultura familiar, a metodologia de formação de preços, diferentemente dos processos licitatórios convencionais do tipo menor preço, tem como objetivo a priorização do desenvolvimento local, das cadeias curtas de produção-consumo e da alimentação saudável. A possibilidade de inclusão do agricultor familiar e suas organizações econômicas (cooperativas e associações) leva em consideração a sua capacidade produtiva e a necessidade de criação de oportunidades de inserção no

mercado sem a necessidade de concorrer diretamente entre si, tampouco com grandes fornecedores (empresas de alimentação).

Os valores estimados foram levantados por meio de pesquisa realizada através do sistema “Banco de preços”.

7. ESTIMATIVA DE VALORES

O valor estimado da contratação é de R\$ 332.637,50 (trezentos e trinta e dois mil, seiscentos e trinta e sete reais e cinquenta centavos), podendo sofrer variações, uma vez que não corresponde ao valor final da contratação, mas sim a uma estimativa obtida com base na pesquisa rápida de preços.

8. DESCRIÇÃO DO OBJETO/SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo na modalidade Chamada Publica para aquisição de gêneros alimentício da Agricultura familiar para preparação da merenda escolar destinados a distribuição aos alunos da rede municipal de ensino. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. Aquisição de gêneros alimentícios, por meio de Chamada Publica, para atender as necessidades das escolas municipais e CMEI no preparo da merenda escolar, proporcionando uma alimentação adequada para os alunos da rede municipal de ensino.

9. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. O parcelamento da solução é viável neste caso pelo fato do formato da diversidade de itens, podendo assim ser executado por vários fornecedores sem causar prejuízos para o conjunto da solução.

9.2. A aquisição será realizada de forma parcelada, com entregas periódicas (semanais), conforme planejamento da nutricionista.

Essa forma de fornecimento tem como objetivos:

- Evitar desperdícios de alimentos;
- Garantir a qualidade e frescor dos produtos;
- Otimizar a capacidade de armazenamento das unidades escolares;
- Ajustar o fornecimento à demanda real de consumo;

10. CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES E/OU CORRELATAS

10.1. A aquisição da merenda escolar poderá envolver contratações interdependentes e/ou correlatas, necessárias para garantir a adequada execução do fornecimento, armazenamento, preparo.

- Aquisição ou manutenção de equipamentos de cozinha e utensílios utilizados no preparo da merenda;
- Contratação de serviços de higienização, limpeza e controle sanitário das cozinhas e depósitos;
- Aquisição de materiais de embalagem e armazenamento adequado dos alimentos;
- Serviços de capacitação de merendeiras e demais servidores envolvidos no preparo e manipulação dos alimentos;

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. O presente processo tem como objetivo assegurar a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, de modo a garantir a segurança alimentar dos estudantes da rede municipal de ensino. Busca-se também contemplar uma variedade de produtos que atendam às necessidades nutricionais dos alunos, considerando as diferentes faixas etárias e preferências alimentares.

Além disso, pretende-se ofertar alimentos saudáveis, garantindo um cardápio diversificado que contribua para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes. A iniciativa também visa estimular e fortalecer a produção da agricultura familiar, promovendo oportunidades de comercialização direta dos produtos locais para as escolas.

Outro ponto relevante é o incentivo à oferta de alimentos diversificados e de qualidade, favorecendo uma alimentação mais saudável e equilibrada. Por fim, destaca-se o impacto positivo na economia local, uma vez que a aquisição direta de produtos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELO MUNICÍPIO

12.1. Para aquisição de merenda escolar, o município deverá adotar um conjunto de medidas preparatórias essenciais à adequada execução do objeto:

Elaboração do cardápio por nutricionista responsável, assegurando que as refeições atendam às necessidades nutricionais dos alunos, em conformidade com as diretrizes do programa de alimentação escolar.

Realização de levantamento detalhado das demandas de cada unidade escolar, considerando o número de alunos atendidos, faixas etárias e eventuais especificidades alimentares, a fim de dimensionar corretamente as quantidades a serem adquiridas.

Promover a capacitação da equipe envolvida no processo, abrangendo desde o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios até o preparo e a distribuição das refeições.

Verificação das condições de armazenamento disponíveis nas unidades escolares, garantindo que estejam adequadas às normas sanitárias vigentes, de modo a preservar a qualidade e a segurança dos alimentos.

Realizar o planejamento logístico da distribuição, contemplando rotas, periodicidade de entrega e meios de transporte, assegurando que os produtos cheguem de forma eficiente e em condições apropriadas a todas as escolas atendidas.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar, destinada à composição do cardápio da merenda escolar, apresenta, de modo geral, impactos ambientais positivos. No entanto, é importante identificar e avaliar possíveis efeitos, tanto benéficos quanto adversos, conforme segue:

1. Impactos Ambientais Positivos:

- **Redução da pegada de carbono:** devido à menor distância entre produção e consumo (cadeia curta de abastecimento).
- **Incentivo à produção sustentável:** estímulo a práticas agrícolas de base familiar, geralmente menos intensivas em insumos químicos.
- **Preservação da biodiversidade:** diversificação da produção agrícola e valorização de culturas locais.
- **Fortalecimento da economia local:** diminui a necessidade de transporte de longa distância, reduzindo emissões de poluentes.

2. Possíveis Impactos Ambientais Negativos:

- **Uso inadequado de insumos agrícolas:** eventual utilização de agrotóxicos ou fertilizantes sem manejo adequado.
- **Descarte de resíduos orgânicos:** geração de resíduos nas unidades escolares, caso não haja gestão adequada.
- **Embalagens:** uso de materiais plásticos ou não recicláveis no transporte e acondicionamento dos alimentos.
- **Pressão sobre recursos naturais:** em casos de práticas agrícolas inadequadas, pode ocorrer degradação do solo e uso excessivo de água.

3. Medidas Mitigadoras:

- Priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis ou agroecológicas.
- Incentivar a aquisição de produtos orgânicos ou com certificação.
- Promover ações de educação ambiental nas escolas, incluindo o correto descarte de resíduos e compostagem.
- Estimular o uso de embalagens retornáveis, recicláveis ou biodegradáveis.
- Realizar orientações técnicas aos agricultores familiares sobre boas práticas agrícolas.

14. MAPA DE RISCO

Risco Identificado	Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação / Tratamento
Descumprimento do percentual mínimo (45%)	Não atingir o mínimo exigido de aquisição da Agricultura Familiar	Média	Alto	Planejamento antecipado das compras; articulação com cooperativas; fracionamento de chamadas públicas
Baixa participação de agricultores familiares	Número insuficiente de fornecedores habilitados	Média	Alto	Ampla divulgação da chamada pública; parceria com EMATER, sindicatos e associações locais
Inabilitação por documentação	Agricultores sem CAF (substituta da DAP) ou documentação fiscal	Média	Alto	Orientação prévia; apoio técnico; checklist documental antes da habilitação
Incompatibilidade com o cardápio escolar	Produtos ofertados não atendem ao cardápio planejado	Média	Médio	Elaboração de cardápio com base na produção local e sazonalidade; atuação do nutricionista responsável
Sazonalidade da produção	Oscilação na oferta de alimentos ao longo do ano	Alta	Médio	Cardápio flexível; substituição por alimentos equivalentes conforme PNAE
Problemas sanitários	Produtos fora dos padrões da vigilância sanitária	Baixa	Alto	Capacitação em boas práticas; exigência de

				conformidade sanitária; inspeção no recebimento
Falhas na logística de entrega	Atrasos ou entregas parciais	Média	Alto	Cronograma de entregas; definição de rotas; acompanhamento e penalidades contratuais
Interrupção no fornecimento	Fornecimento descontinuado durante o contrato	Baixa	Alto	Previsão de fornecedores alternativos; contratos com mais de um fornecedor
Preço incompatível com o mercado local	Preços acima dos valores de referência do PNAE	Baixa	Médio	Pesquisa de preços local/regional; observância das diretrizes do FNDE
Falta de controle e prestação de contas	Irregularidades na execução e comprovação dos recursos do PNAE	Baixa	Alto	Registro adequado das aquisições; acompanhamento pelo CAE; transparência nos processos

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1. Após todas as considerações registradas, a contratação por meio de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar mostra-se viável, adequada e legalmente respaldada, considerando o disposto na Lei nº 15.226/2025, que determina que, no mínimo, 45% dos recursos repassados pelo FNDE para a alimentação escolar sejam utilizados na compra de produtos da agricultura familiar.

16. ANEXOS

16.1. Lei nº 15.226/2025

17. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Nome: Valdirene Gomes da Silva Pedroso

Cargo: Diretora do Departamento de Educação

Matricula: 10312

E-mail: educacao@imbau.pr.gov.br

Valdirene Gomes da Silva Pedroso