

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para suprir as necessidades da merenda escolar dos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Tabatinga/AM, das unidades localizadas na área rural indígena, por meio de chamada pública, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, Resoluções FNDE e em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de Tabatinga/AM, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009, compreendendo Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Educação Especial e Programa Mais Educação, das Unidades Escolares localizadas na área rural indígena.

2.2. A alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, sendo instrumento essencial para a garantia da segurança alimentar e nutricional, bem como para a permanência e o desempenho escolar, especialmente em regiões com vulnerabilidades socioeconômicas e logísticas, como a realidade amazônica.

2.3. Ressalta-se que a alimentação escolar nas comunidades indígenas deve respeitar as especificidades culturais, hábitos alimentares tradicionais e a realidade local, em consonância com as diretrizes do PNAE, contribuindo para a valorização da cultura alimentar indígena, promoção da segurança alimentar e nutricional e fortalecimento da produção local dessas comunidades.

2.4. É importante destacar que a Lei nº 11.947/2009 estabeleceu originalmente que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deveriam ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Posteriormente, a Resolução CD/FNDE nº 03/2025 promoveu alterações na Resolução CD/FNDE nº 6/2020, fortalecendo a participação da agricultura familiar por meio da priorização de grupos formais e informais de mulheres nas chamadas públicas, sem alterar o percentual mínimo de aquisição.

2.5. Já a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 ampliou essa exigência, estabelecendo que as Entidades Executoras deverão aplicar, no mínimo, 45% dos recursos federais do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

2.6. Ademais, a adoção do procedimento de Chamada Pública justifica-se pela especificidade da contratação, que visa garantir a participação de agricultores familiares, cooperativas e associações, observando critérios diferenciados de seleção previstos nas normativas do FNDE, não se aplicando,

integralmente, as modalidades licitatórias convencionais, embora se respeitem, subsidiariamente, os princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021.

2.7. Importante destacar que a presente contratação considera as particularidades logísticas do Município de Tabatinga/AM, situado em região de difícil acesso, o que impacta diretamente na disponibilidade, sazonalidade e custo dos produtos, exigindo planejamento específico e soluções compatíveis com a realidade local.

2.8. Por fim, a contratação está alinhada ao interesse público, aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e desenvolvimento sustentável, bem como às diretrizes da política pública de alimentação escolar, garantindo a adequada execução do programa e o atendimento pleno das necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A presente contratação fundamenta-se nas seguintes normas:

I – Lei nº 11.947/2009;

II – Lei nº 15.226/2025;

II – Lei nº 14.133/2021, aplicada subsidiariamente;

III – Resoluções FNDE;

IV – Decreto Municipal nº 031/2024, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no âmbito do Município de Tabatinga/AM;

V – Demais normas aplicáveis à espécie.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) das escolas da Rede Municipal de Ensino de Tabatinga/AM, localizadas na área rural indígena.

4.2. A solução visa garantir o fornecimento contínuo e regular de alimentos frescos, diversificados e de qualidade, contribuindo para a promoção de uma alimentação saudável e equilibrada aos estudantes. Busca-se, ainda, o fortalecimento da economia local por meio da valorização da produção da agricultura familiar, incentivando a organização de cooperativas e associações rurais, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e Resoluções FNDE, e demais normas aplicáveis.

4.3. O fornecimento será realizado por meio de aquisição direta dos produtos junto aos agricultores familiares e suas organizações, priorizando itens de produção regional e sazonal, observando-se os padrões exigidos de qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade ambiental. Essa iniciativa integra as diretrizes das políticas públicas municipais voltadas à segurança alimentar e ao desenvolvimento rural sustentável.

4.4. 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**, conforme Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021, artigo 39.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos, necessários à adequada execução do objeto e ao atendimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

I – Requisitos quanto aos fornecedores:

- Ser agricultor familiar, empreendedor familiar rural ou suas organizações, conforme legislação aplicável;
- Possuir Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) ou Cadastro da Agricultura Familiar (CAF), válida;
- Apresentar Projeto de Venda conforme exigências do PNAE;
- Atender às exigências documentais previstas neste Termo de Referência.

II – Requisitos quanto aos produtos:

- Os gêneros alimentícios deverão ser de origem comprovadamente oriunda da agricultura familiar;
- Devem atender aos padrões de qualidade, identidade e segurança alimentar, conforme legislação sanitária vigente;
- Ser fornecidos in natura ou minimamente processados, respeitando as características regionais e culturais;
- Apresentar adequado grau de maturação e condições de consumo.

III – Requisitos quanto ao fornecimento:

- O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação;
- Os produtos deverão ser entregues em locais previamente definidos, em condições adequadas de transporte, higiene e acondicionamento;
- Deverá ser garantida a regularidade no abastecimento, considerando a sazonalidade da produção;
- Os fornecedores deverão substituir produtos em desacordo no prazo estabelecido.

IV – Requisitos sanitários e de qualidade:

- Atendimento às normas da vigilância sanitária;
- Transporte adequado, preservando integridade e qualidade dos alimentos;
- Ausência de sujidades, parasitas ou qualquer elemento que comprometa o consumo;
- Observância das boas práticas de produção e manipulação de alimentos.

V – Requisitos operacionais e logísticos:

- Capacidade de atender aos quantitativos demandados, ainda que de forma parcial e complementar;
- Compatibilidade com a realidade logística do Município de Tabatinga/AM;

- Flexibilidade para ajustes no fornecimento em razão de sazonalidade ou necessidade da Administração.

5.2. Deverá ser priorizado, sempre que possível, o fornecimento por agricultores familiares indígenas ou organizações locais situadas nas comunidades atendidas, como forma de fortalecimento da economia local, valorização cultural e promoção do desenvolvimento sustentável.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. A definição dos quantitativos foi realizada com base no número de alunos matriculados no censo escolar vigente, no planejamento alimentar elaborado por profissional nutricionista responsável e na previsão de atendimento durante o período letivo.

6.2. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações de qualidade, padrão sanitário e características descritas neste Termo de Referência, respeitando as normas da vigilância sanitária.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1.	ABACAXI: De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho, não deverá, bem como, estar golpeado e danificado por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência e sabor. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.	Kg	3.500
2.	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO: produto líquido grosso (viscoso) de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	5.000
3.	ARAÇÁ: De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho, não deverá, bem como, estar golpeado e danificado por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência e sabor. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.	Kg	470
4.	BANANA MAÇÃ OU PRATA: Casca íntegra, sem fungo e machucados, isenta de sujidades e objetos estranhos, de 1ª qualidade, regional, in natura, própria ao consumo humano, com polpa firme e	Kg	5.500

	intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.		
5.	BANANA PACOVÃ: Casca íntegra, sem fungo e machucados, isenta de sujidades e objetos estranhos, de 1ª qualidade, regional, in natura, própria ao consumo humano, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.	Kg	6.500
6.	BATATA CARÁ: Graúda selecionada, in natura, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades. De colheita recente.	Kg	700
7.	CASTANHA DO BRASIL: Deve ser retirada do ouriço, retirada a casca. A castanha deve estar limpa, sem sujidades ou parasitas na superfície. Embaladas em sacos plásticos transparentes, que permitam a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Cor e sabor próprios da espécie e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6ªCCR/MPF.	Kg	250
8.	CHEIRO VERDE (composto por cebolinha de palha e coentro): De 1ª qualidade, regional, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície. De colheita recente. Entregue em saco plástico transparente contendo em média 250g.	Kg	800
9.	CUPUAÇÚ FRUTO: de 1º qualidade regional, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	600
10.	FARINHA AMARELA REGIONAL: farinha granulada de mandioca torrada, de 1ª qualidade, caroços pequenos e uniformes, sem fiapos ou insetos torrados e demais sujidades, empacotada em embalagem plástica resistente transparente de 01 kg. De preparo recente. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	Kg	5.966
11.	FARINHA DE TAPIOCA: farinha granulada proveniente da macaxeira, de 1ª qualidade, com coloração branca, caroços pequenos e uniformes, sem fiapos ou insetos torrados e demais sujidades, empacotada em embalagem plástica resistente de 01 kg. De preparo	Kg	1.300

	recente. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).		
12.	FEIJÃO DE PRAIA , de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos	Kg	2.200
13.	GOIABA FRUTA IN NATURA , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranho; não deverão ainda, estar golpeados e danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência.	Kg	600
14.	GOMA PARA TAPIOCA: proveniente da macaxeira, de 1ª qualidade, com coloração branca e cheiro característico da goma, livre de sujidades, parasitas e larvas, devendo estar empacotada em embalagem plástica transparente resistente de 01 kg. De preparo recente. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	Kg	2.000
15.	JERIMUM (caboquinho): De 1ª qualidade, in natura, do tipo caboquinho (regionalmente conhecido para as preparações de comida cozidas e caldos), de tamanho médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranhos, não deverão, bem como, estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. De colheita recente.	Kg	1.500
16.	LIMÃO REGIONAL , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranho; não deverão ainda, estar golpeados e danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência. De colheita recente.	Kg	980
17.	MACAXEIRA , De 1ª qualidade, in natura, inteira, tamanho média a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitoses, larvas, odor estranho, não deverão, bem como, estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. De colheita recente.	Kg	4.000
18.	MANGA FRUTA IN NATURA: de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. De colheita recente.	Kg	718

19.	MELANCIA: deverá ser regional e de 1ª qualidade, in natura, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo humano. Também não deverão estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física ou biológica que afetem a sua aparência. De colheita recente.	Kg	4.500
20.	MILHO: De 1ª qualidade, regional, in natura, tamanho médio a grande, devendo ser bem desenvolvido e maduro, livres de sujidades, parasitas e larvas. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física ou biológica que afetam sua aparência. De colheita recente.	Kg	1.200
21.	OVO DE GALINHA CAIPIRA , produto fresco, tipo grande (50g), íntegro, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	UND	20.000
22.	PÉ DE MOLEQUE , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, massa firme, em forma circular, livre de sujidades, fungos, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, deformado, descolorado. Acondicionado em embalagem resistente de plástico transparente e na folha de bananeira. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM). Unidade de medida 300g.	UND	3.200
23.	PEIXE REGIONAL MATRINCHÃ (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM. Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	Kg	2.000
24.	PEIXE REGIONAL PACU (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM), Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;	Kg	2.100

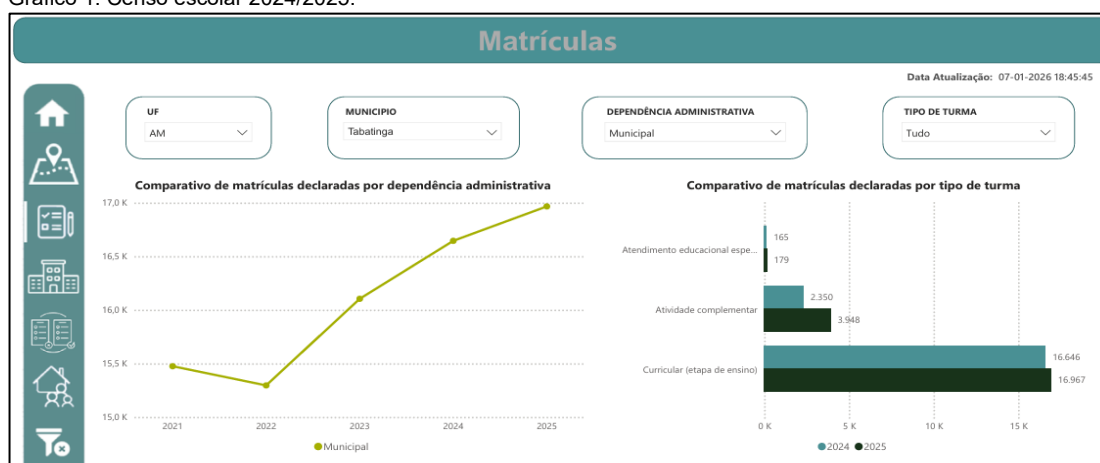
	carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.		
25.	PEIXE REGIONAL SARDINHA (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM) , Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	Kg	2.000
26.	PEIXE REGIONAL SURUBIM (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 50 CM) , Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	Kg	2.000
27.	PIMENTÃO REGIONAL , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	650
28.	PUPUNHA , "in natura", características adicionais, maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar. Acondicionado em cachos.	Kg	700
29.	TOMATE REGIONAL , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranho; não deverão ainda, estar golpeados e danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência.	Kg	750

30.	TUCUMÃ: De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, sem rachaduras, viçosa e livre de odor estranho, não deverá, bem como, estar golpeado e danificado por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência e sabor. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 80 a 90% de maturação. De colheita recente.	Kg	500
-----	---	----	-----

7. PÚBLICO BENEFICIÁRIO

7.1. Constitui público beneficiário os alunos das escolas da Rede Pública Municipal de Ensino do Município de Tabatinga-AM, compreendendo Creche, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos, Educação Especial e Programa Mais Educação, das Unidades Educacionais localizadas na área rural indígena, conforme dados do INEP do ano 2025.

Gráfico 1: Censo escolar 2024/2025.



Fonte: (INEP)

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjojNTQ2MmE3MGEtZDcwNC00M2Q1LWFjMzQtNTZhOGY0MDE5YTBlIiwidCI6IjI2ZjczODk3LWM4YWVhNGxZS05NzhmLWVhNGMwNzc0MzRiZiJ9&pageName=ReportSection19ea2f150d6c1769b055>

7.2. Relação de Unidades beneficiadas com a Alimentação Escolar por zona de localização - 2026

ZONA RURAL INDÍGENA

ITEM	NOME DA ESCOLA	ALDEIA
1.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AEGACU DECATUCU	UMARIAÇÚ II
2.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AEGACU DECATUCU - ANEXO PORTO EXTREMA	PORTO EXTREMA
3.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AEGACU DECATUCU - ANEXO ALMIRANTE TAMANDARÉ	UMARIAÇÚ II
4.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AICUNA I	NOVA EXTREMA
5.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AICUNA II	NOVA ESPERANÇA
6.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AITCHA	CAJARI I
7.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA AIWERU	BOA VISTA
8.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ANTONIO BRAGA	SACAMBÚ I
9.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ANTONIO BRAGA - ANEXO IMACULADA CONCEIÇÃO	SACAMBU II

10.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA BOM FUTURO	SANTA ROSA
11.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA BUNECU	BARRO VERMELHO
12.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA DENETU WIMEPU	N. S. DE APARECIDA
13.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA DEREUNE	ÁGUA LIMPA
14.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA DETANUCU	LAGUINHO
15.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA EWARE MOWATCHA	BELÉM DO SOLIMÕES
16.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA FREI FIDELIS	PALMARES
17.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ITANUCU	NOVA JERUSALÉM
18.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ITANUCU - ANEXO TERRA DA PAZ	TERRA DA PAZ
19.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA JOÃO AYRES DA CRUZ	UMARIAÇU II
20.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MARECHAL RONDON	SAPOTAL
21.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MARECHAL RONDON - ANEXO LÚCIO OAYMACÁRIO	SAPOTALZINHO
22.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MAREPU	MONTE SINAI
23.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MEPARACU	UMARIAÇU I
24.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MOE	NOVO CRUZADOR
25.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA WONE – ANEXO MUNANE	BOCA DE OURIQUE
26.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MUTCHICUTU	NOVA JORDÂNIA
27.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA MUTUCU	NOVA RESSUREIÇÃO
28.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA NGETCHUTCHU YA MECU	BELÉM DO SOLIMÕES
29.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA NOSSA SENHORA DO PERPÉTUO SOCORRO	BANANAL
30.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA NOSSA SENHORA DO PERP. SOCORRO - ANGELINA VASQUES TAMABIO	VILA NOVA
31.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA NOVA ALEGRIA	JUTIMÃ
32.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA OI TCHURUNE	UMARIAÇU I
33.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA OI YOI	CIGANA BRANCA
34.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA PARANA DA SAUDADE	TAUARU
35.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA PUCURACU	TERRA PROMETIDA
36.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA RAINHA DOS APOSTOLOS	VILA NOVA ESPERANÇA
37.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA SANTA ELIZA	NOVO JUTAI
38.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA SÃO JOSÉ I	PENA PRETA
39.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA SÃO JOSÉ II	BARREIRINHA
40.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA SÃO JOÃO BATISTA	PORTO BOM SOCORRO
41.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA SÃO SEBASTIÃO	VISTA ALEGRE
42.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA TCHARA	EMAÚ
43.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA TCHOE	CAJARI II
44.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA TOENATUU	NOVO EWARE
45.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA TO-ENE	ESTRELA DA PAZ
46.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA UTCHUMA	PIRANHA
47.	ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA WONE	OURIQUE

8. ESTIMATIVA DE VALOR E METODOLOGIA DE PREÇOS

8.1. A estimativa do valor da contratação foi realizada mediante pesquisa de preços junto a fornecedores da agricultura familiar, em observância às diretrizes do PNAE e às normas aplicáveis, considerando a compatibilidade dos preços com a realidade local e regional.

8.2. Para a formação dos preços de referência, foram consideradas cotações obtidas em fontes representativas da produção local, conforme abaixo, com análise das realidades de mercado praticada no âmbito municipal, levando em conta como sazonalidade, logística de transporte na região amazônica e especificidades da produção agrícola familiar.

- feira da área urbana do município de Tabatinga/AM (feira dos Ticunas);
- feira da área indígena (feira do Umariacú) I e II;
- associação de produtores da comunidade indígena de Belém do Solimões.

8.3. A metodologia adotada para definição do preço estimado consistiu na apuração da média aritmética dos valores obtidos nas cotações realizadas, resultando no valor global estimado de **R\$ 816.848,96 (oitocentos e dezesseis mil, oitocentos e quarenta e oito reais e noventa e seis centavos)**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	ABACAXI: De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho, não deverá, bem como, estar golpeado e danificado por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência e sabor. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.	Kg	3.500	R\$ 8,87	R\$ 31.045,00
2.	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO: produto líquido grosso (viscoso) de cor roxa, com cheiro característico e natural, não fermentado, não alcóolico, sem aditivos químicos de qualquer natureza, preparada com frutas sadias, limpas e isentas de parasitas. Embalagem de 1 litro plástico ou de PET de 2 litros em bom estado de conservação e limpo para uso. Deve ser produzido e entregue no máximo 1:00 antes do horário de ser servido, conforme horário estipulado no cardápio exposto na escola. Respeitando as orientações da Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).	L	5.000	R\$ 15,66	R\$ 78.300,00
3.	ARAÇA: De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho, não deverá, bem como, estar golpeado e danificado por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência e sabor. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.	Kg	470	R\$ 5,66	R\$ 2.660,20
4.	BANANA MAÇÃ OU PRATA: Casca íntegra, sem fungo e machucados, isenta de sujidades e objetos estranhos, de 1ª qualidade, regional, in natura, própria ao consumo humano, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De	Kg	5.500	R\$ 7,55	R\$ 41.525,00

	colheita recente.				
5.	BANANA PACOVÃ: Casca íntegra, sem fungo e machucados, isenta de sujidades e objetos estranhos, de 1ª qualidade, regional, in natura, própria ao consumo humano, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 70 a 80% de maturação. De colheita recente.	Kg	6.500	R\$ 8,71	R\$ 56.615,00
6.	BATATA CARÁ: Graúda selecionada, in natura, livre de fungos, sem indícios de germinação, o produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados. Unidade de fornecimento: em Kg. Produto próprio para o consumo humano. Reposição do produto em casos de inconformidades. De colheita recente.	Kg	700	R\$ 8,16	R\$ 5.712,00
7.	CASTANHA DO BRASIL: Deve ser retirada do ouriço, retirada a casca. A castanha deve estar limpa, sem sujidades ou parasitas na superfície. Embaladas em sacos plásticos transparentes, que permitam a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Cor e sabor próprios da espécie e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6ªCCR/MPF.	Kg	250	R\$ 18,65	R\$ 4.662,50
8.	CHEIRO VERDE (composto por cebolinha de palha e coentro): De 1ª qualidade, regional, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície. De colheita recente. Entregue em saco plástico transparente contendo em média 250g.	Kg	800	R\$ 39,17	R\$ 31.336,00
9.	CUPUAÇÚ FRUTO: de 1º qualidade regional, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	600	R\$ 11,12	R\$ 6.672,00
10.	FARINHA AMARELA REGIONAL: farinha granulada de mandioca torrada, de 1ª qualidade, caroços pequenos e uniformes, sem fiapos ou insetos torrados e demais sujidades, empacotada em embalagem plástica resistente transparente de 01 kg. De preparo recente. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6ªCCR/MPF- AM).	Kg	5.966	R\$ 11,36	R\$ 67.773,76
11.	FARINHA DE TAPIOCA: farinha granulada proveniente da macaxeira, de 1ª qualidade, com coloração branca, caroços pequenos e uniformes, sem fiapos ou insetos torrados e demais sujidades, empacotada em embalagem plástica transparente resistente de 01 kg. De preparo recente. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6ªCCR/MPF- AM).	Kg	1.300	R\$ 12,73	R\$ 16.549,00
12.	FEIJÃO DE PRAIA, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos	Kg	2.200	R\$ 17,33	R\$ 38.126,00

13.	GOIABA FRUTA IN NATURA , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranho; não deverão ainda, estar golpeados e danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência.	Kg	600	R\$ 8,10	R\$ 4.860,00
14.	GOMA PARA TAPIOCA : proveniente da macaxeira, de 1ª qualidade, com coloração branca e cheiro característico da goma, livre de sujidades, parasitas e larvas, devendo estar empacotada em embalagem plástica transparente resistente de 01 kg. De preparo recente . Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).	Kg	2.000	R\$ 12,86	R\$ 25.720,00
15.	JERIMUM (caboquinho) : De 1ª qualidade, in natura, do tipo caboquinho (regionalmente conhecido para as preparações de comida cozidas e caldos), de tamanho médio a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranhos, não deverão, bem como, estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência. De colheita recente .	Kg	1.500	R\$ 7,07	R\$ 10.605,00
16.	LIMÃO REGIONAL , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranho; não deverão ainda, estar golpeados e danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência. De colheita recente .	Kg	980	R\$ 7,24	R\$ 7.095,20
17.	MACAXEIRA , De 1ª qualidade, in natura, inteira, tamanho média a grande, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de fermentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitoses, larvas, odor estranho, não deverão, bem como, estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. De colheita recente .	Kg	4.000	R\$ 6,39	R\$ 25.560,00
18.	MANGA FRUTA IN NATURA : de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. De colheita recente .	Kg	718	R\$ 10,85	R\$ 7.790,30
19.	MELANCIA : deverá ser regional e de 1ª qualidade, in natura, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo humano. Também não deverão estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física ou biológica que afetem a sua aparência. De colheita recente .	Kg	4.500	R\$ 6,11	R\$ 27.495,00
20.	MILHO : De 1ª qualidade, regional, in natura, tamanho médio a grande, devendo ser bem desenvolvido e maduro, livres de sujidades, parasitas e larvas. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física ou	Kg	1.200	R\$ 8,30	R\$ 9.960,00

	biológica que afetam sua aparência. De colheita recente.				
21.	OVO DE GALINHA CAIPIRA , produto fresco, tipo grande (50g), íntegro, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Embalagem primária: resistente de papelão, plástico ou isopor. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	UND	20.000	R\$ 1,38	R\$ 27.600,00
22.	PÉ DE MOLEQUE , de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, massa firme, em forma circular, livre de sujidades, fungos, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, deformado, descolorado. Acondicionado em embalagem resistente de plástico transparente e na folha de bananeira. Em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM). Unidade de medida 300g.	UND	3.200	R\$ 10,36	R\$ 33.152,00
23.	PEIXE REGIONAL MATRINCHÃ (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM. Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	Kg	2.000	R\$ 26,00	R\$ 52.000,00
24.	PEIXE REGIONAL PACU (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM), Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	Kg	2.100	R\$ 29,83	R\$ 62.643,00
25.	PEIXE REGIONAL SARDINHA (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM), Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que	Kg	2.000	R\$ 29,36	R\$ 58.720,00

	tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.				
26.	PEIXE REGIONAL SURUBIM (TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 50 CM), Devem ser frescos, de pesca recente, apresentar a superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; e cheiro característico. Em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Observar a lista de peixes que tiverem no período de defeso, não poderão ser comercializados.	Kg	2.000	R\$ 27,66	R\$ 55.320,00
27.	PIMENTÃO REGIONAL , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	650	R\$ 11,75	R\$ 7.637,50
28.	PUPUNHA , "in natura", características adicionais, maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar. Acondicionado em cachos.	Kg	700	R\$ 10,36	R\$ 7.252,00
29.	TOMATE REGIONAL , regional e de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, odor estranho; não deverão ainda, estar golpeados e danificados por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência.	Kg	750	R\$ 11,31	R\$ 8.482,50
30.	TUCUMÃ: De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, sem rachaduras, viçosa e livre de odor estranho, não deverá, bem como, estar golpeado e danificado por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência e sabor. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutos com 80 a 90% de maturação. De colheita recente.	Kg	500	R\$ 7,96	R\$ 3.980,00
				TOTAL	R\$ 816.848,96

8.4. Os valores estão de acordo com o Relatório de Cotação e Mapa Comparativo de Preços, documentos que integram o processo licitatório e encontram-se anexos, assegurando-se a compatibilidade com os preços de mercado e a viabilidade da contratação.

9. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

9.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

9.2. Os produtos deverão ser entregues nos seguintes endereços:

I) Rua Pedro Teixeira, nº 09, Bairro Dom Pedro – Local de armazenamento dos gêneros alimentícios da Alimentação Escolar Municipal, no horário das 7h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, de segunda-feira à quarta-feira, sempre na presença do Coordenador da Alimentação Escolar e/ou Presidente do Conselho da Alimentação Escolar, o qual deverá ser informado previamente sobre o horário da entrega em perfeitas condições de consumo.

II) Diretamente nas escolas municipais próximas as comunidades dos agricultores, onde são preparadas as refeições dos alunos, no horário das 7h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min, de segunda-feira à quarta-feira, sempre na presença do gestor da escola, o qual deverá ser informado previamente sobre o horário da entrega em perfeitas condições de consumo.

9.3. Caso sejam identificadas irregularidades, o fornecedor deverá realizar a substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

9.4. Os gêneros alimentícios, no momento da entrega, serão inspecionados, para verificação do tipo do gênero, qualidade, peso, quantidade, validade e outras que se fizerem necessárias à garantia de qualidade do produto.

9.5. Os gêneros alimentícios que, após inspeção, estiverem em desacordo com a legislação sanitária não serão recebidos, sendo obrigação de o fornecedor recolher e substituir o produto.

9.6. As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do gênero alimentício ficarão por conta do fornecedor, que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela coordenação da alimentação escolar, no prazo de 2 (dois) dias úteis a partir da data do recebimento da solicitação pelo setor competente.

10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES

10.1. Para fins desta aquisição, serão considerados fornecedores os agricultores familiares e Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos da Lei nº 11.947, de 16/07/2009 e demais normas aplicáveis.

10.2. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação sanitária vigente e às exigências da Administração.

10.3. Os fornecedores interessados deverão apresentar a documentação exigida conforme as normas aplicáveis à agricultura familiar no âmbito do PNAE, devendo ser observadas, conforme o caso, as exigências aplicáveis ao fornecedor individual, ao grupo formal e ao grupo informal.

10.3.1. O Fornecedor individual deverá apresentar:

I. A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II. Registro Geral – RG;

III. Comprovante de residência;

IV. Conta Bancária ativa.

V. O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante ou CAF (Cadastro do Agricultor Familiar), com validade;

VI. O cartão do produtor primário, com validade;

VII. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante.

VIII. A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

10.3.1.1. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, deverão ser consideradas as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do mesmo.

10.3.2. O Grupo Formal deverá apresentar:

- I. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II. Estatuto ou contrato social, devidamente registrado;
- III. Ata de eleição da atual diretoria;
- IV. Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP Jurídica) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF Jurídico);
- V. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar;
- VI. Certidões de regularidade fiscal e trabalhista, quando exigíveis;
- VII. Documentos de identificação do representante legal.

10.3.3. O Grupo Informal deverá apresentar:

- I. Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP Física) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) de cada agricultor participante;
- II. Projeto de Venda conjunto;
- III. Documentos pessoais (CPF e RG) de todos os integrantes;
- IV. Indicação de representante do grupo.

10.4. Considerando as especificidades da agricultura familiar, especialmente no contexto de comunidades rurais, ribeirinhas e indígenas, será admitida a concessão de prazo para regularização de documentação eventualmente ausente ou com restrições, desde que não comprometa a identificação do fornecedor e a comprovação de sua aptidão para participação no certame.

10.5. Nesses casos, a Comissão responsável pela Chamada Pública poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se prazo razoável para saneamento.

10.6. A adoção dessa medida observa os princípios da razoabilidade, formalismo moderado, busca da proposta mais vantajosa e promoção do desenvolvimento nacional sustentável, bem como as diretrizes do FNDE para ampliação do acesso da agricultura familiar ao PNAE.

10.7. O não atendimento à diligência no prazo estabelecido implicará na inabilitação do proponente.

10.8. Os projetos de venda apresentados serão analisados e selecionados conforme critérios estabelecidos nas normas do FNDE, observando-se a seguinte ordem de prioridade:

- I – fornecedores locais do município;
- II – assentamentos de reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas;
- III – grupos formais sobre grupos informais, quando aplicável;

IV – fornecedores com maior capacidade de atendimento da demanda.

10.9. A seleção observará os princípios da isonomia, transparência e interesse público.

11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 11.947/2009, Lei nº 14.133/2021 e Resoluções do FNDE, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

11.4. Órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

11.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente o órgão ou entidade poderá convocar o contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA:

11.6 O fiscal técnico do contrato juntamente com a Comissão de acompanhamento e fiscalização, para **o fornecimento do objeto**, acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

11.7. O fiscal técnico do contrato juntamente com a Comissão de acompanhamento e fiscalização, para **o fornecimento do objeto**, anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

11.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

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

11.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

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

DA FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

11.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

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

DO GESTOR DO CONTRATO

11.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

11.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

11.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

11.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido por comissão, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

11.19. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

12. DA GESTÃO DE RISCOS

12.1. A gestão de riscos da presente contratação foi elaborada em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência e governança das contratações públicas, previstos na Lei nº 14.133/2021, considerando as especificidades do fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

12.2. Foram identificados os principais riscos que podem impactar a execução contratual, bem como definidas medidas preventivas e mitigadoras, conforme descrito a seguir:

Risco 1: Descontinuidade no fornecimento

Descrição: interrupção parcial ou total na entrega dos produtos contratados.

Causa provável: baixa capacidade produtiva, dificuldades logísticas ou fatores climáticos.

Medidas Mitigadoras: Planejamento de entregas, diversificação de fornecedores e acompanhamento contínuo.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto.

Responsável: Coordenação da Alimentação Escolar

Risco 2: Produtos fora do padrão de qualidade

Descrição: fornecimento de alimentos impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações.

Causa provável: falhas no armazenamento, transporte ou manejo inadequado.

Medidas Mitigadoras: Inspeção no recebimento e substituição em até 48h e recusa imediata de produtos em desconformidade

Probabilidade: Média

Impacto: Alto.

Responsável: Setor de Fiscalização

Risco 3 – Sazonalidade da produção agrícola

Descrição: variação na disponibilidade dos produtos ao longo do período contratual.

Causa provável: características naturais da produção agrícola regional.

Medidas Mitigadoras: Adequação do cardápio e planejamento antecipado e substituição de itens por equivalentes nutricionais, quando necessário.

Probabilidade: Média

Impacto: Médio

Responsável: Nutricionistas e Coordenação da Alimentação Escolar

Risco 4 – Inexecução parcial por fornecedores da agricultura familiar

Descrição: incapacidade de atendimento integral das quantidades contratadas.

Causa provável: limitações estruturais ou organizacionais dos fornecedores.

Medidas Mitigadoras: Contratação de múltiplos fornecedores, controle sistemáticos de entregas e acompanhamento da capacidade produtiva dos fornecedores.

Probabilidade: Média

Impacto: Alto.

Responsável: Fiscal do Contrato e Coordenação da Alimentação Escolar

Risco 5 – Irregularidades documentais dos fornecedores

Descrição: pendências na documentação de habilitação ou manutenção das condições de regularidade.

Causa provável: dificuldades administrativas dos agricultores e associações.

Medidas Mitigadoras: Diligência para saneamento documental, orientação prévia aos fornecedores quanto à documentação exigida e conferência rigorosa na fase de habilitação.

Probabilidade: Média

Impacto: Baixo

Responsável: Comissão de Contratação/Agente de Contratação

13. DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Para a adequada prestação dos serviços, o **contratado** deverá se responsabilizar por fornecer:

- I. Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competente e legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.
- II. Os alimentos deverão ser entregues no local citado no item 8.2, no horário e quantitativo estabelecido.
- III. O fornecedor deverá fornecer os produtos observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios.
- IV. Entregar o gênero alimentício em meio de transporte e acondicionamento adequado, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriados como forma de garantir sua qualidade.
- V. Será de exclusiva responsabilidade do contratado, o fornecimento do gênero alimentício, bem como todas as despesas decorrentes do seu fornecimento.
- VI. O Fornecedor deverá cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal.
- VII. Não poderá o contratado, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas.

13.2. São Obrigações do contratante:

- I. Emitir notas de empenho para custear a despesas durante a vigência do contrato;
- II. Designar servidor como executor do contrato;
- III. Atestar Notas Fiscais que comprovem a realização dos serviços;
- IV. Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal;
- V. Notificar por escrito o contratado da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, da distribuição e da sustação do pagamento de qualquer fatura;
- VI. Descontar o valor correspondente às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada;
- VII. O pagamento do contratado será efetuado pela Secretaria de Finanças após a apresentação do documento fiscal correspondente a quantidade e valor especificado, conforme a entrega realizada;
- VIII. Não será efetuado nenhum pagamento ao contratado enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, e, virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será realizado em até **30 dias** após a última entrega do mês, através de depósito em conta bancária do contratado, conforme informado no projeto de venda, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e atesto do recebimento pelo setor competente vedada a antecipação de pagamento, salvo nas hipóteses legalmente previstas e devidamente justificadas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Os documentos fiscais (NF) de compra dos gêneros alimentícios devem ser emitidos em nome da Entidade Executora (EEX) e identificados com o nome do **FNDE e do PNAE**.

14.3. Fica vedado o atraso no pagamento dos (as) contratados (as), uma vez que o repasse do recurso federal realizado pelo FNDE é mensal, salvo atraso do órgão federal.

14.4. Nos casos em que o agricultor familiar não estiver apto a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à Entidade Executora e/ou à Unidade Executora realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme § 5º, art. 49, da Resolução do FNDE nº 06/2020.

15. DO REGIME DE EXECUÇÃO

15.1. A presente contratação será executada sob o regime de fornecimento parcelado, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e das diretrizes estabelecidas pelo FNDE, especialmente a Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que regulamentam a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

15.2. O fornecimento dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar será realizado de forma contínua, fracionada e conforme a demanda, considerando a natureza perecível dos produtos, a sazonalidade da produção agrícola local e regional, bem como a necessidade de garantir a oferta de alimentação escolar saudável e adequada durante todo o período letivo.

15.3. As entregas deverão obedecer a um cronograma previamente estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação de Tabatinga/AM, podendo ser ajustado conforme o calendário escolar, o quantitativo de alunos atendidos e a disponibilidade dos produtos. A distribuição ocorrerá nas unidades escolares da rede municipal situadas na área indígena, ou em pontos de entrega definidos pela CAE/SEMED, considerando as particularidades logísticas de acesso às comunidades, inclusive por via fluvial.

15.4. Os fornecedores, sejam agricultores familiares individuais, grupos informais ou grupos formais (organizações com DAP/CAF jurídica), deverão atender às exigências do PNAE, especialmente quanto:

- à origem dos produtos, conforme os critérios de enquadramento da agricultura familiar;
- ao cumprimento dos padrões de qualidade, higiene, acondicionamento e transporte, nos termos da legislação sanitária vigente;
- à regularidade do fornecimento, respeitando os quantitativos e prazos estabelecidos.

15.5. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Administração, em conformidade com as normas aplicáveis, podendo haver a rejeição total ou parcial dos produtos que não atendam às

especificações exigidas, devendo o fornecedor proceder à substituição no prazo estipulado, sem ônus adicional.

15.6. O regime de execução adotado justifica-se pela necessidade de assegurar o abastecimento contínuo e eficiente da alimentação escolar, promovendo o consumo de alimentos frescos, saudáveis e produzidos localmente, em consonância com os princípios do PNAE, tais como o desenvolvimento sustentável, o incentivo à agricultura familiar e a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

15.7. O prazo para início do fornecimento é de 5 (cinco) dias a contar do recebimento da solicitação.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. Os recursos financeiros serão provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar - FNDE/ Programa de Alimentação Escolar - PNAE/PNAI.

04.01.01 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12.361.0065.2049 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Fonte Pagadora: 80 - PNAE

Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

12.361.0065.2050 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar Indígena

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Fonte Pagadora: 85 - PNAI

Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

12.365.0065.2052 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar da Pré Escola

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Fonte Pagadora: 80 - PNAE

Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

12.365.0065.2053 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar da Creche

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Fonte Pagadora: 80 - PNAE

Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

12.366.0065.2055 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar dos Jovens e Adultos

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo

Fonte Pagadora: 80 - PNAE

Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

12.367.0065.2056 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar da Educação Especial

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de consumo



ESTADO DO AMAZONAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABATINGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COORDENAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Fonte Pagadora: 80 - PNAE

Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

17. DA VIGÊNCIA CONTRATURAL

17.1. O contrato terá validade de 10 (dez) meses, podendo ser prorrogado nos termos do art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Fica estabelecido o Foro de Tabatinga/AM, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, assim, por estarem justos e contratos, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo qualificadas, para que produza seus efeitos legais e jurídicos.

Tabatinga/AM, 10 de julho de 2026.

WELDSO FIGUEREDO GONÇALVES

Integrante Administrativo
Portaria nº 279/GP-PMT

JEAN PEREIRA DECSOUZA

Integrante Requisitante
Portaria nº 278/GP-PMT

ALCELY RODRIGUES BOAES

Integrante Técnica
Nutricionista RT
CRN 7ªR - 6331

LUCIANE NORONHA RIBEIRO

Integrante Técnica
Nutricionista QT
CRN 7ªR - 3596

APROVO ESTE TERMO DE REFERÊNCIA

WALDECLACE BATISTA DOS SANTOS

Secretário Municipal de Educação
Decreto nº 004/GP-PMT de 02/01/25