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 urbana e não indígena e entidades filantrópicas, 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 localizadas na área urbana, área rural não indígena e entidades filantrópicas.

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. Nesse contexto, a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural promove não apenas o abastecimento regular das unidades escolares, mas também o fortalecimento da economia local, a valorização da produção regional e o incentivo ao desenvolvimento sustentável, em consonância com as diretrizes do PNAE.

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 urbana e rural não 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.

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	Produto	Unidade	Quantidade
1	**ABACATE:** De 1ª qualidade, in natura, 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	3.176
2	**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	5.323
3	**ALFACE:** De 1ª qualidade, in natura, folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e intacta. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência. **De colheita recente**. Entregue em saco plástico transparente contendo em média 250g.	Kg	976
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 que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutas com 70 a 80% de maturação. **De colheita recente**.	Kg	9.570
5	**BANANA PACOVÃ:** Casca íntegra, sem fungo e machucados, isenta de sujidades e objetos estranhos, de 1ª qualidade, regional, in natura,	Kg	9.470

	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 que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutas com 70 a 80% de maturação. **De colheita recente**.		
6	**BATATA:** 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, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injurias por pragas ou doenças. **De colheita recente.**	Kg	7.056
7	**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	4.520
8	**CEBOLA DE CABEÇA:** De 1ª qualidade, regional, in natura, com casca firme que esteja protegendo as camadas, livres de odor e fungos, não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, livre de sujidades, parasitas e larvas. **De colheita recente.**	Kg	1.442
9	**CENOURA:** de 1ªqualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estarem perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. **De colheita recente.** Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico intacto. Com tamanho de 12 a 15cm.	Kg	6.324
10	**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.	Kg	920
11	**COUVE:** De 1ª qualidade, in natura, folhas grandes, firmes, de cor verde brilhante, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência. **De colheita recente**. Entregue em saco plástico transparente contendo em média 250g.	Kg	825
12	**JERIMUM (caboquinho):** De 1ª qualidade, in natura, do tipo caboquinho (regionalmente conhecido para as preparações de comida	Kg	1.674

	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**.		
13	**LARANJA:** De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho e fungo, 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. **De colheita recente**.	Kg	2.713
14	**LIMÃO REGIONAL:** De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho e fungo, 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. **De colheita recente**.	Kg	1.202
15	**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	5.985
16	**MAMÃO:** De 1ª qualidade, in natura, 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. Frutas com 70 a 80% de maturação. **De colheita recente**.	Kg	4.125
17	**MARACUJÁ:** 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	2.006
18	**MAXIXE**: De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme,	Kg	996

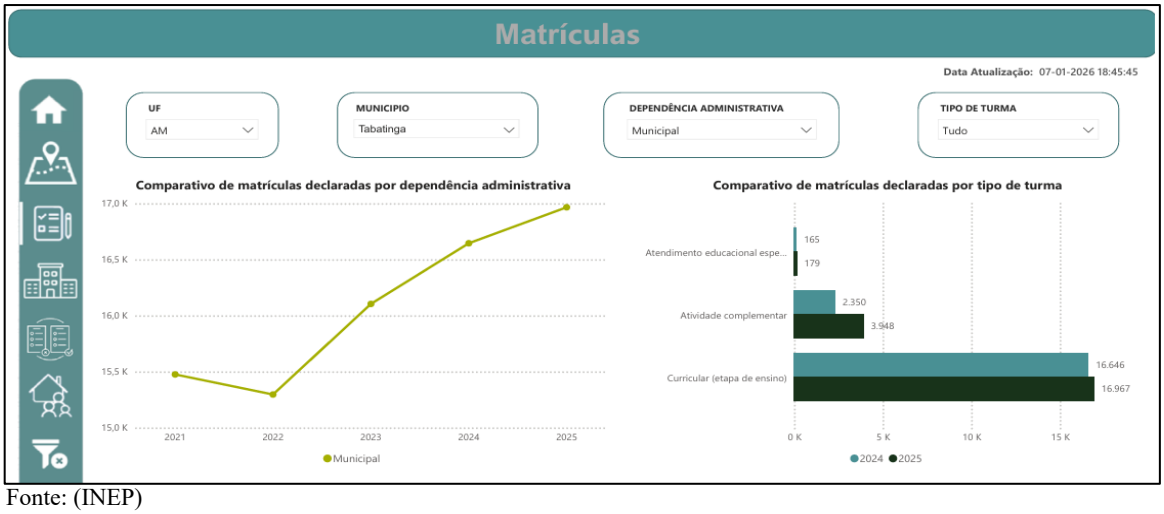
	polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem sinais de amarelamento, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. **De colheita recente**.		
19	**MELANCIA:** 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. **De colheita recente**.	Kg	7.542
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	2.013
21	**PEPINO:** De 1ª qualidade, regional, in natura, superfície externa firme, lisa, viçosa, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo, livre de sujidades, parasitas e larvas. 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	1.685
22	**PIMENTÃO REGIONAL:** De 1ª qualidade, regional, in natura, área externa firme, viçosa, de cor brilhante, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, livre de sujidades, parasitas e larvas. **De colheita recente**.	Kg	977
23	**PUPUNHA:** De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso próprio da fruta, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, sem rachaduras, viçosa e livre de odor estranho e fungo, 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. **De colheita recente**.	Kg	1.030
24	**REPOLHO:** Limpo, integro, fresco, ter atingido o grau de evolução completo do tamanho e o grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e logística até o destino final. Que seja transportado em condições de higiene e conservação adequadas, livre de sujidades, parasitas e larvas. **De colheita recente**.	Kg	778
25	**TANGERINA:** Limpa, integra, fresca, produzida e colhida na região, ter atingido o grau de evolução completo do tamanho e o grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e logística até o	Kg	2.630

	destino final. Entregues em sacas resistentes, que permitam a circulação do ar, que seja transportado em condições de higiene e conservação adequadas. **De colheita recente.**		
26	**TOMATE CEREJA:** Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. **De colheita recente.**	Kg	778
27	**TOMATE REGIONAL:** 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, de 70 à 80%, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. **De colheita recente**.	Kg	1.026

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 localizadas na área urbana, área rural não indígena e entidades filantrópicas, conforme censo do INEP/2025.

Gráfico 1: Censo escolar 2024/2025.



Fonte: (INEP)
https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNTQ2MmE3MGEtZDcwNC00M2Q1LWFjMzQtNTZhOGY0MDE5YTBmIiwidCI6IjI2ZjczODk3LWM4YWMtNGIxZS05NzhmLWVhNGMwNzc0MzRiZiJ9&pageName=ReportSection19ea2f150d6c1769b055

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

ZONA URBANA

ITEM	NOME DA ESCOLA
1.	CENTRO INTEGRAL DE EDUCAÇÃO ESPECIAL E INCLUSIVA– CIEEI – DONA NENA
2.	CRECHE DOM ALCIMAR CALDAS MAGALHÃES
3.	CRECHE VOVÓ JULIA

4.	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO MENDES
5.	ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO MENDES – ANEXO PROMAI (EJA)
6.	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CARLOS MESTRINHO
7.	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CARLOS MESTRINHO – ANEXO MADUREIRA
8.	ESCOLA MUNICIPAL PROFº AMBRÓSIO BEMERGUY
9.	ESCOLA MUNICIPAL PROFº AMBRÓSIO BEMERGUY – ANEXO CRECHE SANTA ROSA
10.	ESCOLA MUNICIPAL PROFº AMBRÓSIO BEMERGUY – ANEXO SÃO JOÃO DO INCRA
11.	ESCOLA MUNICIPAL PROFº AMBRÓSIO BEMERGUY – ANEXO MARIA EZALTINA
12.	ESCOLA MUNICIPAL PROFª JOCIÊDES ANDRADE
13.	ESCOLA MUNICIPAL PROFº LUIZ SOARES
14.	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA BATISTA LOPES
15.	ESCOLA MUNICIPAL PROFª SUELY PEIXOTO
16.	ESCOLA MUNICIPAL PROFª SUELY PEIXOTO – ANEXO SÃO SEBASTIÃO
17.	ESCOLA MUNICIPAL SÃO SEBASTIÃO
18.	ESCOLA MUNICIPAL SENADOR FÁBIO LUCENA
19.	ESCOLA MUNICIPAL SENADOR FÁBIO LUCENA – ANEXO MUNDO ENCANTADO
20.	ASSOCIAÇÃO DOS PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS (INSTITUIÇÃO FILANTRÓFICA)

ZONA RURAL NÃO INDÍGENA

ITEM	NOME DA ESCOLA	COMUNIDADE
1.	ESCOLA MUNICIPAL LIMEIRA	LIMEIRA
2.	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DA GLORIA	TERESINA IV
3.	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DE FÁTIMA	PRAIA DE FÁTIMA
4.	ESCOLA MUNICIPAL PADRE ANCHIETA	TERESINA III

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 da área indígena.

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$ 798.652,89 (setecentos e noventa e oito mil, seiscentos e cinquenta e dois reais e oitenta e nove centavos)**.

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

1	**ABACATE:** De 1ª qualidade, in natura, 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	3.176	R$ 20,13	R$ 63.932,88
2	**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	5.323	R$ 7,06	R$ 37.580,38
3	**ALFACE:** De 1ª qualidade, in natura, folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e intacta. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência. **De colheita recente**. Entregue em saco plástico transparente contendo em média 250g.	Kg	976	R$ 28,57	R$ 27.884,32
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	Kg	9.570	R$ 5,97	R$ 57.132,90

	pencas. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutas 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 que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Frutas com 70 a 80% de maturação. **De colheita recente**.	Kg	9.470	R$ 8,02	R$ 75.949,40
6	**BATATA:** 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, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injurias por pragas ou doenças. **De colheita recente.**	Kg	7.056	R$ 10,08	R$ 71.124,48
7	**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	4.520	R$ 8,76	R$ 39.595,20
8	**CEBOLA DE CABEÇA:** De 1ª qualidade, regional, in natura, com casca firme que esteja protegendo as camadas, livres de odor e fungos, não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, livre de sujidades, parasitas e larvas. **De colheita recente.**	Kg	1.442	R$ 8,64	R$ 12.458,88

9	**CENOURA:** de 1ªqualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estarem perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. **De colheita recente.** Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico intacto. Com tamanho de 12 a 15cm.	Kg	6.324	R$ 14,33	R$ 90.622,92
10	**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.	Kg	920	R$ 37,22	R$ 34.242,40
11	**COUVE:** De 1ª qualidade, in natura, folhas grandes, firmes, de cor verde brilhante, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência. **De colheita recente**. Entregue em saco plástico transparente contendo em média 250g.	Kg	825	R$ 36,20	R$ 29.865,00
12	**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	Kg	1.674	R$ 6,47	R$ 10.830,78

	deverão, bem como, estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetam sua aparência. **De colheita recente**.				
13	**LARANJA:** De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho e fungo, 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. **De colheita recente**.	Kg	2.713	R$ 8,54	R$ 23.169,02
14	**LIMÃO REGIONAL:** De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, viçosa e livre de odor estranho e fungo, 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. **De colheita recente**.	Kg	1.202	R$ 6,83	R$ 8.209,66
15	**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	5.985	R$ 4,34	R$ 25.974,90
16	**MAMÃO:** De 1ª qualidade, in natura, tamanho médio a grande, com polpa firme	Kg	4.125	R$ 5,26	R$ 21.697,50

	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. Frutas com 70 a 80% de maturação. **De colheita recente**.				
17	**MARACUJÁ:** 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	2.006	R$ 8,57	R$ 17.191,42
18	**MAXIXE**: 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, sem sinais de amarelamento, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. **De colheita recente**.	Kg	996	R$ 8,16	R$ 8.127,36
19	**MELANCIA:** 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	Kg	7.542	R$ 5,15	R$ 38.841,30

	tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. **De colheita recente**.				
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	2.013	R$ 8,54	R$ 17.191,02
21	**PEPINO:** De 1ª qualidade, regional, in natura, superfície externa firme, lisa, viçosa, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo, livre de sujidades, parasitas e larvas. 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	1.685	R$ 8,27	R$ 13.934,95
22	**PIMENTÃO REGIONAL:** De 1ª qualidade, regional, in natura, área externa firme, viçosa, de cor brilhante, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. Não deverão, bem como, estar golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, livre de sujidades, parasitas e larvas. **De colheita recente**.	Kg	977	R$ 9,92	R$ 9.691,84
23	**PUPUNHA:** De 1ª qualidade, in natura, aspecto globoso próprio da fruta, tamanho médio a grande, com polpa firme e intacta, casca firme, sem rachaduras, viçosa e livre de odor estranho e fungo, 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,	Kg	1.030	R$ 7,41	R$ 7.632,30

	parasitas e larvas. **De colheita recente**.				
24	**REPOLHO:** Limpo, integro, fresco, ter atingido o grau de evolução completo do tamanho e o grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e logística até o destino final. Que seja transportado em condições de higiene e conservação adequadas, livre de sujidades, parasitas e larvas. **De colheita recente**.	Kg	778	R$ 12,66	R$ 9.849,48
25	**TANGERINA:** Limpa, integra, fresca, produzida e colhida na região, ter atingido o grau de evolução completo do tamanho e o grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e logística até o destino final. Entregues em sacas resistentes, que permitam a circulação do ar, que seja transportado em condições de higiene e conservação adequadas. **De colheita recente.**	Kg	2.630	R$ 8,31	R$ 21.855,30
26	**TOMATE CEREJA:** Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, graúdos, com cor e com formação uniformes, podendo ser redondo ou oblongo. A polpa deve ser intacta e firme e de aspecto fresco. **De colheita recente.**	Kg	778	R$ 19,00	R$ 14.782,00
27	**TOMATE REGIONAL:** 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, de 70 à 80%, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo. **De colheita recente**.	Kg	1.026	R$ 9,05	R$ 9.285,30
				TOTAL	**798.652,89**

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 na 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, respeitando padrões de qualidade, prazos de validade, acondicionamento adequado e transporte em condições higiênico-sanitárias.
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**, anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

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 contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

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

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 aquisição dos gêneros alimentícios, **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 9.2, 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. 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 urbana, destinadas ao atendimento de alunos não indígenas, ou em pontos de entrega definidos pela Administração.

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
Fonte Pagadora: 80 - PNAE
Fonte Pagadora: 10 - Recursos Próprios/Contrapartida

17. DAS SANÇÕES

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

18. DA VIGÊNCIA CONTRATURAL

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

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. 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.

WELDDSON FIGUEREDO GONÇALVES
Integrante Administrativo
Portaria nª 279/GP-PMT

JEAN PEREIRA DECSOUZA
Integrante Requisitante
Portaria nª 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