

Edital de chamada pública nº. 002/2026 para aquisição de gêneros alimentícios diretamente de agricultores familiares de Povos e Comunidades Tradicionais, conforme disciplinado no §1º, do art.14 da Lei Federal nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23/2023, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026, Decreto nº 6.040, de 07/2007, Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, Nota Técnica FNDE nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atendimento específico de **estudantes Indígenas, Quilombolas e/ou Povos e Comunidades Tradicionais**, da rede pública estadual ou municipal de ensino, do município de Novo Aripuanã.

A Prefeitura Municipal de Novo Aripuanã, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida 16 de fevereiro, nº 73, inscrita no CNPJ sob nº 04.278.818/0001-21, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. Raymundo Lopes de Albuquerque Sobrinho, no uso de suas prerrogativas legais, e, considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e suas alterações, vem realizar **chamada pública específica para Indígenas, Quilombolas e/ou Povos e Comunidades Tradicionais**, para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente de fornecedores da agricultura familiar de Povos e Comunidades Tradicionais, no âmbito do PNAE, com entrega durante o período de 24/06/2026 a 30/12/2026.

Os interessados que se enquadrem na regulamentação da Lei Federal nº 11.326/2006, seus decretos e portarias regulamentadoras, na Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, c/c Resolução FNDE nº 04/2026, c/c o Decreto nº 6.040/2007, a Nota Técnica FNDE nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE podem apresentar a documentação para habilitação e projeto de venda, no período de 19/05/2026 até 22/06/2026, no setor de compras da prefeitura, localizada a Avenida 16 de fevereiro, nº 73 - Centro, município de Novo Aripuanã/AM CEP. 69.260.000, horário de funcionamento de 08:00 às 16:00 horas. A mencionada documentação também poderá ser enviada em arquivo único digitalizado para o endereço eletrônico.

Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital de chamada pública e seus anexos deverá ser enviado, por meio do endereço eletrônico licita.novoaripuanã@outlook.com até 01 (um) dia antes da data de fixada para audiência de análise da documentação de habilitação e seleção dos projetos de venda, fixada para o dia **22 de junho de 2026, às 08:00 horas**.

1. OBJETO.

1.1. O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios produzidos por agricultores Indígenas, Quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais para o atendimento do cardápio da alimentação escolar dos alunos dessas comunidades no âmbito do Programa

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis desses povos, conforme **quadro 01 de especificações dos gêneros alimentícios** e o **quadro 02 de distribuição de alimentos por escolas/comunidades a seguir:**

Quadro 01 - Especificações dos gêneros alimentícios

Nº	Produto	Especificação do produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)	
					Unitário	Valor Total
01	ABACAXI	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG	104	R\$ 8,33	R\$ 866,32
02	ABÓBORA OU JERIMUM	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG	665	R\$ 7,00	R\$ 4.655,00
03	ABOBRINHA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de	KG	196	R\$ 6,33	R\$ 1.240,68

		cipó). Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.				
04	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO	Bebida concentrada em forma líquido, densa, natural e sem conservantes, próprio para o consumo humano. Embalado em plástico atóxico de 1 litro ou vasilhame de maior capacidade de armazenamento, adequado para transporte e higiênico. Características adicionais: deve ser produzido, entregue e consumido no mesmo dia até 1:00 hora antes do horário da refeição estipulado no cardápio da escola e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	396	R\$ 11,00	R\$ 4.356,00
05	BANANA PACOVÃ	Fruta in natura. Devendo estar em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).	KG	1.056	R\$ 8,67	R\$ 9.155,52
06	BANANA PRATA OU MAÇÃ	Fruta in natura. Em palmas, devendo estar em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).	KG	352	R\$ 7,33	R\$ 2.580,16
07	BATATA CARÁ ROXO OU BRANCO	In natura, macio, gráudo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isenta de brotos, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionados em	KG	36	R\$ 5,67	R\$ 204,12

		embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).				
08	BATATA DOCE	In natura, macio, gráudo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa integra e firme. Isenta de brotos, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).	KG	6	R\$ 4,83	R\$ 28,98
09	BEIJU CICA	Produto acondicionado em embalagem apropriada; em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF-AM).; Unidade de Fornecimento: unidade de 200g.	KG	420	R\$ 5,00	R\$ 2.100,00
10	CASTANHA DO BRASIL	Apresentação: sem casca, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, própria para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	LITRO	20	R\$ 12,33	R\$ 246,60
11	CHEIRO VERDE (MISTO)	Composição: Coentro, Chicória e Cebolinha. Apresentação: maço de 200 g, folhas sãs, sem rupturas, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. Estarem livres de enfermidades, insetos, folhas sujas de terra, odor e sabor estranho. Acondicionados em saco transparente.	MAÇO	120	R\$ 5,33	R\$ 639,60
12	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: amarela, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e	LITRO	395	R\$ 5,33	R\$ 2.105,35

		parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.				
13	FARINHA DE TAPIOCA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: branca, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Apresentação: Litro. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	252	R\$ 8,33	R\$ 2.099,16
14	FEIJÃO DA PRAIA	Grão inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou baldes. Unidade de fornecimento: Litro.	LITRO	36	R\$ 10,67	R\$ 384,12
15	FRANGO CAPIRA ABATIDA	Limpo, sem pena e sem cabeça. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes. Pesando aproximadamente 02 kg. Abatido sob condições higiênico sanitárias satisfatórias e entregue no mesmo dia do abatimento. Característica adicionais: produto próprio para o	UND	105	R\$ 56,67	R\$ 5.950,35

		consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.				
16	GOIABA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente). Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG	64	R\$ 10,00	R\$ 640,00
17	GOMA DE TAPIOCA	Peneirada. Deve estar fresca, íntegra, sem traço manchas. Unidade de fornecimento: litro. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou balde. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	581	R\$ 7,00	R\$ 4.067,00
18	LIMÃO	De primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvida e maduro, in natura, livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente).	KG	180	R\$ 6,00	R\$ 1.080,00
19	MACAXEIRA	In natura, tenra (macia), cor característica branca, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de	KG	1.400	R\$ 4,67	R\$ 6.538,00

		brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).				
20	MAMÃO	In natura, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã e fresca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).	KG	120	R\$ 5,00	R\$ 600,00
21	MAXIXE	Produto verdes e firmes com maturação zero, tamanho uniforme, livre de materiais como terra, folhas e parasitas de qualquer espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).	KG	85	R\$ 6,67	R\$ 566,95

22	MELANCIA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve está intacta, firme, de coloração vermelha com aparência de fresca e macia. Características Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Unidade de Fornecimento: Kg (produto inteiro). Acondicionados em caixas apropriadas, assim evitar danos a polpa inteira.	KG	813	R\$ 6,00	R\$ 4.878,00
23	MELÃO REGIONAL	De 1ª qualidade, in natura, redondo, casca integra, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas.	KG	117	R\$ 10,33	R\$ 1.208,61
24	MILHO VERDE	Espiga de milho verde in natura, novo, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, limpo, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).	UND	588	R\$ 1,33	R\$ 782,04
25	OVOS DE GALINHA CAPIRA	Dúzia- ovo de galinha na cor branca ou marrom, tamanho grande, frescos, sem rachaduras na casca, isentas de substancias estranhas ao	UND	375	R\$ 1,00	R\$ 375,00

		produto que sejam impróprias ao consumo a que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, cartela, saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.				
26	PEPINO	"Tipo: comum. Características adicionais: proceder de espécies genuínas e sãs, fresco, ter atingido o grau de evolução e maturação própria da espécie, polpa íntegra e firme. Isento de brotos. Não conter lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de matéria terrosa, enfermidades, insetos, parasitas e larvas aderidos à superfície externa. Acondicionados em sacos de fibras vazados para evitar umidade excessiva e durante o transporte.	KG	24	R\$ 7,33	R\$ 175,92
27	PEIXE REGIONAL JARAQUI	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 20 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota	KG	24	R\$ 11,00	R\$ 264,00

		<p>Técnica Nº03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.</p>				
28	PEIXE REGIONAL MATRINXÃ	<p>TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica Nº03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.</p>	KG	24	R\$ 16,67	R\$ 400,08
29	PEIXE REGIONAL PACU	<p>(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em</p>	KG	24	R\$ 10,33	R\$ 247,92

		conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.				
30	PEIXE REGIONAL TUCUNARÉ	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM): O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem gueltras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	24	R\$ 8,67	R\$ 208,08
31	PÉ DE MOLEQUE	Unidade de fornecimento: unidade de 500 g. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6aCCR/MPF.	UND	248	R\$ 6,67	R\$ 1.654,16
32	PIMENTA DE CHEIRO	In natura, apresentando maturação média, sem apresentar avarias de casca. Isenta de lesões físicas, mecânicas ou biológica,	KG	189	R\$ 9,33	R\$ 1.763,37

		material terrosa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó).				
33	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ACEROLA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	6	R\$ 10,00	R\$ 60,00
34	POLPA DE FRUTA CONGELADA (CUPUAÇÚ)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica	KG	204	R\$ 12,33	R\$ 2.515,32

		adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.				
35	POLPA DE FRUTA CONGELADA (GOIABA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	234	R\$ 10,00	R\$ 2.340,00
36	POLPA DE FRUTA CONGELADA (GRAVIOLA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica	KG	6	R\$ 19,33	R\$ 115,98

		adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.				
37	POLPA DE FRUTA CONGELADA (MARACUJÁ)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	117	R\$ 25,00	R\$ 2.925,00
VALOR TOTAL						R\$ 70.017,39

*O preço médio por produto/item definido pela Entidade Executora será o preço de aquisição por produto/item inserido no edital de chamada pública, no projeto de venda, no contrato, na nota fiscal, e, será o valor pago ao fornecedor da agricultura familiar, Resolução/CD/FNDE nº 04/2026, e suas alterações.

Quadro 02 - Distribuição de alimentos por escolas/comunidade

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR ESCOLAS TRADICIONAIS - SETOR DO ALTO MADEIRA												
COMUNIDADES TRADICIONAIS (RIBEIRINHAS)				Vencedor	Santa Maria do Uruá	Uruá Brazão	Santa Rosa II	Realeza II	Bela Vista - Xiáda	Lago Preto- Xiáda	São Carlos	TOTAL
ESCOLAS				Dr. Coreolano Cidade Lindoso	João Flávio Doval	José Lindoso	Duque de Caxias	Realeza II	Bela Vista	São Francisco	São Carlos	
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS POR ESCOLA				116	98	18	10	10	56	10	10	328
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND									
1	ABACAXI	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	0	0	0	3	0	0	0	3

2	ABÓBORA OU JERIMUM	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conterem substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	19	17	4	3	3	9	3	3	61
3	ABOBRINHA ITALIANA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	9	2	2	2	0	0	2	17
4	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO	Bebida concentrada em forma liquido, densa, natural e sem conservantes, próprio para o consumo humano. Embalado em plástico atóxico de 1 litro ou vasilhame de maior capacidade de armazenamento, adequado para transporte e higiênico. Características adicionais: deve ser produzido, entregue e consumido no mesmo dia até 1:00 hora antes do horário da refeição estipulado no cardápio da escola e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	0	0	0	0	0	17	3	0	20

5	BANANA PACOVÃ	Fruta in natura. Devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	28	13	6	0	4	13	4	4	72
6	BANANA PRATA OU MAÇÃ	Fruta in natura. Em palmas, devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	22	3	0	2	0	0	0	27
7	CASTANHA DO BRASIL	Apresentação: sem casca, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, própria para consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM.	LITRO	0	0	0	0	5	0	0	0	5
8	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: amarela, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	0	0	0	0	0	7	1	0	8

9	FARINHA DE TAPIOCA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Apresentação: Litro. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	0	0	0	0	0	4	1	0	5
10	FEIJÃO DA PRAIA	Grão inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitos e livre de umidade. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou baldes. Unidade de fornecimento: Litro. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	0	6	0	0	3	0	0	0	9
11	LIMÃO	De primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvida e maduro, in natura, livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	10	0	2	0	2	5	2	0	21

12	MACAXEIRA IN NATURA	In natura, tenra (macia), cor característica branca, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa integral e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	46	39	6	8	8	0	0	0	107
13	MAMÃO	In natura, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã e fresca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	0	0	0	3	0	0	0	3
14	MAXIXE	Produto verdes e firmes com maturação zero, tamanho uniforme, livre de materiais como terra, folhas e parasitas de qualquer espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	4	0	2	2	0	0	2	10

15	MELANCIA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve está intacta, firme, de coloração vermelha com aparência de fresca e macia. Características Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Unidade de Fornecimento: Kg (produto inteiro). Acondicionados em caixas apropriadas, assim evitar danos a polpa inteira. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	93	86	16	15	15	0	0	15	240
16	MELÃO REGIONAL	De 1ª qualidade, in natura, redondo, casca integra, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, 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.	KG	0	30	0	3	3	0	0	3	39
17	MILHO VERDE	Espiga de milho verde in natura, novo, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, limpo, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	0	55	10	7	7	17	7	7	110

18	PEPINO	Tipo: comum. Características adicionais: proceder de espécies genuínas e sãs, fresco, ter atingido o grau de evolução e maturação própria da espécie, polpa íntegra e firme. Isento de brotos. Não conter lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de matéria terrosa, enfermidades, insetos, parasitas e larvas aderidos à superfície externa. Acondicionados em sacos de fibras vazados para evitar umidade excessiva e durante o transporte. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	0	0	0	0	2	0	0	2	4
19	PIMENTA DE CHEIRO	In natura, apresentando maturação média, sem apresentar avarias de casca. Isenta de lesões físicas, mecânicas ou biológica, material terrosa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	6	6	0	2	2	0	0	2	18
20	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ACEROLA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	0	0	0	2	0	0	0	2

21	POLPA DE FRUTA CONGELADA (CUPUAÇÚ)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	17	0	1	0	0	0	0	0	18
22	POLPA DE FRUTA CONGELADA (GOIABA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	10	3	0	2	0	0	0	15

23	POLPA DE FRUTA CONGELADA (GRAVIOLA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	0	0	0	0	2	0	0	0	2
24	POLPA DE FRUTA CONGELADA (MARACUJÁ)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	17	10	3	5	2	0	0	2	39

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR ESCOLAS TRADICIONAIS - SETOR DO BAIXO MADEIRA						
COMUNIDADES TRADICIONAIS (INDIGENA)				Conquista de Jericó	Vista Alegre	Total
ESCOLAS				Conquista de Jericó	Ervino de Souza	
				8	52	60
	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND			
1	ABACAXI	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	15	18
2	ABOBRINHA ITALIANA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	1	10	11

3	ABÓBORA OU JERIMUM	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	1	10	11
4	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO	Bebida concentrada em forma líquido, densa, natural e sem conservantes, próprio para o consumo humano. Embalado em plástico atóxico de 1 litro ou vasilhame de maior capacidade de armazenamento, adequado para transporte e higiênico. Características adicionais: deve ser produzido, entregue e consumido no mesmo dia até 1:00 hora antes do horário da refeição estipulado no cardápio da escola e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	4	20	24
5	BANANA PACOVÃ	Fruta in natura. Devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	2	15	17
6	BANANA PRATA OU MAÇÃ	Fruta in natura. Em palmas, devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	10	13

7	CHEIRO VERDE (MISTO)	Composição: Coentro, Chicória e Cebolinha. Apresentação: maço de 200 g, folhas sãs, sem rupturas, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. Estarem livres de enfermidades, insetos, folhas sujas de terra, odor e sabor estranho. Acondicionados em saco transparente. Produto próprio para o consumo humano em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	MAÇO	3	5	8
8	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: amarela, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	3	6	9
9	FARINHA DE TAPIOCA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Apresentação: Litro. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	4	3	7
10	FRANGO CAIPIRA	Limpo, carne macia e livre de penas. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes. Pesando aproximadamente 02 kg. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	4	6	10

11	GOMA1 DE TAPIOCA	Peneirada. Deve estar fresca, íntegra, sem traço manchas. Unidade de fornecimento: litro. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou balde. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	4	10	14
12	LIMÃO	De primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvida e maduro, in natura, livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	1	3	4
13	MACAXEIRA IN NATURA	In natura, tenra (macia), cor característica branca, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	2	9	11
14	MAMÃO	In natura, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã e fresca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	5	8

15	MAXIXE	Produto verdes e firmes com maturação zero, tamanho uniforme, livre de materiais como terra, folhas e parasitas de qualquer espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	1	3	4
16	MELANCIA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve está intacta, firme, de coloração vermelha com aparência de fresca e macia. Características Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Unidade de Fornecimento: Kg (produto inteiro). Acondicionados em caixas apropriadas, assim evitar danos a polpa inteira. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	5	21	26
17	MILHO VERDE	Espiga de milho verde in natura, novo, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, limpo, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	16	60	76

18	OVOS DE GALINHA CAIPIRA (TIPO A)	Ovo de galinha na cor branca ou marrom, tamanho grande, frescos, sem rachaduras na casca, isentas de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo a que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, cartela, saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	30	20	50
19	PEIXE REGIONAL JARAQUI	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 20 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica Nº03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa especie de peixe quando estiver na lista do periodo do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o periodo.	KG	1	5	6
20	PEIXE REGIONAL MATRINXÃ	TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica Nº03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa especie de peixe quando estiver na lista do periodo do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o periodo.	KG	1	5	6

21	PEIXE REGIONAL PACU	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	1	5	6
22	PEIXE REGIONAL TUCUNARÉ	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM): O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	1	5	6
23	PÉ DE MOLEQUE	Unidade de fornecimento: unidade de 500 g. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Características adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6aCCR/MPF.	UND	3	5	8

24	PIMENTA DE CHEIRO	In natura, apresentando maturação média, sem apresentar avarias de casca. Isenta de lesões físicas, mecânicas ou biológica, material terrosa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	1	3	4
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR ESCOLAS TRADICIONAIS - SETOR DO RIO MARIEPAUA						
COMUNIDADES TRADICIONAIS (RIBEIRINHAS)					ABELHA	TOTAL
ESCOLAS					VICTOR CIVITA	
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS POR ESCOLA					50	50
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND			
1	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO	Bebida concentrada em forma líquido, densa, natural e sem conservantes, próprio para o consumo humano. Embalado em plástico atóxico de 1 litro ou vasilhame de maior capacidade de armazenamento, adequado para transporte e higiênico. Características adicionais: deve ser produzido, entregue e consumido no mesmo dia até 1:00 hora antes do horário da refeição estipulado no cardápio da escola e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO		30	30
2	BANANA PACOVÃ	Fruta in natura. Devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG		30	30

3	BEIJÚ CICA	Produto acondicionado em embalagem apropriada; em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).; Unidade de Fornecimento: unidade de 200g.	PACOTE	100	100
4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: amarela, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	36	36
5	FARINHA DE TAPIOCA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Apresentação: Litro. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	30	30
6	GOMA DE TAPIOCA	Peneirada. Deve estar fresca, íntegra, sem traço manchas. Unidade de fornecimento: litro. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou balde. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	48	48
7	MACAXEIRA	In natura, tenra (macia), cor característica branca, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	47	47

8	POLPA DE CUPUAÇU	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	50	50
9	POLPA DE FRUTA CONGELADA (GOIABA)	Característica adicionais: polpa de fruta integral in natura, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico da espécie. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno transparente e atóxico, resistente, peso líquido de 01 kg. Acondicionado em caixas térmicas apropriadas para garantir a integridade do produto. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	50	50

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR ESCOLAS TRADICIONAIS - SETOR DO RIO ARIPUANÃ						
COMUNIDADES TRADICIONAIS (RIBEIRINHAS)				Castanhazinho	São Felix	TOTAL
ESCOLAS				Maria Natalie de Azevedo	Lino Ribeiro	
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS POR ESCOLA				15	61	76
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND			
1	ABACAXI	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conter substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	5	0	5
2	ABÓBORA OU JERIMUM	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conterem substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	10	0	10

3	AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO	Bebida concentrada em forma líquido, densa, natural e sem conservantes, próprio para o consumo humano. Embalado em plástico atóxico de 1 litro ou vasilhame de maior capacidade de armazenamento, adequado para transporte e higiênico. Características adicionais: deve ser produzido, entregue e consumido no mesmo dia estipulado no cardápio da escola e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	5	20	25
4	BANANA PACOVÃ	Fruta in natura. Devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	4	13	17
5	BANANA PRATA OU MAÇÃ	Fruta in natura. Em palmas, devendo está em grau intermediário de amadurecimento (verdosa), livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	4	0	4
6	BATATA DOCE	In natura, macio, graúdo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isenta de brotos, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	2	0	2

7	BATATA CARÁ ROXO OU BRANCO	In natura, macio, gráudo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isenta de brotos, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	0	3
8	BEIJÚ CICA	Produto acondicionado em embalagem apropriada; em conformidade com a NOTA TÉCNICA N°03/2020/6aCCR/MPF- AM).; Unidade de Fornecimento: unidade de 200g.	PACOTE	5	0	5
9	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: amarela, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	3	12	15
10	FARINHA DE TAPIOCA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Apresentação: Litro. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	3	7	10
11	GOMA DE TAPIOCA	Peneirada. Deve estar fresca, íntegra, sem traço manchas. Unidade de fornecimento: litro. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou balde. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	4	6	10

12	LIMÃO	De primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvida e maduro, in natura, livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	1	6	7
13	MACAXEIRA	In natura, tenra (macia), cor característica branca, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	16	19
14	MAMÃO	In natura, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã e fresca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	0	3
15	MELANCIA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta, firme, de coloração vermelha com aparência de fresca e macia. Características Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Unidade de Fornecimento: Kg (produto inteiro). Acondicionados em caixas apropriadas, assim evitar danos a polpa inteira. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	5	0	5

16	MILHO VERDE	Espiga de milho verde in natura, novo, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, limpo, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	10	0	10
17	PÉ DE MOLEQUE	Unidade de fornecimento: unidade de 500 g. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	5	12	17
18	PEIXE REGIONAL JARAQUI	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 20 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estômago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	2	0	2
19	PEIXE REGIONAL MATRINXÃ	TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estômago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no habitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	2	0	2

20	PEIXE REGIONAL PACU	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 15 CM), O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	2	0	2
21	PEIXE REGIONAL TUCUNARÉ	(TAMANHO EXIGIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO: 25 CM): O pescado deve estar sem vísceras (intestinos, estomago, fígado, etc) e sem guelras, limpos de escamas, sem nadadeiras, sem sangue, ticado, peixe inteiro. Deve ser diretamente pescado no hábitat natural (lagos e rios) e conservados em gelo ou salmourado até a entrega na escola da comunidade local devendo ser entregue no mesmo dia que for pescado, em conformidade com a Nota Técnica N°03/2020/6aCCR/MPF-AM. Unidade de Medida em Kg. Obs: Essa espécie de peixe quando estiver na lista do período do defeso que vai de 15 de novembro a 15 de março, não poderão ser comercializados para o PNAE. Somente antes ou após o período.	KG	2	0	2
22	PIMENTA DE CHEIRO	In natura, apresentando maturação media, sem apresentar avarias de casca. Isenta de lesões físicas, mecânicas ou biológica, material terrosa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	PACOTE	1	0	1

DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS POR ESCOLAS TRADICIONAIS - SETOR DA NAP 01						
COMUNIDADES TRADICIONAIS (RIBEIRINHAS)				São Sebastião - Arara	Aracu	TOTAL
ESCOLAS				Angelina de Souza Pinto	Gilberto Mestrinho	
NÚMERO TOTAL DE ALUNOS POR ESCOLA				53	7	60
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND			
1	ABÓBORA OU JERIMUM	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	12	1	13
2	BATATA CARÁ ROXO OU BRANCO	In natura, macio, graúdo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isenta de brotos, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	5	1	6

3	CHEIRO VERDE (MISTO)	Composição: Coentro, Chicória e Cebolinha. Apresentação: maço de 200 g, folhas sãs, sem rupturas, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. Estarem livres de enfermidades, insetos, folhas sujas de terra, odor e sabor estranho. Acondicionados em saco transparente. Produto próprio para o consumo humano em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	MAÇO	6	1	7
4	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA AMARELA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, classe: amarela, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	10	1	11
5	FARINHA DE TAPIOCA	Grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: litro. Característica adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Apresentação: Litro. Acondicionados em saco transparente ou baldes. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	10	1	11
6	FRANGO CAIPIRA	Limpo, carne macia e livre de penas. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes. Pesando aproximadamente 02 kg. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	4	1	5
7	GOIABA	In natura. Sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Devendo ser bem desenvolvida e madura. Característica Gerais: Fresco. Cor e sabor próprios da espécie. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente). Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Produto próprio para o consumo humano em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	15	1	16
8	GOMA DE TAPIOCA	Peneirada. Deve estar fresca, íntegra, sem traço manchas. Unidade de fornecimento: litro. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes e resistentes ou balde. Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	LITRO	10	1	11

9	LIMÃO	De primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvida e maduro, in natura, livre de fungos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação. Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, balde ou saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	1	4
10	MACAXEIRA IN NATURA	In natura, tenra (macia), cor característica branca, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa integral e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	14	2	16
11	MAMÃO	In natura, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã e fresca, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	5	1	6
12	MAXIXE	Produto verdes e firmes com maturação zero, tamanho uniforme, livre de materiais como terra, folhas e parasitas de qualquer espécie. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica N° 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	2	1	3

13	OVOS DE GALINHA CAIPIRA (TIPO A)	Ovo de galinha na cor branca ou marrom, tamanho grande, frescos, sem rachaduras na casca, isentas de substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo a que alterem suas características naturais, (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionados em embalagem própria (cesto de palha ou de cipó, cartela, saco plástico transparente). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	60	15	75
14	PÉ DE MOLEQUE	Unidade de fornecimento: unidade de 500 g. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	UND	5	1	6
15	PIMENTA DE CHEIRO	In natura, apresentando maturação media, sem apresentar avarias de casca. Isenta de lesões físicas, mecânicas ou biológica, material terrosa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem própria (caixa de madeira, cesto de palha ou de cipó). Característica adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a Nota Técnica Nº 03/2020/6ªCCR/MPF.	KG	3	1	4

2. DOS PREÇOS.

2.1 Na pesquisa de preço, na medida do possível, deve-se seguir o regido no art. 31 da Resolução FNDE nº 04/2026, e suas alterações;

2.2 A média de preço definida pela Entidade Executora, no edital de compras, será o preço pago por item/produto ao fornecedor da agricultora familiar de Povos e Comunidades Tradicionais pela venda dos gêneros alimentícios, inserido no projeto de venda, no contrato e na nota fiscal;

2.3 Na pesquisa de preço **NÃO** deve ser considerados os preços de sites governamentais, conforme prescrito no § 6º, art. 28, da Resolução FNDE nº 04/2026.

2.4 **Limite máximo de venda por DAP e/ou CAF ou NIS, por ano civil, por Entidade Executora (EEX).**

2.4.1 O limite individual de venda do agricultor familiar de **Indígenas, Quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais** será de **até 40 mil** por Número de Identificação Social (NIS), no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), conforme regulamentado na **Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE**.

2.4.2 A forma de controle do limite de venda deverá ser definida pela Entidade Executora (**EEX**) juntamente com representante do Controle de Alimentação Escolar (**CAE**), e demais atores sociais, nos termos do art. 44, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que remete ao art. 19 da Lei 11.947/ 2009.

3. FONTE DE RECURSO.

3.1. O recurso financeiro a ser utilizado nesse processo de compra pública será exclusivamente aquele repassado pelo FNDE, no âmbito do PNAE.

3.2 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, devem ser utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios. A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

4. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO DE FORNECEDORES INDÍGENAS, QUILOMBOLAS E POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS.

4.1 Para o procedimento de habilitação, os fornecedores de Povos e Comunidades Tradicionais, podem apresentar a documentação conforme disciplinado no art. 34 e art. 36, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

4.2 Para os casos em que os fornecedores não tenham acesso ao Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), as **Entidade Executora (EEX)** devem aceitar o Número de Identificação Social (NIS), no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), conforme regulamentado na **Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE**.

5. DOS FORNECEDORES DA AGRICULTURA FAMILIAR INDÍGENA, QUILOMBOLAS E POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS.

5.1 Nesse processo de compra pública específica, os fornecedores serão aqueles que se enquadram nos requisitos estabelecidos na Lei Federal nº 11.326, de 24/07/2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras, identificados como produtores dos gêneros alimentícios.

6. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO DE FORNECEDOR INDÍGENA QUILOMBOLAS E/OU POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS.

6.1 **Para o procedimento de habilitação no certame, os FORNECEDORES INDIVIDUAIS indígenas, quilombolas e/ou povo de comunidades tradicionais, NÃO organizado em grupo, deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:**

6.2 I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

II - o extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), Pessoa Física (PF), do agricultor familiar **Indígena, Quilombolas e/ou Povos e Comunidades Tradicionais** participante, emitido nos últimos 60 dias ou na ausência da CAF Pessoa Física (PF), **ACEITEM** o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**).

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade, para atender o cardápio da alimentação escolar indígenas, quilombolas ou povo de comunidades tradicionais, com assinatura dos agricultores participantes;
IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria do agricultor.

6.3 Para o o procedimento de habilitação no certame, o GRUPO INFORMAL indígena, quilombolas e/ou de povos tradicionais, deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

6.4 I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da CAF PF, de cada **agricultor familiar indígena, quilombolas e/ou de povos tradicionais**, participante, emitido nos últimos 60 dias, na **AUSÊNCIA CAF, ACEITEM** o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**).

III - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade, para atender o cardápio da alimentação **escolar indígenas, quilombolas e/ou povo de comunidades tradicionais**, com assinatura dos agricultores participantes;

IV - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria do agricultor.

6.5 Para o procedimento de habilitação no certame, o GRUPO FORMAL indígena, quilombola e/ou de povo tradicional deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

6.6 I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

II - o extrato da CAF, Pessoa Jurídica (PJ) para associações e cooperativas **Indígenas, Quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais**, emitido nos últimos 60 dias ou na **AUSÊNCIA** da CAF, **ACEITEM** o registro do Número de Identificação Social (NIS) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**) **de cada agricultor associado/cooperado**.

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis da etnia/comunidade, para atender o cardápio da alimentação escolar indígenas, quilombolas ou povo de comunidades tradicionais, com assinatura dos agricultores participantes;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria do agricultor;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

7 DO PROJETO DE VENDA.

7.1 Os fornecedores indígenas, quilombolas ou povos de comunidades tradicionais, deverão apresentar o projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerando as informações contidas no **quadro 01 sobre especificações dos gêneros alimentícios**.

7.2 O projeto de venda e a documentação podem ser entregues no mesmo envelope, contendo a identificação do participante e da comunidade a qual pertence.

7.3 Na ausência ou desconformidade de quaisquer documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

8 PROCEDIMENTO DE SELEÇÃO DOS PROPONENTES.

8.1 O critério de seleção a ser utilizado neste edital de chamada pública específico para agricultores familiares indígenas, quilombolas ou povo de comunidades tradicionais é a produção e o abastecimento de gêneros

alimentícios para o ambiente escolar, no sentido de autoconsumo considerando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis de cada etnia e/ou comunidade.

8.1.1 Os Grupos Formais (**CAF jurídica ativa ou NIS**) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de **CAF Física ativa ou NIS**, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (**CAF Física ativa**) ou registro do Número de Identificação Social (**NIS**) do Cadastro Único para Programas Sociais (**CadÚnico**).

8.2 Os grupos formais e informais deverão possuir agricultores familiares nas comunidades listadas no edital (**quadro 02**).

8.3 Quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

8.4 No caso de haver concorrência no certame ou de empate entre os fornecedores, deverá haver consenso entre as partes, optando-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre os fornecedores, não havendo consenso optasse pelo sorteio;

8.5 No caso de não aparecer fornecedor da própria comunidade, agricultores familiares de localidades tradicionais adjacentes, poderão ser selecionados para fornecimento na escola.

8.6 A relação dos fornecedores de agricultores familiares indígenas, quilombolas ou povo de comunidades tradicionais será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação da documentação e dos projetos de venda;

8.7 Todo o processo deverá ser acompanhado por um representante do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), nos termos do art. 44, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que remete ao art. 19 da Lei 11.947/ 2009.

8.8 O resultado desse processo de compra será publicado na imprensa oficial (Diário Oficial do estado/município) e por outros meios de comunicação local.

9 DOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS PÚBLICOS.

9.1 Os contratos pactuados entre o ente público e os fornecedores da agricultura familiar de Povos e Comunidades Tradicionais serão regidos pelas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme a Lei nº 14.133/2021 e suas Instruções Normativas;

9.2 Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em sítio eletrônico oficial, e/ou a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

9.3 A Entidade Executora convocará regularmente o proponente vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

9.4 Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

9.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do termo de contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

9.6 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas vigentes, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Entidade Executora (**EEX**) especialmente designados, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição;

9.8 São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, projetos de venda e informações apresentadas pelos fornecedores da agricultura familiar e que deram suporte à classificação na chamada pública.

9.9 Os fornecedores da agricultura familiar vencedores do certame devem manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de chamada pública, devendo comunicar imediatamente à contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

9.10 É vedada a subcontratação do objeto desse edital de chamada pública, ou seja, a produção dos gêneros alimentícios deve ser própria de cada fornecedor da agricultura familiar inserido no projeto de venda e contratado;

9.11 O(A) contratado(a) será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo(a) contratante.

10 PAGAMENTO.

10.1 O pagamento será realizado **até 30 (trinta) 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, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

10.2. 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**.

10.3. 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.

10.4. 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 04/2026.

11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 É facultado à comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase desta chamada pública, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

11.2 As normas disciplinadoras desse edital de chamada pública serão sempre interpretadas em favor do interesse público, a finalidade e a segurança da contratação;

11.3 O presente edital e seus anexos, bem como todo o processo de compra por meio de chamada pública estão disponíveis pelo Portal do Município (<https://novoaripuanam.gov.br>) e/ou Portal da Transparência (transparenciamunicipalam.org.br), para visualização e cópias.

11.4 Na execução contratual poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem.

11.5 A arbitragem será sempre de direito e observará o princípio da publicidade.

11.6 O foro para dirimir questões relativas a esta Chamada Pública será o da Justiça de Novo Aripuanã, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

12 Anexos

Anexo I – Modelo de projeto de venda

Anexo II – Modelo de Contrato

Anexo III – Modelo de Declaração de produção própria

Anexo IV – Modelo de Declaração de limite de CAF

Anexo V – Modelo do Termo de Recebimento

Novo Aripuanã/AM, 18 de maio de 2026.

ANEXO I

Modelo para projeto de venda para Grupos Formais

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº. 002/2026						
I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Formal						
Dados do Grupo Formal						
1. Nome Grupo Formal:						
2. CNPJ:				3. Email:		
4. Nº do CAF Pessoa Jurídica (PJ):						
5. Endereço:				6. Município /UF:		
7. CEP:						
8. Nº de associados/cooperados:						
9. Nº de associados/cooperados, com CAF PF, no projeto:						
Representante Legal						
1. Nome do representante legal:						
2. CPF:			3. E-mail:			
4. DDD/Fone:						
5. Endereço:						
Dados Bancários						
1. Banco:		2. Agência:		3. Conta Corrente:		
II – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal De Novo Aripuanã				2. CNPJ: 04.278.818/0001-21		
3. Município/UF: Novo Aripuanã				4. Fone: -		
5. Endereço: Avenida 16 de Fevereiro nº 73 - centro				6. E-mail: -		
7. Nome do representante: Raymundo Lopes de Albuquerque Sobrinho						
III - Identificação Do(A) Fornecedor(A) Da Agricultura Familiar						
Nº	Nome do(a) agricultor(a)	Se Pertence a segmento de PCT informal qual:	Nº CAF Pessoa Física	Gênero (femenino, masculino, outros)		
1						
2						
IV – Relação Dos Alimentos por Agricultor (a)*						
Nome do agricultor(a):						
Alimento		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição**		5. Cronograma de entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1				R\$	R\$	
2				R\$	R\$	
3				R\$	R\$	
4				R\$	R\$	
5				R\$	R\$	
Valor total da proposta do agricultor(a):					R\$	

*Repetir essa tabela para os membros do Grupo Formal

** Preço publicado na Chamada Pública nº 002/2026

IV – Totalização dos Alimentos e Valor Total do Projeto de Venda do Grupo Formal Por Item*

Nº	Alimento	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição/unidade	Valor Total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$

*Valor Total do Projeto de Venda:	R\$
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento próprio de cada agricultor familiar.	
Nome do Representante do Grupo Formal	
Assinatura do Representante do Grupo Formal	
Local e data:	

Modelo para projeto de venda para Grupos Informais

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº. 002/2026

I – Identificação dos Fornecedores - Grupo Informal

Dados do Grupo Informal

1. Nome Grupo Informal:				
2. CPF:		3. Email:		
4. Telefone:		5. Nº de participantes do grupo informal:		
6. Endereço:		7. Município /UF:		
6. CEP:				

Dados Bancários dos(as) Fornecedores(as) Participantes do Grupo Informal

Nome do Agricultor(a) Familiar	CPF	Banco	Agência	Conta Corrente ou Poupança
Inserir quantas linhas forem necessárias				

II – Identificação da Entidade Executora do PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade: Prefeitura Municipal De Novo Aripuanã		2. CNPJ: 04.278.818/0001-21	
3. Município/UF: Novo Aripuanã		4. Fone: -	
5. Endereço: Avenida 16 de Fevereiro nº 73 - centro		6. E-mail: -	
7. Nome do representante: Raymundo Lopes de Albuquerque Sobrinho			

III - Identificação Dos(As) Fornecedores(As) Participantes do Grupo

Nº	Nome do(a) agricultor(a)	Se Pertence a segmento de PCT informal qual:	Nº CAF Pessoa Física ou NIS	Gênero (femenino, masculino, outros)
1				
2				

IV – Relação Dos Alimentos por Agricultor (a)*

Nome do agricultor(a):					
Alimento	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição**		5. Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1			R\$	R\$	
2			R\$	R\$	
3			R\$	R\$	
4			R\$	R\$	
5			R\$	R\$	
Valor total da proposta do agricultor(a):				R\$	

*Repetir essa tabela para os membros do Grupo Formal

** Preço publicado na Chamada Pública nº 002/2026

IV – Totalização dos Alimentos e Valor Total do Projeto de Venda do Grupo Formal Por Item*

Nº	Alimento	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição/unidade	Valor Total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$

*Valor Total do Projeto de Venda:			R\$
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Nome do Representante do Grupo Informal			
Assinatura do Representante do Grupo Informal			
Local e data:			
Agricultores Fornecedores do Grupo Informal			
Nº	Nome do Agricultor(a)	Assinatura	
01			
02			
	Inserir quantas linhas fores necessárias		

Modelo para projeto de venda para Fornecedor Individual

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE - Chamada Pública nº. 002/2026					
I – Identificação do Fornecedor Individual					
Dados do Fornecedor Individual					
1. Nome:					
2. CPF:				3. Gênero:	
4. Nº da CAF Pessoa Física:					
5. Número do NIS:				6. Segmento:	
7. Endereço:				8. Município /UF:	
9. CEP:					
10. Telefone:					
11. Email (se houver):					
12. Banco:		13. Agência:		14. Conta Corrente ou Poupança:	
Identificação do Segmento de Povo e Comunidade Tradicional					
Segmento de Povo e Comunidade Tradicional:					
Nº do CAF:					
Nº do NIS:					
II – Relação Dos Alimentos do Projeto de Venda					
Alimento	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		5. Cronograma de entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1			R\$	R\$	
2			R\$	R\$	
3			R\$	R\$	
4			R\$	R\$	
5			R\$	R\$	
Valor total da proposta do agricultor(a):				R\$	
*Preço publicado na Chamada Pública 002/2026					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Assinatura do Fornecedor Individual:					
Local e data:					

ANEXO II

Modelo de Contrato

Contrato de aquisição de gêneros alimentícios dos agricultores Indígenas, Quilombolas e/ou Povos e Comunidades Tradicionais, para alimentação escolar, no âmbito do PNAE.

Contrato Administrativo n.º, de/...../202...

Processo administrativo n.º, de/...../202...

Edital de chamada pública nº 002/2026

A Prefeitura Municipal de Novo Aripuanã, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida 16 de Fevereiro, n.º 73, inscrita no CNPJ sob nº 04.278.818/0001-21, representada neste ato pelo (a) Sr. Prefeito (a) Municipal, Raymundo Lopes de Albuquerque Sobrinho, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 2026, publicada no DOU de de de, doravante denominado **Contratante**, e por outro lado o (a) Sr.(a), (nome fornecedor individual), situado à....., nº....., em/....., inscrita sob CPF sob nº(se grupos informais e fornecedor individual), doravante denominado (a) **Contratado (a)**, fundamentados nas disposições no §1º, do art.14 da Lei Federal nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Decreto nº 6.040/2007, Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, Nota Técnica FNDE nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no que consta edital de chamada pública **nº 002/2026**; na legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Instruções Normativas afins, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1 O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de gêneros alimentícios produzidos por **agricultores familiares Indígenas, Quilombolas e/ou Povos e Comunidades Tradicionais**, **(o local da produção)** para o atendimento do cardápio da alimentação escolar dos alunos de educação da..... **(descrever o local das aldeias/comunidades)**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis desses povos, nas condições estabelecidas no edital de chamada pública **nº 002/2026**, e seus anexos, que fazem parte do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2 Objeto da contratação:

Descrição Produto	Unidad e	Quantida de	Períod o	Preço de aquisição		
				Preço	unitário	- Preço

			entreg a	divulgado chamada pública	na	total
1				R\$		R\$
2				R\$		R\$
3				R\$		R\$
4				R\$		R\$
5				R\$		R\$
6				R\$		R\$
7				R\$		R\$
Valor total do Contrato						R\$

OBS: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo ser ajustada conforme o caso concreto.

1.3 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4 O descritivo dos itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora conforme rege Resoluções do FNDE;

1.5 O edital de chamada Pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023;

1.6 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.7 Os(s) projetos de venda dos proponentes;

1.8 Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR DO CONTRATO E PAGAMENTO.

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizada somente dotação orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, ação orçamentária nºou nota de empenho nº (indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica).

2.2 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios conforme item 1.2 deste documento, o (a) contratado(a) receberá o valor total de R\$...... (.....).

2.3 Nos casos em que o(a) agricultor(a) familiar ainda não estiverem apto a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme § 5º, art. 49, da Resolução do FNDE nº 04/2026, (ou aquela que venha a substituí-la)..

2.4 O(a) contratante, após o recebimento do Termo de Recebimento e notas fiscais, ter tramitado o processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do(a) contratado(a), no Banco Agência nº, conta corrente nº

2.5 Não haverá atrasos no pagamento dos(as) fornecedores(as) da agricultura familiar, uma vez que, os repasses do FNDE ocorrem mensalmente, e os(as) agricultores(as) dependem desse valor para reaplicar na produção.

2.6 Não será efetuado qualquer pagamento ao(a) contratado(a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.7 O(a) contratante que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do(a) contratado(a) fornecedor, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais dos recursos do FNDE em tempo hábil.

2.8 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no edital **da chamada pública nº 002/2026.**

3. Cláusula Terceira: Limite de venda do agricultor familiar Indígenas, Quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais.

3.1 O limite individual de venda do agricultor familiar de **Indígenas, Quilombolas e Povos e Comunidades Tradicionais** será de até 40 mil por Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), por ano civil, por cada Entidade Executora do **PNAE**;

3.2 Para os fornecedores que apresentarem o Número de Identificação Social (NIS), no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), o limite individual de venda do agricultor familiar de Povos e Comunidades Tradicionais será de até 40 mil por NIS,), por ano civil, por cada Entidade Executora do **PNAE**, conforme regulamentado na Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE.

3.3 Na utilização do NIS a forma de controle do limite de venda deverá ser definida pela Entidade Executora juntamente com representante do Controle de Alimentação Escolar (CAE), e demais atores sociais, nos termos do art. 44, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que remete ao art. 19 da Lei 11.947/2009.

4. CLÁUSULA QUARTA – EXECUÇÃO, VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

4.1 O prazo de execução da contratação é de 24/06/2026 a 30/12/2026, contados do(a) da assinatura do termo de contrato, na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

4.2 O prazo de vigência da contratação é de 24/04/2026 a 23/04/2027, contados do(a) da assinatura do termo de contrato, na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021.

4.3 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.

4.4 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.5 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

5.1 Os gêneros alimentícios serão entregues conforme cronograma do item 1.2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do **Termo de Recebimento** e das notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação escolar no local de entrega;

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da Entidade Executora do PNAE, Prefeitura Municipal de Novo Aripuanã;

5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos produtos adquiridos são de responsabilidade dos(as) contratados(as);

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão respeitar os hábitos e a cultura alimentar dos alunos de escolas de Povos e Comunidades Tradicionais.

5.5 O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pelo(a) contratante quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao (a) contratado(a);

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA(O) CONTRATANTE.

- 6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;
- 6.2 Comunicar o (a) contratado(a) todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato;
- 6.3 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo(a) contratado(a);
- 6.4 Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de 1 (um) mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- 6.5 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes, intervindo nos casos previstos em lei e na forma deste contrato, visando proteger o interesse público;
- 6.6 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;
- 6.7 Efetuar pagamento ao (a) contratado(a) de acordo com a forma e prazo estabelecido nesse contrato;
- 6.8 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;
- 6.9 Designar e apresentar ao (a) contratado(a) o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato;
- 6.10 O (a) contratante deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO (A) CONTRATADO (A).

- 7.1 O (a) contratado(a) se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da agricultura familiar ao (a) contratante conforme descrito no item 1.2 desse contrato;
- 7.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições para habilitação e qualificação exigidas no edital de chamada pública;
- 7.3 Garantir a qualidade do(s) dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, considerados da cultura, das tradições e dos hábitos alimentares saudáveis;
- 7.4 O atendimento quanto à legislação higiênico-sanitária dos gêneros alimentícios da agricultura familiar segue a Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e a **orientação da Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF**;
- 7.5 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto desse contrato;
- 7.6 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados o (a) contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto do contrato;

7.7 Comunicar por escrito, ao fiscal designado pela(o) contratante para fiscalizar e acompanhar a execução contratual, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada e prestar os esclarecimentos necessários;

7.8 Guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congênere, dos projetos de venda, contrato e demais documentos afins, estando à disposição para se necessário comprovação;

7.9 Orientar, se necessário, a equipe do(a) contratante quanto à correta armazenagem dos produtos;

7.10 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

7.11 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante;

8. CLÁUSULA OITAVA – RECOLHIMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS.

8.1 A Entidade Executora do PNAE quando comprar gêneros alimentícios de grupos informais e fornecedores individuais (produtores rurais pessoas físicas), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

8.2 Quando a compra for de gêneros alimentícios de grupos formais da agricultura familiar, a responsabilidade pela retenção e pelo recolhimento é das cooperativas ou associações, por força art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, visto que estes adquirem de produtores rurais pessoas físicas.

9. CLÁUSULA NONA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO.

9.1 O acompanhamento e a fiscalização será exercido pelo fiscal deste contrato o (a) Sr., **CPF nº,..... (cargo)** que ficará disponível para responder ao (a) contratante e ao (a) contratado, ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e outros atores sociais.

9.2 Na ausência do fiscal do contrato, conforme item 9.1, o substituto será o (a) **Sr.**
CPF nº, (cargo).

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO.

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo(a) contratante em até dias subsequente ao da sua assinatura, no Diário Oficial da União e demais sítios eletrônicos oficiais, e, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

11.1 Entre as prerrogativas concedidas para a administração pública, no regime jurídico dos contratos, consta a possibilidade de:

- a. modificá-los, unilateralmente, para adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do(a) contratado(a);
- b. extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei Federal nº 14.133/2021;
- c. fiscalizar sua execução;

- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- e. ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
 - 1. risco à prestação de serviços essenciais;
 - 2. necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.
- 11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) contratado(a);
- 11.3 Na hipótese prevista na alínea 'a' do item 11.1 deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e a legislação vigente, devendo cada parte responder pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 12.2 É proibido ao (a) contratante retardar imotivadamente a entrega dos produtos, conforme cronograma do item 1.2 desse documento, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.
- 12.3 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.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA CONTRATUAL

- 13.1 Não será exigida garantia contratual.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E PREÇOS

- 14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:
 - I - Unilateralmente pela(o) contratante:
 - a. quando houver modificação do projeto ou das especificações, para adequação técnica a seus objetivos;
 - b. quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela **Lei nº 14.133/2021**;
 - II - Por acordo entre as partes:
 - a. quando necessária a modificação do regime de entregas, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
 - b. quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de gêneros alimentícios;
 - c. para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.
- 14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei 14.133/2021, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 14.1, deste documento, o (a) contratado(a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem para fornecimento de alimentos. Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

14.4 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do (a) contratado (a), a (o) contratante deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

14.5 A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

14.6 Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

14.7 Os registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

I - Variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;

II - Atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;

III - alterações na razão ou na denominação social do contratado;

IV - Empenho de dotações orçamentárias.

14.8 O prazo para resposta ao (à) contratado (a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será dedias.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO REAJUSTE

15.1 Independentemente do prazo de vigência desse contrato, considerando a data-base vinculada à data do orçamento, o reajustamento de preço seguirá:

I – O Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), calculado pelo IBGE; e/ou

II – O Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), divulgado mensalmente pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) e calculado com base em outras três taxas: Índice de Preços por Atacado (IPA), Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e Índice Nacional do Custo da Construção (INCC), com data-base vinculada à data do orçamento.

III – O prazo para resposta ao (à) contratado (a) quanto ao pedido de reajuste de preço será de 30 dias.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO E NULIDADE DO CONTRATO

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, que deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139, da Lei nº 14.133/2021.

16.2 Constatada irregularidade no procedimento de chamada pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3 A nulidade não exonerará a (o) contratante do dever de indenizar o (a) contratado(a) pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos

regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa.

16.4 Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de chamada pública por irregularidades ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

17.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.3 Dos atos da (o) contratante cabem recurso conforme disciplinado no art. 165 ao art. 168 Lei Federal nº 14.133/2021;

17.4 O (a) contratante ou o (a) contratado (a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1 Esse contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.

18.2 Compete ao (à) contratante e ao (à) contratado(a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei nº 14.133/2021.

18.3 O (a) contratado(a) se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos gêneros alimentícios ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao (a) contratante, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DOS MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1 Poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem. Controvérsias relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.

19.2 A arbitragem será sempre de direito e observará o princípio da publicidade.

19.3 Os contratos poderão ser aditados para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias.

19.4 O processo de escolha dos árbitros, dos colegiados arbitrais e dos comitês de resolução de disputas observará critérios isonômicos, técnicos e transparentes.

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade,

do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657/1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

20.2 A execução desse contrato será regido pela Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, Resoluções vigentes do FNDE e edital de **chamada pública nº. 002/2026**; pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Instruções Normativas afins, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

20.3 A execução do contrato será acompanhada por representantes do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), nos termos do art. 44, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que remete ao art. 19 da Lei 11.947/2009.

20.4 Os casos omissos serão decididos pelo (a) contratante, de acordo com a legislação aplicável a execução de contratos administrativos públicos, subsidiariamente às normas e princípios gerais dos contratos.

21 CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

21.1 21.1 É competente o Foro da Seção Judiciária da Comarca de Novo Aripuanã/AM, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, que não possam ser resolvidos pela conciliação e pelos meios alternativos de resolução de controvérsias.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo indicadas.

..... -, de de 202....

.....
Contratado (a)

.....
Prefeito Municipal

Testemunhas:

1.....

2.....



ESTADO DO AMAZONAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO
ARIPUANÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA
PARA GRUPOS INFORMAIS E FORNECEDORES INDIVIDUAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2026)

Eu, _____, CPF
nº _____ e **CAF** física ativa ou **NIS** nº _____,
declaro, para fins de participação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros
alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

_____, _____ de _____ de 2026

Assinatura

**MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO
PRÓPRIA PARA GRUPOS FORMAIS**

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 002/2026)

Eu, _____, representante da
Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº
_____, e DAP Jurídica nº _____, declaro, para fins de
participação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios
relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem CAF
física e compõem esta cooperativa/associação.

_____, _____ de _____ de 2026

Assinatura

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE LIMITE POR CAF/ANO

(Modelo Grupo Formal)

O (a) (nome do Grupo Formal), inscrita no CNPJ sob o nº, CAF (pessoa jurídica) com sede, neste ato representado (a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº, e Cadastro de Pessoas Físicas – CPF nº, residente e domiciliado (a), CEP....., na cidade de, nos termos do Estatuto Social, **DECLARA** que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF/ANO referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06/2020 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

_____, _____ de _____ de 2026

Assinatura

(Nome por extenso e assinatura do representante legal da Cooperativa/Associação)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE LIMITE POR DAP/CAF/ANO.

(Modelo fornecedor individual/grupo informal)

O (a) (nome do agricultor), inscrita
no CPF sob o nº, DAP/CAF (pessoa física)
residente e domiciliado (a),
CEP....., na cidade de, nos termos do
Estatuto Social, **DECLARA** que atenderá ao limite individual de venda de gêneros alimentícios dos
Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no
valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF/ANO referente à sua produção, considerando os
dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06/2020 que regem o Programa
Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

_____, _____ de _____ de 2026

Assinatura

(Assinatura do agricultor familiar)

ANEXO V

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO

Atesto que a Prefeitura Municipal de Novo Aripuanã - Am, CNPJ: _____,
Representada pelo Excelentíssimo Sr. _____ – Prefeito
Municipal, recebeu em ____/____/____ do Empreendedor da Agricultura Familiar Sr
(a)._____, RG:_____, CPF: _____, INSCRIÇÃO
ESTADUAL: _____ CAF:_____, ASSOCIAÇÃO/COOPERATIVA:
_____, os produtos abaixo relacionados:

PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Totais				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da
Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____
(_____).

Declaro ainda que o produto recebido está de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta
instituição, pelo qual concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos
produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar,
aprovado pelo CAE.

_____, _____ de _____ de 2026

Prefeito (a) Municipal

Secretário (a) Municipal de Educação

Empreendedor da Agricultura Familiar / Fornecedor

Ciente: _____

Nutricionista Responsável pela Chamada Pública