ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE GESTÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

PROJETO BÁSICO

1. OBJETIVO

O presente procedimento objetiva na aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, através de Chamada Pública, para atender a Rede Municipal de Ensino de Nova Iguaçu, conforme preceitua a Lei Federal 11.947/2009, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações descritas neste Projeto Básico.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a responsabilidade da Administração Pública Municipal de prover condições de atendimento à população com uma Educação de Qualidade;

Considerando a responsabilidade do município com a alimentação escolar dos alunos matriculados na rede, conforme preceituam os dispositivos legais do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar;

Considerando que, conforme cardápio elaborado pela Coordenação de Alimentação Escolar faz-se necessária a aquisição de gêneros específicos para atendimento da supracitada demanda.

Considerando que a presente contratação destina-se a atender o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontra em vulnerabilidade social;

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE GESTÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

Considerando a necessidade de apoiar ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela Agricultura Familiar e pelos empreendedores familiares rurais do Município e adjacências.

Justificamos ainda que, a não participação de grupos informais e pessoas físicas por conta da extensa territorialidade do município, da demanda de produtos solicitados e da necessidade de logística e distribuição necessárias para o atendimento à Rede Municipal de Ensino. Os grupos formais apresentam todas as condições para o fornecimento dos gêneros alimentícios, possuindo os procedimentos e meios de distribuição. E, como aduzido no art. 37 da Resolução FNDE n° 6/2020, é permitido a possibilidade de realizar o chamamento somente com os grupos formais e de pessoa jurídica, como se segue: *Art. 37 - A EEx onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com CAF Jurídico (ou DAP Jurídica devidamente vigente), desde que previsto na chamada pública.*

Com fundamento no art. 34, I da Resolução CD/FNDE 006/2020 com nova redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 021/2021, poderão participar do processo de chamada pública exclusivamente Grupos Formais Organizados de Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, inscritos no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar conforme art. 6º do Decreto Federal nº 9.064/2017 com nova redação dada pelo Decreto Federal nº 10.688/2021 (ou detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica, devidamente vigente).

Sendo assim, a presente solicitação visa à aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, através de Chamada Pública, com organizações com CAF Jurídico (ou DAP Jurídica devidamente vigente).

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE GESTÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1	**ABACATE** - fruta destinada ao consumo in natura, polpa intacta, firme, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme, lisa, verde e intacta, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	61.362,00
2	**ABACAXI** - in natura, grau de maturação adequada para o consumo, sem amassados ou partes amolecidas. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 800g.	KG	70.132,00
3	**ABÓBORA JACAREZINHO** – in natura, primeira qualidade, grau de maturação apropriado para consumo, selecionada, tamanho uniforme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, odores estranhos, sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	23.376,00
4	**ABÓBORA CONGELADA** – in natura, descascada, picada em cubo de tamanho médio de 2 (dois) por 2 (dois) cm, com polpa integra e firme, ausente de lesões	KG	21.920,00

	de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, odores estranhos, sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Deverá atender as legislações vigentes. Acondicionado em embalagem selada a vácuo de 1 kg.		
5	**ABOBRINHA ITALIANA** – in natura, primeira qualidade, grau de maturação apropriado para consumo, selecionada, coloração verde clara e estrias longitudinais, tamanho uniforme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substância terrosa, odores estranhos, sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	35.064,00

6	**ACELGA** - coloração verde, fresca, folhas firmes e fixas ao talo, limpas e brilhantes, íntegras, sem escurecimento, sem água e ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substancia terrosa, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 300g.	KG	8.766,00
7	**AGRIÃO** - com folhas pequenas, coloração verde-escura, limpas íntegras, sem escurecimento, sem água, isenta de substância terrosa, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 300g.	KG	11.688,00
8	**AIPIM** – mandioca, extra, in natura, macio, graúdo, polpa e casca íntegra e firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	43.830,00
9	**AIPIM CONGELADO** - mandioca, extra, in natura, macio, descascado, picado em formato de tolete com espessura média de 2 (dois) cm (pode ser lascado) e altura média de 6 (seis) cm, polpa firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Para produto	KG	58.440,00

	beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Deverá atender as legislações vigentes. Acondicionado em embalagem selada a vácuo de 1 kg.		
10	**ALFACE CRESPA** – coloração verde, fresca, folhas firmes e fixas ao talo, limpas e brilhantes, íntegras, sem escurecimento, sem água e ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substancia terrosa, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 300g.	KG	17.532,00
11	**BANANA NANICA (D'ÁGUA)** - in natura, com grau de maturação de 60 a 90%, polpa íntegra e firme, fixa ao cacho, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 150g por unidade.	KG	438.320,00

12	**BANANA PRATA** - in natura, com grau de maturação de 60 a 90%, polpa íntegra e firme, fixa ao cacho, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	438.320,00
13	**BATATA DOCE** - in natura, intacta e limpa, tamanho médio, sem brotos e sem rachaduras, com casca sem avarias, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	52.596,00
14	**BATATA DOCE CONGELADA**- in natura, descascada, picada em formato de retângulo (paralelepípedo) de tamanho médio de 2 (dois) por 1 (um) cm, com polpa integra e firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes	KG	58.440,00

	de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Deverá atender as legislações vigentes. Acondicionado em embalagem selada a vácuo de 1 kg.		
15	**BERINJELA** - in natura, extra, tamanho uniforme, coloração característica, intacta. Isenta de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	17.532,00
16	**BETERRABA** - in natura, compacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Polpa intacta, firme e sem manchas. Isenta de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	70.128,00
17	**BIOMASSA DE BANANA VERDE** – massa produzida da polpa de banana verde cozida, processada (triturada), de consistência pastosa e homogênea, de coloração laranja/amarronzada, com aromas e sabores neutros, sem adição de outros ingredientes ou aditivos, acondicionada em embalagem plástica atóxica e congelada. Não deverá apresentar defeitos tais como: mistura heterogênea, consistência líquida, presença de bolor e sabor ácido. Deverá estar isendo de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens, umidade externa anormal, de odores e sabores	UNID.	58.440,00

	estranhos, isenta de enfermidades, e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. **Embalagem de 500g.**		
18	**BRÓCOLIS RAMOSO** – in natura, compacta e firme, sem sujeiras, tamanho e coloração uniforme. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 900g.	KG	17.536,00
19	**CAQUI** - in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem avarias na casca, íntegro, firme, liso, de tamanho uniforme. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 200g por unidade.	KG	73.055,00
20	**CENOURA** - extra, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, firme, lisas, sem rugas, de	KG	46.752,00

	aparência fresca, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de brotos, substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.		
21	**CHICÓRIA** - com folhas pequenas, coloração verde-escura, limpas íntegras, sem escurecimento, sem água, isenta de substância terrosa, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 300g.	KG	11.688,00
22	**CHUCHU** - extra, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, firme, lisas, sem rugas, de aparência fresca, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de brotos, substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	70.128,00
23	**COGUMELO SHIITAKE -** (*Lentinula edodes*), sem o talo (estipe), fatiado com espessura máxima de 5 mm (cinco milímetro) e picado com tamanho máximo de 2 cm (dois centímetro, congelado, aspecto uniforme, aparência fresca, insentos de impurezas ou dano visíveis, cor marrom clara na suprefície do chapéu (píleo) e branco no interior, textura macia e elástica após o descongelamento, sabor e aroma delicado, levemente terroso, sem adição de conservantes ou	UNID.	43.830,00

	qualquer aditivo. Acondicionado em embalagem de polipropileno (PP) resistente, transparente, selada hermeticamente. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. * **Embalagem de 500g.**		
24	**COUVE MANTEIGA** - in natura, primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes escuras, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	30.681,00
25	**DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR** – produzido pela polpa de banana madura, embalado individualmente, de massa homogênea e com consistência de corte, em barra, não poderá conter misturas ou adição de outras	UNID	730.540,00

	frutas, sem adição de açúcares e aditivos artificiais. Não poderá conter glúten. Deverá estar isendo de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens, umidade externa anormal, de odores e sabores estranhos, isenta de enfermidades, e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Embalado individualmente em plástico atóxico em 30g.		
26	**ESPINAFRE** - in natura, primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes escuras, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 300g.	KG	17.536,00

27	**FARINHA DE AIPIM** – produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não devera ter sido ultrapassado na sua metade. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg.	KG	10.960,00
28	**GOIABA VERMELHA** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	175.332,00
29	**INHAME** - extra, in natura, macio, graúdo, com polpa integra e firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras,	KG	35.064,00

	parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.		
30	**INHAME CONGELADO** - extra, in natura, macio, descascado, picado em formato de retângulo (paralelepípedo) de tamanho médio de 2 (dois) por 1 (um) cm, com polpa integra e firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Deverá atender as legislações vigentes. Acondicionado em embalagem selada ou a vácuo de 1 kg.	KG	23.376,00
31	**IOGURTE NATURAL** - integral, na forma líquida, produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos, cuja elaboração sem sabor, sem aditivos artificiais. Deverá ter 0% de gordura trans. O transporte deverá ser em veículo	L	73.050,00

	refrigerado. Validade de no mínimo 20 dias da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em embalagem garrafa ou sachê com 1 litro.		
32	**IOGURTE SABOR COCO** - integral, na forma líquida, produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos, com polpa ou preparado da fruta, com açúcar e sem aditivos artificiais. Deverá ter 0% de gordura trans. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Validade de no mínimo 30 dias da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em embalagem garrafa ou sachê com 1 litro.	L	109.580,00

33	**IOGURTE SABOR MORANGO** - integral, na forma líquida, produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos, com polpa ou preparado da fruta, com açúcar e sem aditivos artificiais. Deverá ter 0% de gordura trans. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Validade de no mínimo 30 dias da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em embalagem garrafa ou sachê com 1 litro.	L	109.580,00
34	**IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS** – frutas: banana, mamão e maçã. Integral, na forma líquida, produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos, com polpa ou preparado das frutas, com açúcar e sem aditivos artificiais. Deverá ter 0% de gordura trans. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Validade de no mínimo 30 dias da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria	L	109.580,00

	prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em embalagem garrafa ou sachê com 1 litro.		
35	**LARANJA BAHIA** - in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	409.101,00
36	**LARANJA LIMA** - in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	122.731,00
37	**LARANJA PERA** - in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis	KG	409.101,00

	com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.		
38	**LARANJA SELETA** - in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	409.101,00
39	**MAÇÃ FUJI** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	350.660,00
40	**MAMÃO FORMOSA** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e	KG	184.093,00

	biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.		
41	**MANGA PALMER** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	131.496,00
42	**MANGA TOMMY** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	131.496,00
43	**MANTEIGA COM SAL** - com sal, creme de leite pasteurizado, corantes naturais, obtido a partir do leite da vaca, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isento de aditivos sintéticos e artificiais, gordura trans e adição de outras gorduras. Acondicionado em embalagem de pote plástico resistente com 500g, sem aberturas, amassados e estufados. Validade mínima de 4 meses a partir da data	UNID	14.610,00

	da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. **Embalagem de 500g.**		
44	**MARACUJÁ** - in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	52.596,00
45	**MEL** – BISNAGA de 500g, produto natural e elaborado por abelhas a partir do néctar. Característica: não conter substâncias estranhas, não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Apresentar aspecto denso, cor levemente amarelada e castanha escura, cheiro e sabor característico. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá	UNID	5.844,00

	apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento.		
46	**MEL** – SACHÊ de 10 gramas, produto natural e elaborado por abelhas a partir do néctar. Característica: não conter substâncias estranhas, não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Apresentar aspecto denso, cor levemente amarelada e castanha escura, cheiro e sabor característico. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento.	UNID	292.216,00
47	**MELANCIA** - in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	262.992,00
48	**MELÃO AMARELO** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de	KG	131.496,00

	espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.		
49	**MILHO VERDE** – espiga, extra, in natura, grãos dispostos em fileiras regulares presas no sabugo, em modo granado, maduro e cor característica amarelo-clara, coloração da bráctea (palha) verde-clara, sabor adocicado, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Embalados em saco plástico atóxico, apropriado para alimentos.	KG	43.830,00
50	**PÃO ARTESANAL DE BATATA DOCE** - produto composto por batata doce, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água, pode conter leite, gordura vegetal, ovos e deverá ser isento de aditivos artificiais, açúcar e gordura trans. Com aproximadamente 50g. Com características adequadas para consumo, preparado a partir de matérias-primas sãs e de primeira qualidade. Isento de matéria terrosa e parasita, em perfeito estado de conservação. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor	UNID	1.461.080,00

	familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento.		
51	**PEPINO** - in natura, de primeira qualidade, com polpa íntegra e livre de sujidades, com casca firme e intacta, de coloração verde escuro, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	35.064,00
52	**POLPA DE ABACAXI** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.	KG	51.140,00

53	**POLPA DE ACEROLA** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.	KG	102.280,00
54	**POLPA DE CAJU** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de	KG	51.140,00

	acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.		
55	**POLPA DE GOIABA** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.	KG	51.140,00

56	**POLPA DE LIMÃO** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.	KG	51.140,00
57	**POLPA DE MANGA** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de	KG	51.140,00

	acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.		
58	**POLPA DE MARACUJÁ** - da fruta natural, pasteurizada, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg.	KG	51.140,00

59	**QUIABO** - in natura, com grau de maturação adequado para consumo, polpa íntegra e firme, com casca sã, sem ruptura e em perfeito estado, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	26.298,00
60	**REPOLHO VERDE** – in natura, folhas íntegras e firmes, ausente de lesões de origem física e biológica, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 500g.	KG	23.376,00
61	**REQUEIJÃO** - produto de primeira qualidade, com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido, gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Elaborado com leite pasteurizado. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em embalagens plástica atóxica de 500g.	UNID	17.532,00

62	**RÚCULA** - in natura, folhas íntegras e firmes, ausente de lesões de origem física e biológica, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio 200g.	KG	8.766,00
63	**SUCO DE LARANJA** – integral, 100% de laranja, sem adição de açúcares, congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição de aditivos. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em embalagem plástica transparente (saco), resistente e atóxica com 1 kg.	L	73.050,00

64	**SUCO DE UVA INTEGRAL** – produto com 100% de uva, sem adição de açúcar, de água e aditivos artificiais. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Para produto beneficiado por uma empresa processadora, a matéria prima deverá ser de origem da agricultura familiar ou empreendedor familiar, deverá apresentar o contrato entre as partes, no rótulo deverá indicar que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento. Acondicionado em garrafa pet plástica transparente com tampa, resistente e atóxica com 1,5 litros.	L	73.050,00
65	**TANGERINA POKAN** – in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio de 120g por unidade.	KG	131.495,00
66	**TOMATE** - extra, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescos, polpa integra e firme, coloração uniforme, casca lisa, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	219.160,00

67	**VAGEM MANTEIGA** - in natura, casca integra, peso e tamanho padrão, fresca e limpa, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	26.298,00

Como descrito na Resolução CD/FNDE n° 06/2020, artigo 33, caso haja necessidade de substituição de algum gênero durante a vigência do contrato, esta será permitida, desde que os produtos a serem substituídos constem neste edital de chamada pública e que sejam correlatos nutricionalmente, podendo ser ajustados quanto à quantidade, e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico do Setor de Alimentação Escolar.

O levantamento dos itens da tabela acima foi estimado considerando a quantidade total de alunos matriculados, conforme pode se depreender do anexo X, bem como o anexo referente ao cardápio. Não configurando em hipótese alguma como uma obrigatoriedade de sua aquisição, pois como informado trata-se de uma estimativa que pode ser impactada por diversos fatores, tais como sazonalidade, chuvas intensas, geada e disponibilidade orçamentária e financeira da SEMED.

Grupos de gêneros alimentícios e seus substitutos:

Grupo 1: Folhosos

Acelga, agrião, alface crespa, chicória, couve manteiga, repolho, rúcula, e espinafre.

Grupo 2: Vegetais ou hortaliças

Abóbora jacarezinho, abóbora congelada, abobrinha italiana, berinjela, beterraba, brócolis ramoso, cenoura, chuchu, pepino, quiabo, tomate e vagem.

Grupo 3: Tubérculos

Aipim congelado, aipim, batata doce congelada, batata doce, inhame congelado, inhame e milho verde.

Grupo 4: Frutas

Abacate, abacaxi, banana nanica(d'água), banana prata, caqui, goiaba vermelha, laranja bahia, laranja lima, laranja pera, laranja seleta, maçã fuji, mamão formosa, manga tommy, manga palmer, melancia, melão amarelo, maracujá e tangerina pokan.

Grupo 5: Polpa de frutas

Polpa de acerola, polpa de abacaxi, polpa de caju, polpa de maracujá, polpa de limão, polpa de goiaba, polpa de manga, suco de uva integral e suco de laranja.

Grupo 6: Iogurte

Iogurte natural, iogurte sabor coco, iogurte sabor morango, iogurte sabor salada de frutas.

Os produtos congelados e refrigerados devem ser transportados exclusivamente em veículos com estrutura adequada para esse tipo de mercadoria. O uso de conduções especializadas é fundamental para manter a temperatura correta durante todo o trajeto, garantindo que os produtos cheguem ao destino em perfeitas condições de consumo.

Quando não são utilizados veículos apropriados, pode ocorrer a perda da refrigeração, resultando em alterações na qualidade, contaminação e riscos à saúde. Além disso, o não cumprimento dessas exigências pode descumprir normas sanitárias e gerar prejuízos à empresa.

Por isso, é necessário que todos os itens congelados e refrigerados sejam entregues em transportes específicos e devidamente equipados para controle de temperatura.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente Contrato ocorrerão à conta de dotações orçamentarias próprias assim classificadas:

ORGÃO	PROGRAMA / AÇÃO	ELEMENTO DA DESPESA	FICHA	FONTE
SEMED	02.07.12.306.5102.2.016	3.3.90.30	154	FNDE/PNAE
SEMED	02.07.12.365.5011.2.015	3.3.90.30	153	PRÓPRIOS

5. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO

Todos os procedimentos relacionados à entrega dos gêneros deverá observar rigorosamente o disposto na legislação sanitária.

Os gêneros alimentícios entregues deverão estar intactos, firmes e isentos de:

a) Substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
b) Parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;
c) Umidade externa anormal, odor e sabor estranho;
d) Enfermidades e danos por lesões que afetem a sua aparência e utilização;
e) Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

A aceitação dos gêneros se dará mediante a avaliação de servidores designados, que constatarão se os mesmos atendem a todas as especificações supracitadas.

A quantidade de gêneros alimentícios entregues deverá ser conforme o pedido enviado pelo Setor de Alimentação Escolar, mediante a conferência no ato da entrega, sujeito a anotação se entregue a menor ou maior.

O atesto de recebimento dos gêneros se dará por duas assinaturas de funcionários designados pelo gestor da Unidade Escolar com respectiva matrícula.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

Os fornecedores provisoriamente classificados em primeiro lugar deverão entregar as amostras dos itens respectivos na Secretaria Municipal de Educação, situada à Avenida Abílio Augusto Távora, 1.806, Bairro da Luz, Nova Iguaçu, 5 (cinco) dias úteis após a sua classificação, para avaliação da adequação dos produtos às normas do edital e à legislação de regência. Os quais deverão ser submetidos a testes se necessários, imediatamente após a fase de habilitação. Os resultados das análises serão publicados em até 5 (cinco) dias corridos após o prazo da apresentação das amostras.

As amostras deverão ser entregues identificadas com o número do edital, nome do fornecedor e a especificação do produto e a não apresentação das amostras implicará na desclassificação automática do item e/ou da proposta.

Nº	PRODUTO
4	ABÓBORA CONGELADA
9	AIPIM CONGELADO
14	BATATA DOCE CONGELADA
17	BIOMASSA DE BANANA VERDE
23	COGUMELO SHIITAKE
25	DOCE DE BANANA INDIVIDUAL SEM AÇÚCAR

27	FARINHA DE AIPIM
30	INHAME CONGELADO
31	IOGURTE NATURAL
32	IOGURTE SABOR COCO
33	IOGURTE SABOR MORANGO
34	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS
43	MANTEIGA COM SAL
45	MEL BISNAGA
46	MEL SACHÊ
50	PÃO ARTESANAL DE BATATA DOCE
52	POLPA DE ABACAXI
53	POLPA DE ACEROLA
54	POLPA DE CAJU
55	POLPA DE GOIABA
56	POLPA DE LIMÃO
57	POLPA DE MANGA
58	POLPA DE MARACUJÁ
61	REQUEIJÃO
63	SUCO DE LARANJA
64	SUCO DE UVA INTEGRAL

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além de outras obrigações estipuladas neste Projeto Básico ou estabelecidas em lei, particularmente no Decreto n° 12.997/2022, constituem, ainda, obrigações do Fornecedor:

7.1 A contratada será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto desta licitação, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento do Contratante;

7.2 A Contratada é responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como as demais legislações aplicáveis.

7.3 Responsabilizar-se pelo pagamento e respectivos encargos sociais de todos os seus funcionários e/ou contratados envolvidos nos serviços, não tendo os mesmos qualquer vínculo empregatício com o Município;

7.4 Responder inteiramente por quaisquer obrigações decorrentes de serviços prestados a mesma por terceiros, ficando o Município isento de tais reclamações;

7.5 Reconhecer que a SEMED não manterá qualquer vínculo de natureza trabalhista com seus profissionais e empregados, responsabilizando-se o Fornecedor por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, onde quer que esteja prestando os serviços, objeto deste Projeto Básico;

7.6 Manter os seus empregados, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências das Unidades Escolares, trajados com uniforme e crachá para fácil identificação dos mesmos;

7.7 Obedecer ao cronograma de atendimento estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação;

7.8 Prestar esclarecimentos à SEMED sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços;

7.9 Independentemente da periodicidade acima, a contratada ficará a disposição da Secretaria Municipal de Educação para eventuais atendimentos de emergência ou imprudência de seus empregados ou prepostos;

7.10 Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio da SEMED, aos seus funcionários e a terceiros por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados ou prepostos.

7.11 A Contratada poderá juntar esforços com outras empresas para realizar a logística de entrega, contudo, não pode passar para terceiros a responsabilidade quanto à ausência da entrega do produto, pois a Contratada é quem arcará com as sanções previstas neste Termo de Referência.

7.12 A contratada deverá garantir a adequada manutenção, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios, adotando práticas higiênicas, equipamentos apropriados e controle de temperatura e umidade, de forma a preservar a qualidade e evitar contaminações ou deteriorações. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos e adequados, com embalagens que assegurem a integridade dos produtos contra impactos, umidade e exposição solar. Quanto ao armazenamento, cabe à contratada garantir que os locais utilizados apresentem

condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura compatíveis com a natureza dos produtos, assegurando o controle de estoque, a rastreabilidade dos lotes e o cumprimento das boas práticas de conservação, a fim de prevenir perdas e assegurar a qualidade e a segurança alimentar.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Acompanhar e fiscalizar o exato cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Contratado;

8.2. Prestar as informações e os esclarecimentos sobre o Contrato, que venham a ser solicitados pela Contratada e estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto do Contrato;

8.3. Fiscalizar a fiel observância das disposições do Contrato, registrando as ocorrências e as deficiências porventura existentes e encaminhando cópia imediatamente a Contratada, para a pronta correção das irregularidades apontadas;

8.4. Pagar a importância mensal correspondente aos serviços efetivamente prestados pela Contratada, no prazo, mediante as notas fiscais/faturas devidamente atestadas, conforme preceitua o Decreto Municipal nº 12.997/22.

8.5. O armazenamento dos gêneros alimentícios nas unidades escolares, assegurando que os locais apresentem condições adequadas de higiene, ventilação e temperatura. Cabe também à contratante manter a organização e conservação dos produtos, preservando sua qualidade e segurança até o momento do consumo.

9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

9.1. A inexecução do objeto, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração, sujeita a licitante vencedora, sem

prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa.

9.2. Quando da aplicação de sanções administrativas aos contratados, a Administração Pública deverá observar todas as diretrizes e prazos fixados nos art. 155 ao 163 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

9.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas em Lei as seguintes sanções:

I - advertência;
II - multa;
III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.4. Ainda, quanto às sanções, segue algumas prerrogativas descritas no art. 123 do Decreto Municipal nº 12.997/2022:

9.4.1. A sanção de advertência e a imposição de multa até o limite de 5% do valor contratado poderá ser aplicada diretamente pelo servidor ou comissão responsável pela fiscalização, assim como a constituição em mora do contratado em caso de inexecução do contrato.

9.4.2. A multa que supere 5% do valor contratado e as sanções de impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade deverão ser aplicadas pela autoridade máxima do órgão ou entidade responsável pela contratação.

9.4.3. Nos casos de impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, sinalizada a infração administrativa praticada e o cabimento da sanção pela fiscalização do contrato, a autoridade máxima do órgão ou entidade deverá instituir

comissão para apuração e responsabilização integrada, no mínimo, por dois servidores públicos estáveis.

9.4.4. Em se tratando de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, após a manifestação da comissão prevista no parágrafo anterior os autos deverão ser remetidos para análise por parte da Procuradoria-Geral do Município.

9.4.5. A aplicação das sanções de impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade será informada ao órgão central de controle interno do Município que deverá adotar as providências necessárias à implementação, manutenção e atualização de cadastro municipal de empresas punidas, além de zelar pela atualização das informações no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), observado o prazo do art. 161 da Lei Federal n.º 14.133/2021 para a atualização dos cadastros.

9.4.6. A superveniência de sanção de impedimento de contratar ou de declaração de inidoneidade enquanto ainda em curso prazo decorrente de sanção anteriormente imposta importará no somatório dos períodos, não sendo admitido qualquer tipo de compensação ou redução, exceto nos casos de reabilitação nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021.

9.4.7. A notificação do contratado deverá ser realizada por qualquer meio que assegure a certeza do recebimento, admitindo-se a publicação de edital no DOE-NI em caso de devolução de AR sem comprovante de recebimento ou de não confirmação de comunicação eletrônica.

10. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

10.1 A Contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Municipal

nº 12.997/2022, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

10.3 O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.4 Após a assinatura da Ata de Registro de Preços o CONTRATANTE poderá convocar o representante da empresa CONTRATADA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.5 Fiscalização:

10.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos conforme Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e art. 11 do Decreto Municipal nº 12.997/2022 e demais legislações correlacionadas.

10.6.2 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, em atenção ao art. 11 do Decreto Municipal nº 12.997/2022.

10.6.3 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for

necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme § 1º, do art. 10 do Decreto Municipal nº 12.997/2022.

10.6.4 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme inciso III, do art. 11 do Decreto Municipal nº 12.997/2022.

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

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

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

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

10.6.9 A fiscalização que trata o subitem 15.6 e demais divisões do referido item, deve ser realizada de forma ampla, ou seja, deve-se estabelecer rotinas de fiscalização in locu, tanto nos locais de execução do objeto, como nos locais de produção e armazenamento dos insumos.

10.6 Gestão do Contrato

10.6.1 O Gestor do Contrato tem como função administrar o contrato até o término de sua vigência, desempenhando as atribuições administrativas que são inerentes ao controle individualizado de cada contrato, conforme estabelece o art. 11 do Decreto Municipal nº 12.997/2022 e Lei Federal 14.133/2021.

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

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

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

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

10.6.6 A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato.

10.6.7 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

10.6.8 Quanto ao procedimento de que envolvam a celebração de convênios, acordos, ajustes, contratos que envolvam o desembolso, a qualquer título, de recursos financeiros, o setor responsável deverá realizar consulta prévia e obrigatória no sistema de cadastro unificado referente às empresas, devendo sua ausência ser devidamente justificada.

10.6.9 A existência de registro de sanções no cadastro unificado poderá constituir impedimento à realização dos atos aos quais os incisos I, II e III do art. nº 97 do Decreto Municipal nº 12.997/2022 se refere, observado o disposto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na legislação correlata.

11. VIGÊNCIA DO CONTRATO

Os fornecedores habilitados deverão assinar o contrato de fornecimento de gêneros alimentícios no prazo de 5 (cinco) dias.

O presente contrato terá a vigência de 12 (doze) meses.

12. FORMAS DE PAGAMENTO

A forma de pagamento se dará em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega definitiva do produto e mediante a apresentação da nota fiscal, após o atesto de 03 (três) funcionários da Secretaria.

A solicitação de pagamento deverá ser autuada na Secretaria requisitante. A contratada deverá apresentar a documentação exigida no Decreto Municipal n° 10.696/2016, que versa sobre os procedimentos de pagamento no âmbito do Município.

13. OBSERVAÇÕES

No preço apresentado deverão estar inclusos todos os encargos sociais, tributos, transportes.

Prazo de entrega: O compromitente receberá o pedido dos gêneros semanalmente, enviado pela Coordenação de Alimentação Escolar por e-mail e terá o prazo de até **15 (quinze) dias corridos para efetuar a entrega.**

Local de entrega: Nas **Unidades Escolares**, conforme endereços descritos no Anexo I deste Projeto Básico.

14. DO RECEBIMENTO

14.1 . O Objeto do contrato será recebido pela efetiva entrega dos itens, da seguinte forma:

14.1.1. **Provisoriamente**: após o parecer circunstanciado da comissão de fiscalização do contrato, que deverá ser elaborado no prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da entrega do objeto;

14.1.2. **Definitivamente**: após o parecer circunstanciado da comissão de fiscalização do contrato, após decorrido o prazo de 10 (dez) dias corridos de observação e vistoria, contados a partir do último recebimento provisório, desde que comprovado o exato cumprimento das obrigações contratuais.

15 DISPOSIÇÕES FINAIS

Os procedimentos e dúvidas suscitadas terão como diretriz o disposto na Lei Federal nº 11.947/2009 e no que couber, a Lei Federal n° 14.133/21 e Decreto Municipal nº 12.997/2022.

Responsável pela Elaboração do Projeto Básico.

Em 12 de novembro de 2025

Adriana do Carmo da Silva Cabral
Nutricionista
Mat.: 60/734562-2

Margareth Pereira Mendonça
Nutricionista
Mat.: 60/716770-3

Nicole Cristine da Silva Gondim
Assessora Técnica
Mat. 60/737/921-7

Aprovado:

Maria Virgínia Andrade Rocha
Secretária Municipal de Educação
Mat. nº 11/694.638-8