



**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 026/2026**

CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, CONFORME ART. 14, DA LEI Nº 11.947/2009, RESOLUÇÃO FNDE Nº 06/2020 E, SUBSIDIARIAMENTE, LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA REAL, com sede ao Centro Administrativo de Lagoa Real, CEP. 46.425-000, Lagoa Real, Estado da Bahia, inscrita no CNPJ sob o nº 16.416.117- 0001/90, neste ato representado pelo Sr. José Carlos Trindade Duca, Prefeito Municipal, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE Nº 06/2020 e, subsidiariamente, a Lei Federal Nº 14.133/2021, através da Secretaria Municipal de Educação, vem realizar **CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DO AGRICULTOR FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, CONFORME ART. 14 DA LEI 11.947/2009, RESOLUÇÃO FNDE 06/2020 E SUBSIDIARIAMENTE A LEI FEDERAL 14.133/2021**, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, para o ano letivo do ano de 2026.

Observação 1: Os Grupos Formais/Informais poderão apresentar a documentação para habilitação com Projeto de Venda até às **08h59min do dia 05 de março de 2026**, presencialmente, em horário de expediente na sede da Prefeitura Municipal de Lagoa Real, localizada ao Centro Administrativo de Lagoa Real, junto ao Setor de Licitações.

Observação 2: A abertura e análise da documentação da presente Chamada Pública acontecerá de forma presencial, na data de **05 de março, às 09h30min, no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Lagoa Real/BA.**

Justifica-se a realização do certame de forma presencial por ser a que melhor se adequa à contratação do objeto de acordo com a necessidade e conveniência, visando uma maior participação de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais locais. Salienta-se, também, a previsão no art. 17, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Observação 3: Para atendimento à observação 2, a reunião será transmitida ao vivo no canal oficial da Prefeitura Municipal de Lagoa Real no YouTube, atendendo ao disposto no Art. 17 § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e será exigido previamente a Declaração de uso de imagem conforme anexo IX de todos os participantes.

1 - OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios, descritos abaixo:



ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA: Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600	R\$ 7,17	R\$ 25.812,00
2	ABÓBORA cabotiá: Tamanho médio, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 5,17	R\$ 8.685,60
3	ABACATE: de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa própria em condições adequadas de higiene.	KG	360	R\$ 9,17	R\$ 3.301,20
4	AÇAFRÃO (cúrcuma): Em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gramas.	KG	112	R\$ 6,90	R\$ 772,80
5	ALFACE: fresco de ótima qualidade sadias, isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, deve ser livre de resíduos químicos. A colheita precisa ser no mesmo dia da entrega, ou no máximo um dia antes.	PÉS	1080	R\$ 7,33	R\$ 7.916,40
6	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas. Dentes firmes, íntegros sem sinais de deterioração. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	700	R\$ 25,67	R\$ 17.969,00



7	BANANA DA PRATA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	3600	R\$ 7,19	R\$ 25.884,00
8	BANANA DA TERRA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1440	R\$ 16,06	R\$ 23.126,40
9	BATATA DOCE: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	2160	R\$ 6,10	R\$ 13.176,00
10	BATATA INGLESA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar, ou quaisquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Deve ser sem sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	1680	R\$ 5,59	R\$ 9.391,20
11	BETERRABA: Tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	540	R\$ 6,65	R\$ 3.591,00



12	BEBIDA LACTEA: Bebida láctea produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco, ameixa e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Em embalagem de 900g. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem.	UND	4000	R\$ 6,60	R\$ 26.400,00
13	BISCOITO DE POLVILHO: produzido com polvilho, livre de gorduras trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Assado em formato tipo bastão, ao ponto e crocante. Deverá ser entregue em embalagens transparentes e atóxica, lacradas. Fornecimento em embalagem contendo aproximadamente 1kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da Merenda Escolar.	KG	540	R\$ 35,95	R\$ 19.413,00
14	BOLO DE CENOURA OU MILHO: Resultante da mistura de ingredientes: cenoura, açúcar, óleo, ovo, farinha de trigo ou flocos de milho e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 27,00	R\$ 48.600,00



15	BOLO FORMIGUEIRO OU MESCLADO: Resultante da mistura de ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina e/ou manteiga, ovo, leite, coco desidratado, chocolate granulado forneável ou chocolate em pó e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 23,33	R\$ 41.994,00
16	CEBOLA BRANCA: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados. Sem brotos e partes estragadas. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	1350	R\$ 7,79	R\$ 10.516,50
17	CEBOLA ROXA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, deve ser livre de machucaduras, sujidades ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve está em perfeito estado de conservação. Deve ser livre de resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	350	R\$ 7,94	R\$ 2.779,00
18	CENOURA: Tamanho médio, coloração laranja, fresca. Isenta de amassados, pontos escuros e apodrecimentos, ferimentos, sujidades (terra ou corpos estranhos aderidos). Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 6,65	R\$ 11.172,00
19	CHEIRO VERDE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	PÉS	720	R\$ 3,47	R\$ 2.498,40



20	CHUCHU: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas e partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação e armazenamento. Livre de resíduos de fertilizantes. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 8,07	R\$ 13.557,60
21	CORANTE EM PÓ: colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Alimento, a base de urucum. Embalagem transparente contendo 100g do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	250	R\$ 5,00	R\$ 1.250,00
22	COUVE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	KG	360	R\$ 7,52	R\$ 2.707,20
23	FARINHA DE MANDIOCA: Torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem de 1kg, plástica, íntegra, transparente, atóxica, não violada. Na embalagem deverá constar identificação do produto, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	840	R\$ 9,17	R\$ 7.702,80
24	GOIABA: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seleccionada verdosa. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. O produto precisa ser entregue com toda qualidade possível.	KG	1800	R\$ 8,78	R\$ 15.804,00



25	LARANJA PÊRA: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600	R\$ 5,95	R\$ 21.420,00
26	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO: Padronizado, fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem. A embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	L	12720	R\$ 6,80	R\$ 86.496,00
27	LIMÃO TAITI: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Sem partes estragadas, succulento. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. Deve ser livre de umidade externa anormal. Precisa ser de colheita recente.	KG	90	R\$ 6,67	R\$ 600,30
28	MAÇÃ FUGI: tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes, deverá apresentar peso médio entre 100 a 120gr cada maçã.	KG	3600	R\$ 7,29	R\$ 26.244,00
29	MAMÃO FORMOSA: Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia e grau médio de amadurecimento. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800	R\$ 6,33	R\$ 11.394,00



30	MANDIOCA: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes com no máximo 20 kg.	KG	216	R\$ 6,17	R\$ 1.332,72
31	MANGA: Tipo Palmer ou Tommy de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800	R\$ 7,96	R\$ 14.328,00
32	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Fornecimento em embalagem de 200g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	UND	2800	R\$ 8,00	R\$ 22.400,00
33	MARACUJÁ: Maracujá amarelo, apresentando cor e conformação uniformes e ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1080	R\$ 9,93	R\$ 10.724,40



34	MELANCIA: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	8100	R\$ 3,17	R\$ 25.677,00
35	MILHO VERDE: In Natura - espiga, selecionado e de tamanho médio com aspecto firme, consistente, com casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, isento de: matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores, mofo, odor desagradável, sujidades e defensivos agrícolas. Em grau de maturação tal qual que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	UND	3200	R\$ 2,42	R\$ 7.744,00
36	OVOS DE GALINHA: produto de ótima qualidade com tamanho uniforme, com casca limpa, íntegra e sem deformações. Embalados e acondicionados em caixas de papelão limpas, fechada, sem sujidades. Produto com controle de qualidade e selo do serviço de inspeção municipal (sim), e alvara sanitário de acordo com legislação vigente e especificidades do produto. Prazo de validade de no mínimo 30 dias, a contar da data de fornecimento.	DZ	1350	R\$ 13,00	R\$ 17.550,00
37	PÃO DE DOCE: Tipo pão para cachorro-quente, pesando 50g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 28,00	R\$ 50.400,00



38	PÃO DE QUEIJO: Produzido com tapioca regional, queijo, ovos, óleo, leite e sal. Deverá apresentar boa aparência, textura e sabor, apropriado para consumo no dia do recebimento, em tamanho padrão de 50g. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20 unidades por saco), com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	UND	1800	R\$ 37,67	R\$ 67.806,00
39	PÃO TIPO FRANCÊS: Peso mínimo por unidade 50 gramas. Produto fermentado, preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho – dourada e miolo de cor branco- creme, de textura e granulação fina não uniforme. Apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes devidamente lacradas (máximo 20 unidades por embalagem), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	UND	1800	R\$ 16,00	R\$ 28.800,00
40	PÃO INTEGRAL: preparado a partir de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, sal e opcionalmente sementes (como linhaça, gergelim ou chia) e grãos adicionais. Cada unidade deve pesar 50g. Deverá apresentar coloração marrom uniforme, sem manchas escuras ou sinais de queimado com miolo claro. Textura macia e consistente. Deverá ser armazenado em embalagens plásticas transparentes e individuais que evitem a umidade e a exposição ao ar, Deve ser descrita na embalagem a data de fabricação.	UND	300	R\$ 0,85	R\$ 255,00



41	PEPINO, de primeira, com tamanho médio uniforme, sem manchas, machucaduras, sujidades ou qualquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve ser perfeita. Livre de resíduos de produtos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	360	R\$ 4,72	R\$ 1.699,20
42	PIMENTÃO, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, cortes ou rachaduras na casca, deve ser isento de machucaduras, manchas ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência precisa está perfeita. Livre de sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	280	R\$ 7,21	R\$ 2.018,80
43	REPOLHO: De tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	540	R\$ 7,48	R\$ 4.039,20
44	QUEIJO: tipo mussarela, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação	KG	1680	R\$ 47,50	R\$ 79.800,00
45	TAPIOCA: (polvilho doce) - Extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca. Fornecimento em pacotes de 1kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	2240	R\$ 13,00	R\$ 29.120,00
46	TANGERINA: Tipo ponkan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	KG	540	R\$ 5,85	R\$ 3.159,00



47	TOMATE: Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	720	R\$	7,63	R\$	5.493,60
VALOR TOTAL: (OITOCENTOS E SESSENTA E DOIS MIL, QUINHENTOS REAIS E TRINTA E DOIS CENTAVOS)							R\$ 862.521,32

* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/200).

Valor global: R\$ 862.521,32 (oitocentos e sessenta e dois mil, quinhentos e vinte e um reais e trinta e dois centavos).

2- FONTE DE RECURSO

ORGAO	4 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE	05.05.000 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROJETO	12.365.003.2100 GESTAO DAS AÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
ELEMENTO	3.3.9.0.30.00.0000 Material de Consumo
FONTE	15000 15520

3- ENVELOPE Nº. 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- 3.1 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- 3.2 Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica para associações e cooperativas;
- 3.3 Certidão Negativa de Débito – CND de Regularidade Fiscal perante as:
 - I - Fazenda Pública Federal conjunta com a Dívida Ativa da União e Seguridade Social – INSS;
 - II - Fazenda Pública Estadual;
 - III - Fazenda Pública Municipal da sede da Credenciada;
 - IV - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
 - V - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943. Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.
- 3.4 Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- 3.5 Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária Municipal ou Estadual ou federal



3.6 Declaração da associação ou cooperativa, firmada pelo seu representante, de que não emprega menor, em cumprimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República.

3.7 Projeto de venda

4. ENVELOPE Nº. 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O **Grupo Informal** deverá apresentar no envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

4.1 Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

4.2 Documento de identificação com foto válido em todo o território nacional, com data de emissão inferior a dez anos;

4.3 Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;

4.4 Certidão Negativa de Débito – CND de Regularidade Fiscal perante as:

I - Fazenda Pública Federal conjunta com a Dívida Ativa da União e Seguridade Social – INSS;

II - Fazenda Pública Estadual;

III - Fazenda Pública Municipal da sede da Credenciada;

IV - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

4.5 Projeto de Venda conforme Anexo VII da Resolução nº 06 do FNDE, de 08/05/2020¹.

5. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser no Departamento da Merenda Escolar vinculado a Secretaria Municipal de Educação, do município de Lagoa Real e respeitar o cronograma abaixo:

ITEM	PRODUTO	PERIODICIDADE DE ENTREGA
1	ABACAXI PÉROLA: Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	SEMANAL

¹ <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>



2	ABÓBORA cabotiá: Tamanho médio, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANAL
3	ABACATE: de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa própria em condições adequadas de higiene.	SEMANAL
4	AÇAFRÃO (cúrcuma): Em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gramas.	SEMANAL
5	ALFACE: fresco de óptima qualidade sadias, Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, deve ser livre de resíduos químicos. A colheita precisa ser no mesmo dia da entrega, ou no máximo um dia antes.	SEMANAL
6	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas. Dentes firmes, íntegros sem sinais de deterioração. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes.	SEMANAL
7	BANANA DA PRATA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANAL
8	BANANA DA TERRA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANAL
9	BATATA DOCE: frescas de óptima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	SEMANAL



10	BATATA INGLESA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar, ou quaisquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Deve ser sem sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	SEMANTAL
11	BETERRABA: Tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANTAL
12	BEBIDA LACTEA: Bebida láctea produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco, ameixa e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Em embalagem de 900g. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem.	SEMANTAL
13	BISCOITO DE POLVILHO: produzido com polvilho, livre de gorduras trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Assado em formato tipo bastão, ao ponto e crocante. Deverá ser entregue em embalagens transparentes e atóxica, lacradas. Fornecimento em embalagem contendo aproximadamente 1kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da Merenda Escolar.	SEMANTAL
14	BOLO DE CENOURA OU MILHO: Resultante da mistura de ingredientes: cenoura, açúcar, óleo, ovo, farinha de trigo ou flocos de milho e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	SEMANTAL



15	<p>BOLO FORMIGUEIRO OU MESCLADO: Resultante da mistura de ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina e/ou manteiga, ovo, leite, coco desidratado, chocolate granulado forneável ou chocolate em pó e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.</p>	SEMANAL
16	<p>CEBOLA BRANCA: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados. Sem brotos e partes estragadas. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.</p>	QUINZENAL
17	<p>CEBOLA ROXA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, deve ser livre de machucaduras, sujidades ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve está em perfeito estado de conservação. Deve ser livre de resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.</p>	QUINZENAL
18	<p>CENOURA: Tamanho médio, coloração laranja, fresca. Isenta de amassados, pontos escuros e apodrecimentos, ferimentos, sujidades (terra ou corpos estranhos aderidos). Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.</p>	SEMANAL
19	<p>CHEIRO VERDE: aparência fresca e são, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.</p>	SEMANAL
20	<p>CHUCHU: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas e partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação e armazenamento. Livre de resíduos de fertilizantes. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.</p>	SEMANAL



21	CORANTE EM PÓ: colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Alimento, a base de urucum. Embalagem transparente contendo 100g do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	SEMANTAL
22	COUVE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	SEMANTAL
23	FARINHA DE MANDIOCA: Torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem de 1kg, plástica, íntegra, transparente, atóxica, não violada. Na embalagem deverá constar identificação do produto, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	SEMANTAL
24	GOIABA: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seleccionada verdosa. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. O produto precisa ser entregue com toda qualidade possível.	SEMANTAL
25	LARANJA PÊRA: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	SEMANTAL
26	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO: Padronizado, fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem. A embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	SEMANTAL



27	LIMÃO TAITI: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Sem partes estragadas, succulento. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. Deve ser livre de umidade externa anormal. Precisa ser de colheita recente.	SEMANAL
28	MAÇÃ FUGI: tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes, deverá apresentar peso médio entre 100 a 120gr cada maçã.	SEMANAL
29	MAMÃO FORMOSA: Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia e grau médio de amadurecimento. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANAL
30	MANDIOCA: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes com no máximo 20 kg.	SEMANAL
31	MANGA: Tipo Palmer ou Tommy de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANAL
32	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Fornecimento em embalagem de 200g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	SEMANAL



33	<p>MARACUJÁ: Maracujá amarelo, apresentando cor e conformação uniformes e ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.</p>	SEMANAL
34	<p>MELANCIA: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	SEMANAL
35	<p>MILHO VERDE: In Natura - espiga, selecionado e de tamanho médio com aspecto firme, consistente, com casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, isento de: matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores, mofo, odor desagradável, sujidades e defensivos agrícolas. Em grau de maturação tal qual que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.</p>	SEMANAL
36	<p>OVOS DE GALINHA: produto de ótima qualidade com tamanho uniforme, com casca limpa, íntegra e sem deformações. Embalados e acondicionados em caixas de papelão limpas, fechada, sem sujidades. Produto com controle de qualidade e selo do serviço de inspeção municipal (sim), e alvara sanitário de acordo com legislação vigente e especificidades do produto. Prazo de validade de no mínimo 30 dias, a contar da data de fornecimento.</p>	SEMANAL
37	<p>PÃO DE DOCE: Tipo pão para cachorro-quente, pesando 50g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.</p>	SEMANAL



38	<p>PÃO DE QUEIJO: Produzido com tapioca regional, queijo, ovos, óleo, leite e sal. Deverá apresentar boa aparência, textura e sabor, apropriado para consumo no dia do recebimento, em tamanho padrão de 50g. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20 unidades por saco), com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.</p>	SEMANAL
39	<p>PÃO TIPO FRANCÊS: Peso mínimo por unidade 50 gramas. Produto fermentado, preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho – dourada e miolo de cor branco- creme, de textura e granulação fina não uniforme. Apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes devidamente lacradas (máximo 20 unidades por embalagem), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.</p>	SEMANAL
40	<p>PÃO INTEGRAL: preparado a partir de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, sal e opcionalmente sementes (como linhaça, gergelim ou chia) e grãos adicionais. Cada unidade deve pesar 50g. Deverá apresentar coloração marrom uniforme, sem manchas escuras ou sinais de queimado com miolo claro. Textura macia e consistente. Deverá ser armazenado em embalagens plásticas transparentes e individuais que evitem a umidade e a exposição ao ar, Deve ser descrita na embalagem a data de fabricação.</p>	SEMANAL
41	<p>PEPINO, de primeira, com tamanho médio uniforme, sem manchas, machucaduras, sujidades ou qualquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve ser perfeita. Livre de resíduos de produtos químicos. Deve ser de colheita recente.</p>	SEMANAL
42	<p>PIMENTÃO, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, cortes ou rachaduras na casca, deve ser isento de machucaduras, manchas ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência precisa está perfeita. Livre de sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.</p>	SEMANAL



43	REPOLHO: De tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	SEMANAL
44	QUEIJO: tipo mussarela, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação	SEMANAL
45	TAPIOCA: (polvilho doce) - Extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca. Fornecimento em pacotes de 1kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	SEMANAL
46	TANGERINA: Tipo ponkan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	SEMANAL
47	TOMATE: Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	SEMANAL

5.3 O prazo de entrega do objeto é de 05 dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento, devendo comunicar-se previamente com o fiscal do contrato, para que este acompanhe a entrega.

5.4 O prazo de que trata o item 5.2 pode ser prorrogado uma vez, justificadamente, a critério da Administração, por igual período.

5.5 A entrega deverá ser realizada em dias úteis (segunda a sexta-feira, exceto feriados), durante o horário de expediente da Secretaria Municipal.

5.6 O fornecedor ou o transportador por ele contratado deve certificar-se antecipadamente quanto a feriados locais ou alterações nos horários de expediente.

5.7 Ficará a cargo da contratada ou do transportador a descarga e movimentação do material do veículo até o local designado pelo servidor responsável pelo recebimento.

5.8 Os produtos serão recebidos imediatamente de forma definitiva, com verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Edital.

5.9 Na hipótese de constatação de anomalias que comprometam o recebimento e utilização adequada do resultado dos produtos, estes serão rejeitados, no todo ou em parte,



sem qualquer ônus para o Contratante, devendo o fornecedor substituí- los no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a partir da data de solicitação.

5.10 Caso atrase na substituição dos produtos ou se recuse a realizar a substituição, o fornecedor estará sujeito a sanções administrativas, sendo que a substituição dos produtos passará pelo mesmo processo de verificação observado na primeira execução.

6. PAGAMENTO

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

6.2 Os pagamentos devidos à empresa a ser contratada serão efetuados contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

6.3 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

6.4 A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do edital e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

6.5 Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida junto ao Setor de Licitações no horário de 8h às 12h00min, de segunda a sexta-feira.

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

7.3 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deverá obedecer às seguintes regras:

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

7.5 Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica);

7.6 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública e da proposta a que se vinculam, bem como dos artigos 89 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.7 Em conformidade com a Lei Federal 14.660, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar devem ser incluídos entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, estabelece-se que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.



8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos de território rural, grupo de projetos do estado e grupo de propostas do País.

8.2. Para a seleção/classificação dos projetos de venda - proposta de preços serão adotados os critérios de prioridades estabelecidos no art. 34 e 35 da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020.

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

- i) O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- ii) O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País;
- iii) O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

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

- i) Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- ii) Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- iii) Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

8.4. Caso a Entidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 8.2 e 8.3.

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

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

9. - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

9.1. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital, bem como com preço divergente do fixado na tabela do objeto do edital.

10. - DA CONTRATAÇÃO E PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.1. Após declarado o vencedor, o mesmo deverá assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias, contados da cientificação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

10.3. O presente contrato terá vigência a partir da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2026, ou até a entrega total dos produtos adjudicados, data em que, o



presente será dado como rescindido, de pleno, e independente de avisos, notificações ou interpelações, quer judicial ou extrajudicialmente.

11. - DA RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

11.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

11.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública durante a vigência do contrato.

11.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

11.4. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.

12 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção);

12.1 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.2 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme



normas e orientações dos órgãos de controle.

12.3 A sanção prevista na letra “a” do item 12.2 (advertência) será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na letra “a” do item 12.1 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.4 A sanção prevista na letra “b” do item 12.2 (multa) não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 12.1 deste Edital, nos seguintes termos:

- a) se der causa à inexecução parcial do contrato, a multa, se aplicada, será de 5% (cinco por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida;
- b) se der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida;
- c) se der causa à inexecução total do contrato, a multa será de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;
- d) se ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado e aceito pela Administração Municipal, a multa será de 5% (cinco por cento), acrescida de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso até o décimo dia, quando o contrato será considerado totalmente descumprido.

12.5 A sanção prevista na letra “c” do item 12.2 (impedimento de licitar e contratar) será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas letras “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” do item 12.1 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Lagoa Real/BA, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.6 A sanção prevista na “d” do item 12.2 (declaração de inidoneidade para licitar ou contratar) será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas letras “h”, “i”, “j”, “k” e “l” do item 12.1 deste Edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nas letras “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” do item 12.1 deste Edital que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista na letra “c” do item 12.2, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.7 A sanção estabelecida na letra “d” do item 12.2 (declaração de inidoneidade para licitar ou contratar) deste Edital será precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva do Secretário Municipal.

12.8 As sanções previstas nas letras “a”, “c” e “d” do item 12.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na letra “b” do item 12.2 (multa) deste Edital.

12.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia, quando prestada, ou será cobrada judicialmente.

12.10 A aplicação das sanções previstas no item 12.2 deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.11 Na aplicação da sanção prevista na letra “b” do item 12.2 (multa), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.12 A aplicação das sanções previstas nas letras “c” e “d” do item 12.2 Lei requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de, no mínimo, 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis,



contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.13 Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

12.14 Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

12.15 As penalidades aplicadas serão anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração Municipal.

12.16 As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

13 - DOS RECURSOS

13.1 Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

13.1 O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

13.2 Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) a apreciação dar-se-á em fase única.

13.3 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.4 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.5 O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14 – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

14.1 A fiscalização da entrega do objeto da presente contratação será acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

14.2 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

14.3 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

14.4 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas



à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

14.5 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

14.6 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

14.7 O contratado 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 contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

14.8 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

14.9 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

14.11 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

14.12 O contratado ficará sujeito a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Administração.

14.13 A fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade do contratado para outras pessoas e/ou entidades.

14.14 Das decisões da fiscalização poderá o Contratado recorrer à Contratante, no prazo de cinco dias úteis, sem efeito suspensivo.

15 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1 Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Lagoa Real, situada ao Centro Administrativo de Lagoa Real, CEP 46.425-000 – Lagoa Real - BA, ou pelo e-mail: setordelicitacaopmlr@yahoo.com, no horário compreendido entre as 08h às 12h, ou no endereço: <https://www.lagoareal.ba.gov.br/>

ANEXOS

ANEXO I – ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

ANEXO II – TERMO DE REFERENCIA

ANEXO III - Modelo proposto para os Grupos Formais

ANEXO IV - Modelo Proposto para os Grupos Informais

ANEXO V - Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)



ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR –
PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR –
PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES
INDIVIDUAIS

ANEXO IX - Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

ANEXO X – Declaração uso de imagem para licitação presencial.

Lagoa Real, 04 de fevereiro de 2026.

AILTON ALVES CARVALHO
Secretário Municipal de Educação
Decreto Nº. 158/2025



**ANEXO I
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Objeto: Aquisição direto do agricultor familiar de insumos para preparo da merenda escolar, no quantitativo para atender a legislação.

A aquisição pretendida visa atender a necessidade da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT
1	ABACAXI PÉROLA: Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600
2	ABÓBORA cabotiá: Tamanho médio, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680
3	ABACATE: de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa própria em condições adequadas de higiene.	KG	360
4	AÇAFRÃO (cúrcuma): Em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gramas.	KG	112
5	ALFACE: fresco de ótima qualidade sadias, isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, deve ser livre de resíduos químicos. A colheita precisa ser no mesmo dia da entrega, ou no máximo um dia antes.	PÉS	1080



6	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas. Dentes firmes, íntegros sem sinais de deterioração. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	700
7	BANANA DA PRATA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	3600
8	BANANA DA TERRA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1440
9	BATATA DOCE: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	2160
10	BATATA INGLESA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar, ou quaisquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Deve ser sem sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	1680
11	BETERRABA: Tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	540
12	BEBIDA LACTEA: Bebida láctea produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco, ameixa e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Em embalagem de 900g. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem.	UND	4000



13	BISCOITO DE POLVILHO: produzido com polvilho, livre de gorduras trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Assado em formato tipo bastão, ao ponto e crocante. Deverá ser entregue em embalagens transparentes e atóxica, lacradas. Fornecimento em embalagem contendo aproximadamente 1kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da Merenda Escolar.	KG	540
14	BOLO DE CENOURA OU MILHO: Resultante da mistura de ingredientes: cenoura, açúcar, óleo, ovo, farinha de trigo ou flocos de milho e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800
15	BOLO FORMIGUEIRO OU MESCLADO: Resultante da mistura de ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina e/ou manteiga, ovo, leite, coco desidratado, chocolate granulado forneável ou chocolate em pó e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800
16	CEBOLA BRANCA: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados. Sem brotos e partes estragadas. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	1350
17	CEBOLA ROXA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, deve ser livre de machucaduras, sujidades ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve está em perfeito estado de conservação. Deve ser livre de resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	350



18	CENOURA: Tamanho médio, coloração laranja, fresca. Isenta de amassados, pontos escuros e apodrecimentos, ferimentos, sujidades (terra ou corpos estranhos aderidos). Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680
19	CHEIRO VERDE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	PÉS	720
20	CHUCHU: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas e partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação e armazenamento. Livre de resíduos de fertilizantes. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680
21	CORANTE EM PÓ: colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Alimento, a base de urucum. Embalagem transparente contendo 100g do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	250
22	COUVE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	KG	360
23	FARINHA DE MANDIOCA: Torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem de 1kg, plástica, íntegra, transparente, atóxica, não violada. Na embalagem deverá constar identificação do produto, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	840
24	GOIABA: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seleccionada verdosa. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. O produto precisa ser entregue com toda qualidade possível.	KG	1800



25	LARANJA PÊRA: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600
26	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO: Padronizado, fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem. A embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	L	12720
27	LIMÃO TAITI: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Sem partes estragadas, succulento. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. Deve ser livre de umidade externa anormal. Precisa ser de colheita recente.	KG	90
28	MAÇÃ FUGI: tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes, deverá apresentar peso médio entre 100 a 120gr cada maçã.	KG	3600
29	MAMÃO FORMOSA: Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia e grau médio de amadurecimento. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800
30	MANDIOCA: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes com no máximo 20 kg.	KG	216



31	MANGA: Tipo Palmer ou Tommy de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800
32	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Fornecimento em embalagem de 200g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	UND	2800
33	MARACUJÁ: Maracujá amarelo, apresentando cor e conformação uniformes e ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1080
34	MELANCIA: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	8100
35	MILHO VERDE: In Natura - espiga, selecionado e de tamanho médio com aspecto firme, consistente, com casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, isento de: matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores, mofo, odor desagradável, sujidades e defensivos agrícolas. Em grau de maturação tal qual que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	UND	3200



36	OVOS DE GALINHA: produto de ótima qualidade com tamanho uniforme, com casca limpa, íntegra e sem deformações. Embalados e acondicionados em caixas de papelão limpas, fechada, sem sujidades. Produto com controle de qualidade e selo do serviço de inspeção municipal (sim), e alvará sanitário de acordo com legislação vigente e especificidades do produto. Prazo de validade de no mínimo 30 dias, a contar da data de fornecimento.	DZ	1350
37	PÃO DE DOCE: Tipo pão para cachorro-quente, pesando 50g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800
38	PÃO DE QUEIJO: Produzido com tapioca regional, queijo, ovos, óleo, leite e sal. Deverá apresentar boa aparência, textura e sabor, apropriado para consumo no dia do recebimento, em tamanho padrão de 50g. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20 unidades por saco), com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	UND	1800
39	PÃO TIPO FRANCÊS: Peso mínimo por unidade 50 gramas. Produto fermentado, preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho – dourada e miolo de cor branco- creme, de textura e granulação fina não uniforme. Apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes devidamente lacradas (máximo 20 unidades por embalagem), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	UND	1800



40	PÃO INTEGRAL: preparado a partir de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, sal e opcionalmente sementes (como linhaça, gergelim ou chia) e grãos adicionais. Cada unidade deve pesar 50g. Deverá apresentar coloração marrom uniforme, sem manchas escuras ou sinais de queimado com miolo claro. Textura macia e consistente. Deverá ser armazenado em embalagens plásticas transparentes e individuais que evitem a umidade e a exposição ao ar, Deve ser descrita na embalagem a data de fabricação.	UND	300
41	PEPINO, de primeira, com tamanho médio uniforme, sem manchas, machucaduras, sujidades ou qualquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve ser perfeita. Livre de resíduos de produtos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	360
42	PIMENTÃO, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, cortes ou rachaduras na casca, deve ser isento de machucaduras, manchas ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência precisa está perfeita. Livre de sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	280
43	REPOLHO: De tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	540
44	QUEIJO: tipo mussarela, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação	KG	1680



45	TAPIOCA: (polvilho doce) - Extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca. Fornecimento em pacotes de 1kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	2240
46	TANGERINA: Tipo ponkan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	KG	540
47	TOMATE: Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	720

A aquisição direta do agricultor familiar visa garantir alimentos frescos, de qualidade e em conformidade com a legislação, estimulando a economia local e garantindo que os alunos tenham acesso a uma alimentação nutritiva e sustentável.

Diante disso, surge a necessidade da aquisição dos produtos para efetiva e adequada prestação do serviço público.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL

Não foi realizado plano anual de contratações, ou publicado até a data de elaboração deste documento.

3. ÁREAS CONTRATANTES

UNIDADE SOLICITANTE	RESPONSÁVEL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	AILTON ALVES CARVALHO

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Os fornecimentos serão realizados por agricultores familiares, conforme exigência legal que determina a aquisição mínima de 30% dos produtos da merenda escolar junto à agricultura familiar, garantindo a participação de produtores locais. A entrega será feita pelos agricultores, devidamente regulamentados, em conformidade com a legislação vigente e os padrões de sustentabilidade estabelecidos neste instrumento e no futuro Termo de Referência.



Entendemos, portanto, que a licitação nos presentes termos, atende aos requisitos exigidos na legislação em vigor, bem como atende às necessidades da Prefeitura Municipal de Lagoa Real, no que tange às exigências.

Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade Procedimento auxiliar por credenciamento.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os serviços/fornecimentos compreendem os itens da planilha supramencionada.

O quantitativo de insumos foi dimensionado conforme o número de alunos e a legislação que estabelece a porcentagem mínima de compra de produtos da agricultura familiar para a merenda escolar.

6. ANÁLISE DE SOLUÇÕES

6.1. Identificação das soluções

Id	Descrição da solução
1	Aquisição direta de insumos alimentícios da agricultura familiar local, atendendo às exigências legais.
2	Aquisição de insumos de grandes fornecedores

6.2. Análise comparativa das soluções

Requisito	Solução	Sim	Não	Não se Aplica
A Solução encontra-se implantada em outro órgão ou entidade da Administração Pública?	Solução 1	X		
	Solução 2		x	
A Solução está disponível no mercado local para atendimento?	Solução 1	X		
	Solução 2	X		
A Solução é composta por alguma obrigação secundária a contratada?	Solução 1	X		
	Solução 2		x	
A Solução é composta por alguma obrigação secundária a Administração Pública?	Solução 1		x	
	Solução 2		x	
A Solução é aderente às normas ABNT/NBR?	Solução 1	X		
	Solução 2	X		
A Solução atende a padronização já adotada pela Administração Pública?	Solução 1			x
	Solução 2			x

6.3. Registro de soluções consideradas inviáveis

A solução de adquirir insumos de fornecedores não locais contraria a legislação que favorece a compra da agricultura familiar e não apoia a economia local.

6.4. Análise comparativa dos custos



A solução de adquirir diretamente dos agricultores familiares promove a sustentabilidade, cumpre a legislação e fortalece a economia local, assegurando alimentos frescos e de boa qualidade para a merenda escolar.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A despesa total estimada da presente contratação é de R\$ 862.521,32 (oitocentos e sessenta e dois mil, quinhentos e vinte e um reais e trinta e dois centavos), conforme planilha orçamentária abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA: Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600	R\$ 7,17	R\$ 25.812,00
2	ABÓBORA cabotiá: Tamanho médio, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 5,17	R\$ 8.685,60
3	ABACATE: de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa própria em condições adequadas de higiene.	KG	360	R\$ 9,17	R\$ 3.301,20
4	AÇAFRÃO (cúrcuma): Em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gramas.	KG	112	R\$ 6,90	R\$ 772,80



5	ALFACE: fresco de ótima qualidade sadias, Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, deve ser livre de resíduos químicos. A colheita precisa ser no mesmo dia da entrega, ou no máximo um dia antes.	PÉS	1080	R\$ 7,33	R\$ 7.916,40
6	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas. Dentes firmes, íntegros sem sinais de deterioração. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	700	R\$ 25,67	R\$ 17.969,00
7	BANANA DA PRATA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	3600	R\$ 7,19	R\$ 25.884,00
8	BANANA DA TERRA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1440	R\$ 16,06	R\$ 23.126,40
9	BATATA DOCE: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	2160	R\$ 6,10	R\$ 13.176,00



10	BATATA INGLESA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar, ou quaisquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Deve ser sem sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	1680	R\$ 5,59	R\$ 9.391,20
11	BETERRABA: Tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	540	R\$ 6,65	R\$ 3.591,00
12	BEBIDA LACTEA: Bebida láctea produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco, ameixa e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Em embalagem de 900g. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem.	UND	4000	R\$ 6,60	R\$ 26.400,00
13	BISCOITO DE POLVILHO: produzido com polvilho, livre de gorduras trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Assado em formato tipo bastão, ao ponto e crocante. Deverá ser entregue em embalagens transparentes e atóxica, lacradas. Fornecimento em embalagem contendo aproximadamente 1kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da Merenda Escolar.	KG	540	R\$ 35,95	R\$ 19.413,00



14	BOLO DE CENOURA OU MILHO: Resultante da mistura de ingredientes: cenoura, açúcar, óleo, ovo, farinha de trigo ou flocos de milho e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 27,00	R\$ 48.600,00
15	BOLO FORMIGUEIRO OU MESCLADO: Resultante da mistura de ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina e/ou manteiga, ovo, leite, coco desidratado, chocolate granulado forneável ou chocolate em pó e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 23,33	R\$ 41.994,00
16	CEBOLA BRANCA: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados. Sem brotos e partes estragadas. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	1350	R\$ 7,79	R\$ 10.516,50
17	CEBOLA ROXA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, deve ser livre de machucaduras, sujidades ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve está em perfeito estado de conservação. Deve ser livre de resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	350	R\$ 7,94	R\$ 2.779,00



18	CENOURA: Tamanho médio, coloração laranja, fresca. Isenta de amassados, pontos escuros e apodrecimentos, ferimentos, sujidades (terra ou corpos estranhos aderidos). Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 6,65	R\$ 11.172,00
19	CHEIRO VERDE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	PÉS	720	R\$ 3,47	R\$ 2.498,40
20	CHUCHU: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas e partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação e armazenamento. Livre de resíduos de fertilizantes. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 8,07	R\$ 13.557,60
21	CORANTE EM PÓ: colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Alimento, a base de urucum. Embalagem transparente contendo 100g do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	250	R\$ 5,00	R\$ 1.250,00
22	COUVE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	KG	360	R\$ 7,52	R\$ 2.707,20
23	FARINHA DE MANDIOCA: Torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem de 1kg, plástica, íntegra, transparente, atóxica, não violada. Na embalagem deverá constar identificação do produto, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	840	R\$ 9,17	R\$ 7.702,80



24	GOIABA: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seleccionada verdoxa. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. O produto precisa ser entregue com toda qualidade possível.	KG	1800	R\$ 8,78	R\$ 15.804,00
25	LARANJA PÊRA: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600	R\$ 5,95	R\$ 21.420,00
26	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO: Padronizado, fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem. A embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	L	12720	R\$ 6,80	R\$ 86.496,00
27	LIMÃO TAITI: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Sem partes estragadas, succulento. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. Deve ser livre de umidade externa anormal. Precisa ser de colheita recente.	KG	90	R\$ 6,67	R\$ 600,30
28	MAÇÃ FUGI: tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes, deverá apresentar peso médio entre 100 a 120gr cada maçã.	KG	3600	R\$ 7,29	R\$ 26.244,00



29	MAMÃO FORMOSA: Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia e grau médio de amadurecimento. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800	R\$ 6,33	R\$ 11.394,00
30	MANDIOCA: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes com no máximo 20 kg.	KG	216	R\$ 6,17	R\$ 1.332,72
31	MANGA: Tipo Palmer ou Tommy de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800	R\$ 7,96	R\$ 14.328,00
32	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Fornecimento em embalagem de 200g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	UND	2800	R\$ 8,00	R\$ 22.400,00
33	MARACUJÁ: Maracujá amarelo, apresentando cor e conformação uniformes e ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1080	R\$ 9,93	R\$ 10.724,40



34	MELANCIA: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	8100	R\$ 3,17	R\$ 25.677,00
35	MILHO VERDE: In Natura - espiga, selecionado e de tamanho médio com aspecto firme, consistente, com casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, isento de: matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores, mofo, odor desagradável, sujidades e defensivos agrícolas. Em grau de maturação tal qual que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	UND	3200	R\$ 2,42	R\$ 7.744,00
36	OVOS DE GALINHA: produto de ótima qualidade com tamanho uniforme, com casca limpa, íntegra e sem deformações. Embalados e acondicionados em caixas de papelão limpas, fechada, sem sujidades. Produto com controle de qualidade e selo do serviço de inspeção municipal (sim), e alvara sanitário de acordo com legislação vigente e especificidades do produto. Prazo de validade de no mínimo 30 dias, a contar da data de fornecimento.	DZ	1350	R\$ 13,00	R\$ 17.550,00
37	PÃO DE DOCE: Tipo pão para cachorro-quente, pesando 50g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 28,00	R\$ 50.400,00



38	<p>PÃO DE QUEIJO: Produzido com tapioca regional, queijo, ovos, óleo, leite e sal. Deverá apresentar boa aparência, textura e sabor, apropriado para consumo no dia do recebimento, em tamanho padrão de 50g. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20 unidades por saco), com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.</p>	UND	1800	R\$ 37,67	R\$ 67.806,00
39	<p>PÃO TIPO FRANCÊS: Peso mínimo por unidade 50 gramas. Produto fermentado, preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho – dourada e miolo de cor branco- creme, de textura e granulação fina não uniforme. Apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes devidamente lacradas (máximo 20 unidades por embalagem), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.</p>	UND	1800	R\$ 16,00	R\$ 28.800,00
40	<p>PÃO INTEGRAL: preparado a partir de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, sal e opcionalmente sementes (como linhaça, gergelim ou chia) e grãos adicionais. Cada unidade deve pesar 50g. Deverá apresentar coloração marrom uniforme, sem manchas escuras ou sinais de queimado com miolo claro. Textura macia e consistente. Deverá ser armazenado em embalagens plásticas transparentes e individuais que evitem a umidade e a exposição ao ar, Deve ser descrita na embalagem a data de fabricação.</p>	UND	300	R\$ 0,85	R\$ 255,00



41	PEPINO, de primeira, com tamanho médio uniforme, sem manchas, machucaduras, sujidades ou qualquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve ser perfeita. Livre de resíduos de produtos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	360	R\$ 4,72	R\$ 1.699,20
42	PIMENTÃO, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, cortes ou rachaduras na casca, deve ser isento de machucaduras, manchas ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência precisa está perfeita. Livre de sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	280	R\$ 7,21	R\$ 2.018,80
43	REPOLHO: De tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	540	R\$ 7,48	R\$ 4.039,20
44	QUEIJO: tipo mussarela, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação	KG	1680	R\$ 47,50	R\$ 79.800,00
45	TAPIOCA: (polvilho doce) - Extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca. Fornecimento em pacotes de 1kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	2240	R\$ 13,00	R\$ 29.120,00
46	TANGERINA: Tipo ponkan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	KG	540	R\$ 5,85	R\$ 3.159,00



47	TOMATE: Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	720	R\$	7,63	R\$	5.493,60
VALOR TOTAL: (OITOCENTOS E SESSENTA E DOIS MIL, QUINHENTOS REAIS E TRINTA E DOIS CENTAVOS)							R\$ 862.521,32

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente estudo, como já informado, refere-se à **Aquisição direto do agricultor familiar de insumos para preparo da merenda escolar, no quantitativo para atender a legislação.**

A necessidade foi demonstrada no item 1 do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP.

Os requisitos da contratação foram elencados no item 4 do presente ETP.

Foram analisadas as possíveis soluções no item 6 do presente ETP.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Opta-se pela aquisição integral dos insumos da agricultura familiar para garantir eficiência e simplificação do processo, evitando fragmentação desnecessária.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Fornecimento contínuo e adequado de alimentos frescos, com benefícios para a saúde dos alunos e apoio à agricultura local.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Serviços de transporte para o fornecimento dos insumos e de manipulação dos alimentos nas escolas.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de produtos da agricultura familiar tende a ser mais sustentável, com menor impacto ambiental devido ao apoio a práticas agrícolas locais e sustentáveis.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

14. RESPONSÁVEIS



AILTON ALVES CARVALHO
Secretário Municipal de Educação
Decreto Nº. 158/2025



**ANEXO II
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Objeto: Aquisição direto do agricultor familiar de insumos para preparo da merenda escolar, no quantitativo para atender a legislação.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	PERIODICIDADE DA ENTREGA
1	ABACAXI PÉROLA: Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600	R\$ 7,17	R\$ 25.812,00	SEMANTAL
2	ABÓBORA cabotiá: Tamanho médio, sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 5,17	R\$ 8.685,60	SEMANTAL
3	ABACATE: de tamanho regular e grande, de 1ª qualidade, cor e formação uniformes, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa própria em condições adequadas de higiene.	KG	360	R\$ 9,17	R\$ 3.301,20	SEMANTAL
4	AÇAFRÃO (cúrcuma): Em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 100 gramas.	KG	112	R\$ 6,90	R\$ 772,80	SEMANTAL



5	ALFACE: fresco de ótima qualidade sadias, Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, deve ser livre de resíduos químicos. A colheita precisa ser no mesmo dia da entrega, ou no máximo um dia antes.	PÉS	1080	R\$ 7,33	R\$ 7.916,40	SEMANAL
6	ALHO: Cabeça de tamanho médio, sem brotos e partes estragadas. Dentes firmes, íntegros sem sinais de deterioração. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	700	R\$ 25,67	R\$ 17.969,00	SEMANAL
7	BANANA DA PRATA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	3600	R\$ 7,19	R\$ 25.884,00	SEMANAL
8	BANANA DA TERRA: Fruto alongado, de casca lisa e tenra, coloração amarelada, sem partes amassadas e estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Despencadas para entrega. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1440	R\$ 16,06	R\$ 23.126,40	SEMANAL
9	BATATA DOCE: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	2160	R\$ 6,10	R\$ 13.176,00	SEMANAL



10	BATATA INGLESA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar, ou quaisquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Deve ser sem sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	1680	R\$ 5,59	R\$ 9.391,20	SEMANAL
11	BETERRABA: Tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	540	R\$ 6,65	R\$ 3.591,00	SEMANAL
12	BEBIDA LACTEA: Bebida láctea produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco, ameixa e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Em embalagem de 900g. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem.	UND	4000	R\$ 6,60	R\$ 26.400,00	SEMANAL
13	BISCOITO DE POLVILHO: produzido com polvilho, livre de gorduras trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Assado em formato tipo bastão, ao ponto e crocante. Deverá ser entregue em embalagens transparentes e atóxica, lacradas. Fornecimento em embalagem contendo aproximadamente 1kg. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da Merenda Escolar.	KG	540	R\$ 35,95	R\$ 19.413,00	SEMANAL



14	BOLO DE CENOURA OU MILHO: Resultante da mistura de ingredientes: cenoura, açúcar, óleo, ovo, farinha de trigo ou flocos de milho e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 27,00	R\$ 48.600,00	SEMANAL
15	BOLO FORMIGUEIRO OU MESCLADO: Resultante da mistura de ingredientes: farinha de trigo, açúcar, margarina e/ou manteiga, ovo, leite, coco desidratado, chocolate granulado forneável ou chocolate em pó e fermento. Assado ao ponto em tabuleiros retangulares e embalados com filme plástico. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Fornecimento em tabuleiro a ser avaliado o preço por kg. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 23,33	R\$ 41.994,00	SEMANAL
16	CEBOLA BRANCA: tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados. Sem brotos e partes estragadas. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	1350	R\$ 7,79	R\$ 10.516,50	QUINZENAL
17	CEBOLA ROXA: lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, deve ser livre de machucaduras, sujidades ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve está em perfeito estado de conservação. Deve ser livre de resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	350	R\$ 7,94	R\$ 2.779,00	QUINZENAL



18	CENOURA: Tamanho médio, coloração laranja, fresca. Isenta de amassados, pontos escuros e apodrecimentos, ferimentos, sujidades (terra ou corpos estranhos aderidos). Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 6,65	R\$ 11.172,00	SEMANTAL
19	CHEIRO VERDE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	PÉS	720	R\$ 3,47	R\$ 2.498,40	SEMANTAL
20	CHUCHU: Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas e partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação e armazenamento. Livre de resíduos de fertilizantes. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1680	R\$ 8,07	R\$ 13.557,60	SEMANTAL
21	CORANTE EM PÓ: colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Alimento, a base de urucum. Embalagem transparente contendo 100g do produto. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	250	R\$ 5,00	R\$ 1.250,00	SEMANTAL
22	COUVE: aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	KG	360	R\$ 7,52	R\$ 2.707,20	SEMANTAL
23	FARINHA DE MANDIOCA: Torrada. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem de 1kg, plástica, íntegra, transparente, atóxica, não violada. Na embalagem deverá constar identificação do produto, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	840	R\$ 9,17	R\$ 7.702,80	SEMANTAL



24	GOIABA: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Seleccionada verdoxa. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. O produto precisa ser entregue com toda qualidade possível.	KG	1800	R\$ 8,78	R\$ 15.804,00	SEMANAL
25	LARANJA PÊRA: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	3600	R\$ 5,95	R\$ 21.420,00	SEMANAL
26	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO: Padronizado, fluido, homogêneo, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro. Com validade superior a 75% de acordo com data da embalagem. A embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	L	12720	R\$ 6,80	R\$ 86.496,00	SEMANAL
27	LIMÃO TAITI: Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Sem partes estragadas, succulento. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene. Deve ser livre de umidade externa anormal. Precisa ser de colheita recente.	KG	90	R\$ 6,67	R\$ 600,30	SEMANAL
28	MAÇÃ FUGI: tamanho pequeno a médio, coloração vermelha podendo apresentar pequenas manchas esverdeadas ou amareladas. Sem partes apodrecidas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte e manipulação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes, deverá apresentar peso médio entre 100 a 120gr cada maçã.	KG	3600	R\$ 7,29	R\$ 26.244,00	SEMANAL



29	MAMÃO FORMOSA: Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia e grau médio de amadurecimento. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800	R\$ 6,33	R\$ 11.394,00	SEMANAL
30	MANDIOCA: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes com no máximo 20 kg.	KG	216	R\$ 6,17	R\$ 1.332,72	SEMANAL
31	MANGA: Tipo Palmer ou Tommy de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1800	R\$ 7,96	R\$ 14.328,00	SEMANAL
32	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Fornecimento em embalagem de 200g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	UND	2800	R\$ 8,00	R\$ 22.400,00	SEMANAL
33	MARACUJÁ: Maracujá amarelo, apresentando cor e conformação uniformes e ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	1080	R\$ 9,93	R\$ 10.724,40	SEMANAL



34	MELANCIA: frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Deve apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	8100	R\$ 3,17	R\$ 25.677,00	SEMANAL
35	MILHO VERDE: In Natura - espiga, selecionado e de tamanho médio com aspecto firme, consistente, com casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, isento de: matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores, mofo, odor desagradável, sujidades e defensivos agrícolas. Em grau de maturação tal qual que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	UND	3200	R\$ 2,42	R\$ 7.744,00	SEMANAL
36	OVOS DE GALINHA: produto de ótima qualidade com tamanho uniforme, com casca limpa, íntegra e sem deformações. Embalados e acondicionados em caixas de papelão limpas, fechada, sem sujidades. Produto com controle de qualidade e selo do serviço de inspeção municipal (sim), e alvara sanitário de acordo com legislação vigente e especificidades do produto. Prazo de validade de no mínimo 30 dias, a contar da data de fornecimento.	DZ	1350	R\$ 13,00	R\$ 17.550,00	SEMANAL
37	PÃO DE DOCE: Tipo pão para cachorro-quente, pesando 50g, fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	KG	1800	R\$ 28,00	R\$ 50.400,00	SEMANAL



38	PÃO DE QUEIJO: Produzido com tapioca regional, queijo, ovos, óleo, leite e sal. Deverá apresentar boa aparência, textura e sabor, apropriado para consumo no dia do recebimento, em tamanho padrão de 50g. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20 unidades por saco), com identificação do produto e prazo de validade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	UND	1800	R\$ 37,67	R\$ 67.806,00	SEMANAL
39	PÃO TIPO FRANCÊS: Peso mínimo por unidade 50 gramas. Produto fermentado, preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho – dourada e miolo de cor branco-creme, de textura e granulação fina não uniforme. Apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes devidamente lacradas (máximo 20 unidades por embalagem), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas que será enviado pelo Departamento da merenda escolar.	UND	1800	R\$ 16,00	R\$ 28.800,00	SEMANAL
40	PÃO INTEGRAL: preparado a partir de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, sal e opcionalmente sementes (como linhaça, gergelim ou chia) e grãos adicionais. Cada unidade deve pesar 50g. Deverá apresentar coloração marrom uniforme, sem manchas escuras ou sinais de queimado com miolo claro. Textura macia e consistente. Deverá ser armazenado em embalagens plásticas transparentes e individuais que evitem a umidade e a exposição ao ar, Deve ser descrita na embalagem a data de fabricação.	UND	300	R\$ 0,85	R\$ 255,00	SEMANAL



41	PEPINO, de primeira, com tamanho médio uniforme, sem manchas, machucaduras, sujidades ou qualquer outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência deve ser perfeita. Livre de resíduos de produtos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	360	R\$ 4,72	R\$ 1.699,20	SEMANAL
42	PIMENTÃO, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, cortes ou rachaduras na casca, deve ser isento de machucaduras, manchas ou outras situações que venham alterar a qualidade do produto. Sua aparência precisa está perfeita. Livre de sujidades, resíduos químicos. Deve ser de colheita recente.	KG	280	R\$ 7,21	R\$ 2.018,80	SEMANAL
43	REPOLHO: De tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	540	R\$ 7,48	R\$ 4.039,20	SEMANAL
44	QUEIJO: tipo mussarela, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação	KG	1680	R\$ 47,50	R\$ 79.800,00	SEMANAL
45	TAPIOCA: (polvilho doce) - Extraída da massa da mandioca ralada e escorrida, seca. Fornecimento em pacotes de 1kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.	KG	2240	R\$ 13,00	R\$ 29.120,00	SEMANAL
46	TANGERINA: Tipo ponkan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	KG	540	R\$ 5,85	R\$ 3.159,00	SEMANAL



47	TOMATE: Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, sem lesões de origem física e mecânica. Fornecimento em caixas plásticas vazadas em condições adequadas de higiene.	KG	720	R\$ 7,63	R\$ 5.493,60	SEMANAL
VALOR TOTAL: (OITOCENTOS E SESSENTA E DOIS MIL, QUINHENTOS REAIS E TRINTA E DOIS CENTAVOS)					R\$ 862.521,32	

* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).

Valor global: R\$ 862.521,32 (oitocentos e sessenta e um mil, quinhentos e vinte e um reais e trinta e dois centavos).

Conforme disposto no Estudo Técnico Preliminar – ETP, é aquisição de bem comum, que deve ser licitado via Procedimento auxiliar por credenciamento. O ETP foi devidamente elaborado e aprovado para prosseguimento do procedimento de contratação.

A presente licitação será realizada mediante Procedimento auxiliar por credenciamento e terá duração até 31 de dezembro de 2022, podendo ser prorrogado por igual período, desde que exista saldo quantitativo disponível e os preços registrados permaneçam compatíveis com os preços de mercado.

2. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar apontou duas soluções possíveis para o objeto, sendo Aquisição direta de insumos alimentícios da agricultura familiar local, atendendo às exigências legais, considerada a ideal. Não houve recomendação para aglutinar os itens, pois foram avaliados individualmente. Concluiu-se que Serviços de transporte para o fornecimento dos insumos e de manipulação dos alimentos nas escolas. Com base nessa análise, o prosseguimento do processo para contratação foi aprovado.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A necessidade foi demonstrada no item 1 do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP.

Os requisitos da contratação foram elencados no item 4 do presente ETP.

Foram analisadas as possíveis soluções no item 6 do presente ETP.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Os fornecimentos serão prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro termo de referência.

Entendemos, portanto, que a licitação nos presentes termos, atende aos requisitos exigidos



na legislação em vigor, bem como atende às necessidades da Prefeitura Municipal de Lagoa Real, no que tange às exigências

Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade Procedimento auxiliar por credenciamento.

5. RESULTADOS PRETENDIDOS

Fornecimento contínuo e adequado de alimentos frescos, com benefícios para a saúde dos alunos e apoio à agricultura local.

6. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

6.1 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Decreto Municipal nº 10, de 06 de fevereiro de 2024.

6.2 A conformidade do produto a ser entregue deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada/fornecedora que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

6.3 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

6.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada/fornecedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste termo de referência e na legislação vigente, podendo culminar em cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do Decreto Municipal nº 14 de 07 de fevereiro de 2024 e/ou rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

6.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

6.7 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.8 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.



6.9 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.10 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para o fornecimento do produto com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do fornecedor.

6.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade do fornecimento em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de referência.

6.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade do fornecimento.

6.13 A fiscalização de que trata este tópico não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do fornecimento, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada

7.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

8.2 No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá



entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

8.3. Recebimento provisório:

- a) No local indicado na ordem de fornecimento, o Servidor designado fará o recebimento dos mesmos, limitando-se a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar no canhoto e na Nota a data de entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas.

8.4 Recebimento definitivo:

- a) No prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento provisório, o Servidor designado procederá ao recebimento definitivo, verificando a quantidade e a qualidade dos produtos entregues em conformidade com o exigido neste Edital e constante da respectiva proposta de preço da licitante vencedora.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data de emissão do Termo de Aceite Definitivo, a ser efetuado por esta Instituição, e será processado mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, nos termos da legislação vigente.

9.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá conter o nome da empresa, CNPJ, número da Nota de Empenho, números do Banco, Agência e Conta Corrente da CONTRATADA, descrição do objeto fornecido;

9.3. O pagamento será efetuado somente após a Nota Fiscal/Fatura ser conferida, aceita e atestada por servidor responsável, caracterizando o recebimento definitivo, e ter sido verificada a regularidade do CONTRATADA através da certidão negativa de débitos trabalhistas, certidões negativas de tributos municipais, estaduais e federais, certidão de regularidade do FGTS e declarações exigidas por lei.

9.3.1. Caso seja constatada a não regularidade fiscal ou referente à outra certidão, CONTRATADA será notificada pela Secretaria Municipal, fixando-se um prazo para a regularização da situação, sob pena de cancelamento do registro do fornecedor/rescisão do contrato.

9.4. Não será efetuado qualquer pagamento a CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira por parte desta, seja em virtude de penalidade, indenização, inadimplência contratual ou qualquer outra de sua responsabilidade.

9.5. No caso de devolução da nota fiscal ou fatura, por sua inexatidão ou de dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 9.1. será contado da data de entrega da referida correção.

9.6. Constitui condição para a realização do pagamento, a inexistência de registro em nome da CONTRATADA em qualquer cadastro de empresas Inidôneas, Suspensas ou Impedidas de licitar com a Administração Pública.



10. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO

A licitação será realizada na modalidade Procedimento auxiliar por credenciamento, por ser aquisição de Bem comum, considerando a possibilidade de alcance a quantidade maior de agricultores/fornecedores.

11. DO ORÇAMENTO

Para obter o orçamento constante de forma sintética no item 1 deste termo de referência, foi realizado mediante cotação de preços junto a banco de preços, conforme relatório de cotação acostado aos autos e planilha orçamentária instruída neste processo, estando em conformidade com o que dispõe a legislação em vigor.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a prestação de serviço/fornecimento correrão à conta dos recursos orçamentários descritos abaixo:

ORGAO	4 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE	05.05.000 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROJETO	12.365.003.2100 GESTAO DAS AÇOES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
ELEMENTO	3.3.9.0.30.00.0000 Material de Consumo
FONTE	1500 1552

13. RESPONSÁVEIS

AILTON ALVES CARVALHO
Secretário Municipal de Educação
Decreto Nº. 158/2025



**ANEXO III
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026**

Modelo proposto para os Grupos Formais

Modelo de Projeto de Venda, conforme Anexo VII da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP		
8. Nº DAP OU CAF Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta		
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP OU CAF Física		
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone		
18. Endereço		19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF			
4. Endereço		5. DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF			
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:		



**ANEXO IV
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026**

Modelo Proposto para os Grupos Informais

Modelo de Projeto de Venda, conforme Anexo VII da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP OU CAF	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município	
4. Endereço		5. DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF			
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1					



2					
3					
4					
5					
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					



**ANEXO V
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026**

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

Modelo de Projeto de Venda, conforme Anexo VII da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP OU CAF Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente	
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço		Fone			
Nome do Representante Legal		CPF:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF	



ANEXO VI
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS
COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ 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 _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do 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\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VII
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
– PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
(CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

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

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VIII
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº. 026/2026

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

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
(CHAMADA PÚBLICA Nº _____)

Eu, _____, C
PF nº _____ e DAP física
nº _____, declaro, para fins de participação no
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios
relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura



**ANEXO IX
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026**

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO N.º /20XX

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 001/2026CP, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP OU CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

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

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

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.



Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
 _____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº __/20XX, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

_____, _____ de _____ de _____.
(município)



CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____



ANEXO X
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2026CP
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 026/2026

DECLARAÇÃO DE USO DE DIREITO DE IMAGEM (MODELO)

NOME, NACIONALIDADE, NATURALIDADE, PROFISSÃO, ENDEREÇO COMPLETO, inscrito no CPF sob o nº, **AUTORIZO**, que a PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA REAL/BAHIA, durante a sessão pública promovida pela **CHAMADA PÚBLICA nº. 001/2026CP**, promova a captura audiovisual e posterior utilização da minha imagem para registro nos autos do respectivo processo administrativo, estando disponível para consulta pública mediante requerimento de informações com base na Lei Federal nº 12.527 de 18 de novembro de 2011, bem como para o eventual encaminhamento de estilo aos órgãos de Controle Externo, ficando cedido os direitos da veiculação de imagem e, não percebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

Por ser expressão da minha vontade, declaro o supratranscrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, na forma em que subscrevo.

Cidade-UF, ___ de _____ de _____.

Assinatura
(na forma como expressa e assinada no documento com foto apresentado)