

EDITAL

INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 25/2025

PREÂMBULO

O Município de Igarapé/MG, inscrito no CNPJ sob o nº 18.715.474/0001-85, por meio da Secretaria Municipal de Educação, sediada da Av. Governador Valadares, nº 447, Centro, Igarapé/MG, torna público que fará realizar com base no art. 74, inc. IV, da Lei Federal n. 14.133/2021, de 1º de Abril de 2021, no art. 14, §1º da Lei nº 11.947/2009 e no capítulo V da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, o Chamamento Público para CREDENCIAMENTO de agricultores familiares, visando a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os quantitativos e especificações descritas no termo referência.

O Credenciamento dos interessados, representantes e entrega dos envelopes de documentação e proposta diretamente com a Comissão de Contratação ocorrerá a partir do dia 03/04/2025 até o dia 22/04/2025 das 08:00 até às 17:00 horas.

Local: Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Igarapé, sediada da Av. Governador Valadares, nº 447, Centro, Igarapé/MG.

1. DO OBJETO

1.1. Chamada Pública para credenciamento de agricultores familiares, visando a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os quantitativos e especificações descritas no termo referência.

1.2. Os serviços deverão ser prestados a partir da assinatura do contrato, após este ser publicado no Diário Oficial do Município.



2. DOS ITENS

Item	Cód. Sistema Igarapé	Descritivo	Unidade	Quantitativo	Valor unitário estimado	Valor total estimado
01	40800001	Abacate , 160 kcal Carboidratos 8,53 g proteína 2 g Lipídios 14,66 g Gorduras Saturada 2,12 g O abacate pode ser consumido em receitas doces e salgadas. Pode consumir a fruta amassada ou fazer vitamina adicionando gotas de limão.	KG	2.000	8,81	17.620,00
02	40480020	Abacaxi Este para kg 500 kcal Carboidratos 130 g proteína 5 g sódio 10 mg fibra alimentar 14 g Este para unidade: 360 kcal carboidrato 92,5 g proteína 6,75 g sódio 0 fibra alimentar 7,50 g O abacaxi pode ser consumido fresco, desidratado ou em conserva, ou ainda pode ser usado para o preparo de sucos, vitaminas, saladas, iogurtes e sobremesas.	UNID.	7.000	8,19	57.330,00
03	990017212	Abobrinha Italiana 19 kcal Carboidratos 4,3 g proteína 1,1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,4 Abobrinha italiana pode ser consumida, fria, assada ou cozida. Pode ser consumida também em caldos e preparações com carnes.	KG	500	5,15	2.575,00
04		Abobrinha Menina 14 kcal Carboidratos 3,3 g proteína 0,6 g Lipídios ** fibra alimentar 1,2 abobora	KG	800	3,66	2.928,00



	40480002	menina pode ser consumida, assada, refogada ou cozida. Tem preparações com caldos e purê.				
05	40490024	Abóbora Moranga , 39 kcal carboidrato 8,4 proteínas 1,7 lipídio 0,5 fibra alimentar 2,2g abóbora cabotia pode ser consumida tanto em refeições quentes, como em formas de caldos e sopas, como fatiadas no forno.	KG	3.000	2,62	7.860,00
06	990017213	Acelga - Este para unidade 21 kcal carboidrato 4,6 g proteína 1,4 lipídio 0,1 fibra alimentar 1,1 Este para kg 190 kcal carboidrato 37 g proteína 18 g sódio 2130 mg pode ser consumida em saladas frias, ou preparações refogadas.	KG	500	4,93	2.465,00
07	990017214	Acerola 33 kcal Carboidratos 8,0 g proteína 0,9 g Lipídios 0,2 fibra alimentar 1,5 Acerola pode ser consumida natural ou preparações como sucos, bolos, geleias e mousse.	KG	500	14,99	7.495,00
08	990017215	Alface Americana Este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida em saladas frias, ou preparações como	UNID.	4.000	4,21	16.840,00



		sanduíches.				
09	990017216	Alface Crespa Este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida preparações frias como saladas, e sanduíches.	UNID.	4.000	2,55	10.200,00
10	990017217	Alface Lisa este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida como saladas e sanduíches	UNID.	4.000	3,24	12.960,00
11	990017218	Alface Roxa este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida como saladas e sanduíches	UNID.	1.000	3,51	3.510,00
12	990017222	Alho com casca 6,7 kcal Carboidratos 1,45 g proteína 0,25 g Utilizado em preparações de carnes, massas, arroz, feijão.	KG	2.000	29,81	59.620,00
13	990017223	Alho Descascado 11 kcal Carboidratos 2,3 g Utilizado em preparações de carnes, e assados com azeite.	KG	4.000	26,99	107.960,00



14	990017221	Ameixa 53 kcal Carboidratos 13,4 g proteína 0,8 g Lipídios *** fibra alimentar 1,4 g pode ser consumida como geleias, sucos ou em preparações com água para chá.	KG	3.000	11,48	34.440,00
15	40480015	Banana Caturra 78 kcal Carboidratos 20,3 g proteína 1,2 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2 g pode ser consumida como vitaminas, doces ou em preparações salgadas.	KG	14.000	3,49	48.860,00
16	40490005	Banana Prata 358 kcal Carboidratos 22,3 g proteína 1,8 g Lipídios 0,1g fibra alimentar 2,6 Pode ser consumida fritas, cozidas e assadas.	KG	25.000	5,99	149.750,00
17	990017225	Batata Doce Roxa 118 kcal Carboidratos 28,2 g proteína 1,3 g Lipídios 0,1g fibra alimentar 2,6 g pode ser consumida fritas, cozidas e assadas.	KG	2.000	3,99	7.980,00
18	990017224	Batata Baroa/ Mandioquinha/ Cenoura Amarela 101 kcal Carboidratos 24 g proteína 1, g Lipídios 0,2g fibra alimentar 2,1 g pode ser consumida fritas, cozidas e assadas, caldos em forma de purê.	KG	5.500	11,69	64.295,00
19	40480004	Batata Inglesa 64 kcal Carboidratos 14,7 g proteína 1,8 g Lipídios *** fibra alimentar 1,2 Pode ser consumida fritas, cozidas e assadas, caldos em forma de purê	KG	15.000	3,49	52.350,00



20	990017226	Berinjela 20 kcal Carboidratos 4,4 g proteína 1,2 g Lipídios 2,9 g fibra alimentar 2,1 g A berinjela pode ser consumida crua, grelhada, assada e cozida. Pode ser usado para massas como lasanha e pizza.	KG	2.000	4,46	8.920,00
21	40490016	Beterraba 49 kcal Carboidratos 11,1 g proteína 1,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 3,4 g A beterraba pode ser consumida crua e cozida. Pode ser usado para sucos e purê.	KG	4.000	3,02	12.080,00
22	990017227	Brócolis Ninja Este para unidade 25 kcal carboidrato 4 g proteína 3,6 g lipídio 0,3 g fibra alimentar 2,9 g Este para kg 48 kcal carboidrato 8,8 g proteína 3,5 g fibra alimentar 3 g sódio 23 mg pode ser consumido cru, cozido e no vapor	UNID.	4.000	4,48	17.920,00
23	990017228	Cará 96 kcal Carboidratos 23 g proteína 2,3 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 7,3 g O cara pode ser consumido cozido, no café da manhã, sopas, purê, bolos e pães.	KG	3.500	4,88	17.080,00
24	40480006	Cebola Branca/Amarela 39 kcal Carboidratos 8,9 g proteína 1,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2,2 g pode ser consumido cru, cozido em molho e conservas.	KG	6.000	3,06	18.360,00
25		Cebola Roxa 39 kcal Carboidratos 8,9 g proteína 1,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2,2 g pode ser	KG	1.000	5,76	5.760,00



	990017229	consumido cru, cozido em molho e conservas.				
26	40490012	Cebolinha Este para unidade kcal 20 carboidratos 3,4 proteínas 0,4 lipídio 1,9 fibra alimentar 3,6 Este para kg kcal 40 carboidratos 6,4 g proteína 0,8 g lipídio 0,8g consumir em preparações salgadas como carnes, caldos, saladas.	Molho	4.500	2,37	10.665,00
27	40480007	Cenoura 34 kcal Carboidratos 7,7 g proteína 1,3 g Lipídios 0,3 g fibra alimentar 3,2 g consumir cruas, cozida, vapor, caldos, em preparações como bolo e tortas.	KG	6.000	5,99	35.940,00
28	40480008	Chuchu 17 kcal Carboidratos 4,3 g proteína 0,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,3 g consumir em preparações salgadas como saladas, caldos, carnes, purê.	KG	2.500	4,27	10.675,00
29	990017230	Colorau 0 kcal Carboidratos 0 g proteína 0 g Lipídios 0 g fibra alimentar 0 g consumir em preparações salgadas, arroz, carnes, sopas	KG	4.000	27,18	108.720,00
30	40700002	Couve-Flor Este kg para 54 kcal carboidrato 8,6 g proteína 5,8 g lipídeo 1,0 g sódio 6,0m g fibra alimentar 6,2 Este para unidade kcal 23 carboidratos 4,5 g proteína 1,9 g lipídio 0,2 fibra alimentar 2,4 g sódio mg consumir crua, cozida e no vapor. Pode ser adicionada	Unid.	600	7,30	4.380,00



		em saladas e purês.				
31	40700001	Couve Este para molho 27 kcal carboidrato 4,3 g proteína 2,9 g lipídio 0,5 g fibra alimentar 3,1 g Este para kg 57 carboidratos 8,6 g proteína 5,9 g lipídio 1,0 g fibra alimentar 6,2 g consumir cruas, cozida, caldos, em preparações salgada como tropeiro.	Molho	7.000	2,65	18.550,00
32	40490033	Espinafre Este para unidade 16 kcal carboidrato 2,6 g proteína 2,0 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 2,1 g Este para kg kcal 11,5 g carboidrato 1,88 g proteína 1,48 g lipídio 0,13 g fibra alimentar 1,3 g sódio 35 mg consumir crua, cozida e no vapor. Pode ser adicionada em saladas, omelete e purês.	Molho	3.000	3,84	11.520,00
33	40490019	Goiaba Branca/Vermelha - 54 kcal Carboidratos 13 g proteína 1,1 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 6,2 g pode ser consumida crua ou como sucos ou doce.	Kg	3.000	11,06	33.180,00
34	990017231	Hortelã Este para molho 44 kcal carboidrato 8 g proteína 3,3 g lipídios 0,7 g sódio 30 mg Usado para temperar saladas, molhos. Pode ser usado também como chás, infusões e óleos essenciais.	Molho	500	2,69	1.345,00
35	40490020	Inhame 96 kcal Carboidratos 23 g proteína 2,3 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 7,3 g pode ser consumido cozido, saladas sopas, purê, chips, pães e	KG	9.000	6,32	56.880,00



		bolos				
36	990017232	iogurte de Frutas 70 kcal carboidrato 9,7 g proteína 2,7 g lipídio 2,3 g fibra alimentar 0,2 g pode ser consumido no café da manhã, ao longo do dia, com cereais, frutas e sementes.	Unid. 110g	30.000	1,08	32.400,00
37	40480016	Laranja 45 kcal Carboidratos 11,5 g proteína 1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,5 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleia, chá, ou adicionadas como raspa nas receitas.	KG	32.000	6,31	201.920,00
38	990017233	Leite Tipo C (Barriga Mole) 96 kcal Carboidratos 0 g proteína 6,8 g Lipídios 6 g fibra alimentar 0 g pode ser consumido com café, em preparações salgadas e bolos.	Lt	3.000	7,37	22.110,00
39	40710004	Limão Tahiti 32 kcal Carboidratos 11,1g proteína 0,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,2 g consumir para temperar salada, carnes, peixes e frango. Pode consumir como cá.	KG	3.000	3,64	10.920,00
40	990017234	Maçã Fuji 56 kcal Carboidratos 23 g proteína 0,3 g Lipídios TR fibra alimentar 1,3 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas.	KG	13.000	12,96	168.480,00
41		Maçã Gala 63 kcal Carboidratos 16,6 g proteína 0,2 g Lipídios 0,2	KG	10.000	12,53	125.300,00



	990017235	g fibra alimentar 2 g consumir como frutas, saladas, bolo, suco e chá				
42	40480021	Mamão Formosa 45 kcal Carboidratos 11,6 g proteína 0,8 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,8 g pode ser consumida fresca, sucos, doce, vitamina, salada de frutas, pode ser consumida as sementes também.	KG	18.000	5,27	94.860,00
43	990017236	Mamão Havaí 40 kcal Carboidratos 10,4 g proteína 0,5 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1 g pode ser consumida fresca, sucos, doce, vitamina, salada de frutas, pode ser consumida as sementes também.	KG	16.000	7,14	114.240,00
44	40480009	Mandioca com casca 151 kcal Carboidratos 36,2 g proteína 1,1 g Lipídios 0,3 g fibra alimentar 1,9 g sódio 1,3 g pode ser consumida cozida frita, assada, caldos, na preparação de bolo e tortas,	KG	7.000	3,97	27.790,00
45	990017237	Mandioca Descascada 163 kcal Carboidratos 39,2 g proteína 0,7 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 2 g sódio 1,3 g pode ser consumida cozida frita assada, caldos, na preparação de bolo e tortas,	KG	10.000	8,16	81.600,00
46	40780003	Manga Palmer 72 kcal Carboidratos 19,4 g proteína 0,4g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 1,6 g magnésio 9g pode ser	KG	20.000	4,07	81.400,00



		consumida ao natural ou suco, geleia, vitamina, saladas e molho. A folha da manga pode ser consumida como chá.				
47	40780006	Manga Tommy 51 kcal Carboidratos 12,8 g proteína 0,9 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 0,2 g magnésio 7 g pode ser consumida ao natural ou suco, geleia, vitamina, saladas e molho. A folha da manga pode ser consumida como chá.	KG	20.000	5,49	109.800,00
48	990017238	Maracujá 68 kcal Carboidratos 12,3 g proteína 2 g Lipídios 2,1 g fibra alimentar 1,1 g magnésio 28 g pode ser consumido, como sucos, geleias, doces e chás,	KG	2.000	7,97	15.940,00
49	40130001	Melancia 33 kcal Carboidratos 8,1 g proteína 0,9 g Lipídios TR g fibra alimentar 0,1g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas	KG	20.000	2,52	50.400,00
50	40760001	Melão 29 kcal Carboidratos 7,5 g proteína 0,7 g Lipídios TR g fibra alimentar 0,3 g magnésio 6 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas.	KG	10.000	5,57	55.700,00
51	990017239	Milho in natura c/ casca 138 kcal carboidrato 28,6 g proteína 6,6 g lipídio 0,6 g fibra alimentar 3,6 g magnésio 33 g pode ser consumido cozido, assado, pamonha, curau, sopa ou	Kg	5.000	3,71	18.550,00



		suco				
52	990017240	Mostarda 18 kcal Carboidratos 3,2 g proteína 2,1 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 1,9 g magnésio 16 g quando refogada ou cozida, pode ser acompanhada com arroz, carnes, batata ou ingrediente como sopas, suflês e purê.	Molho	3.000	2,69	8.070,00
53	40480013	Ovos 143 kcal carboidrato 1,6 g proteína 13,0 g lipídio 8,9 g fibra alimentar NA Consumir cozido, frito, mexidos, em preparações como massas, bolos, biscoito.	Dz	20.000	13,38	267.600,00
54	40740002	Pepino Aodai 10 kcal Carboidratos 2 g proteína 0,9 g Lipídios TR fibra alimentar 1,1 magnésio 9 Pode ser consumido cru, sucos e vitaminas, em forma de pickles,	KG	1.500	4,23	6.345,00
55	40740003	Pepino Caipira 10 kcal Carboidratos 2 g proteína 0,9 g Lipídios TR fibra alimentar 1,1 magnésio 9 Pode ser consumido cru, sucos e vitaminas, em forma de pickles,	KG	3.000	5,77	17.310,00
56	990017241	Pêra 61 kcal Carboidratos 16,1 g proteína 0,2 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 3 magnésios 6 g pode ser ingerida crua ou cozida, em preparações doces e salgadas.	KG	4.000	9,98	39.920,00
57		Pimentão Amarelo 28 kcal Carboidratos 6 g proteína 1,2 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 1,9	KG	800	12,22	9.776,00



	990017242	magnésios 11 g pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações PEIXES, molho, geleia, saladas, sanduíches, sopas, massa, pimentões recheados				
58	40480010	Pimentão verde 21 kcal Carboidratos 4,9 g proteína 1,1 g Lipídios 0,2 g fibra alimenta 2,6 g magnésio 8 g Pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações como torta, molho, geleia, saladas, sanduíches, sopas, massa, pimentões recheados.	KG	2.000	6,77	13.540,00
59	990017243	Pimentão Vermelho 23 kcal Carboidratos 5,5 g proteína 1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,6 magnésio 11 g pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações PEIXES, molho, geleia, saladas, sanduíches, sopas, massa, pimentões recheados	KG	800	12,22	9.776,00
60	40490032	Pitaya 36 kcal Carboidratos 12 g proteína 0,19 g Lipídios 0,41 g fibra alimentar 0,3 Pode ser consumida em in-natura, como sobremesas deliciosas e saudáveis.	KG	2.000	13,92	27.840,00
61		Polpa Pasteurizada Sabores Abacaxi, Caju, Goiaba, Acerola, Maracujá e Morango) ABACAXI ; 30,6 kcal Carboidratos 9,4 g proteína	KG	10.000	25,60	256.000,00



	990017244	0,5 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,8 sódio 4,2 mg CAJU: 35,6 kcal Carboidratos 7,8 g Goiaba : 35 kcal Carboidratos 7 g proteína 0,6 g Lipídios 0 g fibra alimentar 1 sódio 0 mg Acerola : 21,9 kcal Carboidratos 5,5 g proteína 0,6 g sódio 1,3 mg Maracujá: 7,4 kcal Carboidratos 1,5g Morango : 28 kcal Carboidratos 5,7 g fibra alimentar 2 sódio 1 mg Pode ser consumida na fabricação de iogurtes, sorvetes , refresco, doces.				
62	990017245	Queijo Frescal/Minas 264 kcal Carboidratos 3,2 g proteínas 17,4 g Lipídios 20,2 g fibra alimentar NA magnésio 7 g Como ingredientes de uma salada bem colorida. Este tipo de queijo acompanha bem com geleias, doces e compotas.	KG	7.000	36,74	257,180,00
63	990017224 6	Queijo Mussarela 330 kcal Carboidratos 3 g proteínas 22,6 g Lipídios 25,2 g fibra alimentar NA magnésio 24g Como ingredientes de uma pizza bem colorida. Este tipo de queijo acompanha bem com pães, doces e salgados	KG	10.000	38,60	386.000,00
64		Quiabo 29,9 kcal Carboidratos 6,4 g proteínas 1,9 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 4,6 magnésios 19 g sódio 0,9 mg pode ser consumido	KG	4.000	12,45	49.800,00



	990016387	cru, cozido ou assado, em saladas, sopas, refogados e sucos.				
65	401800001	Repolho 17 kcal Carboidratos 3,9 g proteína 0,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,9 magnésio 9 g podem ser consumidos cru, saladas, sucos e fermentado (chucrutes), cozidos, refogados como sopas	KG	4.000	2,74	10.960,00
66	40180004	Repolho Roxo 31 kcal Carboidratos 7,2 g proteína 1,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,2 magnésio 18 g podem ser consumidos cru, saladas, sucos e fermentado (chucrutes), cozidos, refogados como sopas.	KG	1.000	4,19	4.190,00
67	990017247	Rúcula 13 kcal carboidrato 2,2 g proteína 1,8 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1,7 g magnésio 117 mg podem ser consumidos cru, saladas, sucos cozidos, refogados como sopas.	Molho	3.000	4,61	13.830,00
68	406800001	Salsa Fresca 33 kcal Carboidratos 5,7 g proteína 3,3 g Lipídios 0,6 g fibra alimentar 1,9 magnésio 21 mg podem ser consumidos em saladas, carnes, sopas, chá.	Molho	3.000	2,02	6.060,00
69	990017249	Taioba kcal 34 g carboidrato 5,4 g proteína 2,9 g lipídio 0,9 g fibra alimentar 4,5 g sódio 1 mg podem ser consumida refogada, cozidas, saladas, sopas e acompanhada de carnes.	Molho	3.000	3,59	10.770,00

70	40660002	Tangerina/ Mexerica/ a Ponkan 38 kcal Carboidratos 9,6g proteína 0,8 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,9 magnésio 8 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas	KG	8.000	7,73	61.840,00
71	9900172	Tempero Alho e Sal kcal Carboidratos 0 g proteína 0 g Lipídios 0 g Usado para temperar carnes, outras preparações salgadas com arroz feijão, sopas.	KG	2.000	12,27	24.540,00
72	990017251	Tomate Andrea kcal 15 g carboidrato 3,1 g proteína 1,1 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 1,2 g sódio 1 mg Usado em saladas, molhos, sanduíches, maior consumo de tomate em preparações salgadas, seja no molho, salada, vinagrete, no tempero de carnes ou refogado básico.	KG	12.000	4,47	53.640,00
73	40170004	Tomate Longa Vida kcal 21 g carboidrato 5,1 g proteína 0,8 g lipídio TR fibra alimentar 2,3 g sódio mg Usado em saladas, molhos, sanduíches, maior consumo de tomate em preparações salgadas, seja no molho, salada, vinagrete, no tempero de carnes ou refogado básico.	KG	8.000	4,97	39.760,00
74	9900172	Uva Rosada 49 kcal Carboidratos 12 g proteína 0,6 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 0,9 magnésio 7 mg pode ser consumida no café da manhã in-natura, suco, doce, saladas, picolé, geleia, gelatina ou musse. As sementes	KG	3.000	9,62	28.860,00

		podem ser usadas na produção de óleo, auxiliando em doença crônica e hidratação da pele.				
75	990017252	Uva Verde 53 kcal Carboidratos 13,6 g proteína 0,2 g Lipídios 0,7 g fibra alimentar 0,9 magnésio 7 mg pode ser consumida no café da manhã inatura, ou lanche da tarde, junto com uma fonte de proteína. Ou comer congeladas no lanche ou sobremesa.	KG	2.000	17,16	34.320,00
76	40850002	Vagem Rasteira 24,3 kcal Carboidratos 5,3 g proteína 1,8 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 2,4 magnésios 17,8 mg podem ser consumida de diversas maneiras, refogada, grelhada, salada, sopas e tortas.	KG	3.000	8,17	24.510,00

3. DAS CONDIÇÕES DO CREDENCIAMENTO

3.1. Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção na forma de Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais, de acordo com o art. 34 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020:

3.1.1. Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica;

3.1.2. Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

3.1.3. Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

3.2. Não poderão participar deste credenciamento:

3.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica;

3.2.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo do credenciamento, impossibilitada de participar do processo em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do credenciante ou com agente público que desempenhe função no processo ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.2.6. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

4. PROJETO DE VENDA/PROPOSTA

4.1. No envelope os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexos II, III, IV.

4.2. Na própria sessão de abertura dos envelopes, sendo possível, as habilitações e propostas serão analisadas e classificadas, não sendo possível será marcada a data para apresentação do resultado.

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização, conforme análise da Comissão de Contratação na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes.

5. DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

5.1. Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para o início do período do credenciamento e habilitação, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente instrumento.

5.2. Eventual impugnação ou esclarecimentos deverá ser dirigida a Comissão de Contratação e protocolizada no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Igarapé, sediada da Av. Governador Valadares, nº 447, Centro, Igarapé/MG ou por meio de endereço eletrônico licitacao@igarape.mg.gov.br.

5.3. A Comissão de Contratação responderá aos pedidos de esclarecimentos e Impugnação no prazo de 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

5.3.1. Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.

5.4. A entrega do envelope de credenciamento e habilitação implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições estabelecidas neste instrumento.

5.5. Decairá do direito de impugnar os termos deste Chamamento, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública do Chamamento, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

5.6. A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os interessados deverão apresentar os documentos a seguir relacionados no Envelope nº 01 "Documentação de Habilitação":

6.2. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

6.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

6.4. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

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

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

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

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

VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

6.5. As cópias da documentação deverão estar legíveis.

6.6. A Comissão de Contratação poderá exigir dos participantes a exibição de documentos originais para conferência, mesmo quando forem apresentados em cópias autenticadas, a fim de que seja verificada a sua autenticidade.

6.7. Os documentos que não possuírem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data de abertura do Credenciamento.

6.8. Toda documentação exigida poderá ser apresentada através de original ou por processo de cópia autenticada ou publicação em órgão da imprensa oficial, desde que perfeitamente legíveis, ficando retido para juntada ao respectivo processo e ainda autenticado pelo Agente de Contratação, mediante apresentação dos originais;

6.9. Os documentos originais apresentados na proposta não serão devolvidos.

6.10. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

7. DO PREÇO DOS PRODUTOS/ALIMENTOS

7.1. O valor médio total estimado para o contrato é de **R\$ 3.912.860,00 (três milhões, novecentos e doze mil, oitocentos e sessenta reais).**

7.1.1. O Município se reserva no direito de utilizar no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, conforme Lei 11.947 de 16 de junho de 2009.

7.2. De acordo com o art. 1º da Resolução 21, de 16 de novembro de 2021 que altera a Resolução/CD/FNDE nº6 de 08 de Maio de 2020, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural será de **R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais)** para cada Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) /ANO.

8. DO REEQUILÍBRIO DE PREÇOS

8.3.1 Os preços ofertados deverão ser mantidos inalterados pelo período de vigência do contrato, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento. Neles já se encontram computados todos os impostos, taxas, contribuição social, encargos trabalhistas, fretes, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias para o fornecimento do objeto.

8.3.2 Será considerado compatível com o preço de mercado, o preço que for igual ou inferior à média apurada pelo Departamento de Suprimentos, Compras e Licitações.

8.3.3 Quando o preço se tornar superior ou inferior à média de preço de mercado, o Departamento de Suprimentos, Compras e Licitações desde que provocado deverá convocar a CONTRATADA, a fim de negociar a redução ou aumento de seu preço, de forma a adequá-la à média apurada pelo Departamento.

8.3.4 Em qualquer hipótese, os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar os praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta da Contratada e aquele vigente no mercado à época do certame – equação econômico-financeira.

8.3.5 As alterações de preços oriundas de revisão, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão feitas por meio de Termo Aditivo.

9. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO E DESEMPATE:

9.1. No caso de empate entre 02 (duas) ou mais propostas, a classificação se fará, observando primeiramente os critérios previstos no art. 35 e incisos conforme resolução 06/2020, conforme descrito abaixo:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;

c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

9.3. Caso a EEx. 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 citado no item 9.1, “a” e “b”.

10. DA FORMA DE PREENCHIMENTO EXTERNO DO ENVELOPE E DO SEU CONTEÚDO

10.1. A Documentação de Habilitação e a Proposta Comercial descritos nos itens subsequentes, deverão ser apresentadas em envelopes distintos, não transparentes, lacrados e indevassáveis, sob pena de não recebimento, contendo em sua parte externa, as seguintes informações:

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ- MG

**ENVELOPE N.º 01 – DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2025**

(RAZÃO SOCIAL OU NOME COMERCIAL DA LICITANTE E ENDEREÇO COMPLETO)

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ- MG

**ENVELOPE N.º 02 – PROPOSTA COMERCIAL
INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025 – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2025**

(RAZÃO SOCIAL OU NOME COMERCIAL DA LICITANTE E ENDEREÇO COMPLETO)

10.2. A fim de facilitar a conferência da documentação, solicita-se aos licitantes que apresentem seus documentos na ordem em que estão listados neste Edital.

10.3. Expirado o horário de entrega dos envelopes, nenhum outro documento será aceito pela comissão.

10.4. Será de inteira responsabilidade das proponentes o meio escolhido para entrega à comissão de licitação dos envelopes acima, não sendo consideradas quaisquer propostas recebidas intempestivamente, ainda que em razão de caso fortuito, força maior ou fato de terceiros.

10.5. Não serão consideradas para qualquer efeito a data em que tenham sido postados os envelopes ou a entrega em local diferente do endereço indicado.

11. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO

11.1. Os envelopes protocolizados serão abertos em sessão pública no dia **23/04/2025** às **09h00min**, no Auditório da Prefeitura Municipal de Igarapé, localizada na Avenida Governador Valadares, nº 447, Centro, Igarapé/MG, CEP: 32.900-000.

11.2. Nas reuniões públicas da Comissão os interessados poderão fazer-se representar por procurador ou pessoa devidamente credenciada, em instrumento escrito, com firma reconhecida, firmado pelo representante legal da mesma, a quem seja conferido poderes para tal.

11.3. No caso de representação, o procurador ou a pessoa credenciada, deverá apresentar o instrumento que o habilita para representar, antes do início dos trabalhos da Comissão, conforme Modelo **Anexo V - Modelo de Credenciamento**.

11.4. Será aprovado o proponente que apresentar a documentação completa descrita no item 6.

11.5. Das reuniões realizadas para abertura dos envelopes, bem como daquelas realizadas em sessões reservadas da Comissão, serão lavradas atas circunstanciadas.

12. DOS RESULTADO, DA HOMOLOGAÇÃO E RECURSO

12.1. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Comissão de Contratação suspenderá a sessão, informando nova data e horário para a continuidade da mesma.

12.2. Não será credenciado o agricultor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.3. Das decisões proferidas pela Comissão, decorrentes do presente, caberão recursos previstos no art.165, da Lei n. 14.133/21 e suas alterações.

12.4. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data da decisão.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.8. O Eventual Recurso deverá ser dirigido a Comissão o protocolizada no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Igarapé, sediada da Av. Governador Valadares, nº 447, Centro, Igarapé/MG ou por meio de endereço eletrônico licitacao@igarape.mg.gov.br.

12.9. Uma vez proferido o julgamento pela Comissão e decorrido o tempo hábil para interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento daqueles interpostos, será encaminhado a Autoridade Competente para deliberação.

13. DO PRAZO E LOCAL DE FORNECIMENTO

13.1. O prazo de entrega dos itens é de até 3 (três) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de fornecimento emitida pela Secretaria Requisitante.

13.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.3. O transporte e a entrega dos itens são de responsabilidade do Credenciado e deverão ser entregues conforme quantitativos e endereços dos destinatários a serem fornecidos pela Contratante.

ESCOLAS	ENDEREÇO
E. M. Alcina Alves da Rocha	R. Joaquim Gomes, 55, Cidade Nova
E. M. Alda Viana de Souza	R. Carlinda Francisca de Oliveira, 254, Jardim das Roseiras
E. M. Celuta Ribeiro da Silva	R. Mario de Andrade, 219, Fernão Dias
E. M. Dona Maria José Henriques	Av. Humaitá, 100, Pousada Del Rey
E. M. João Alves Pereira	R. Maria das Graças Oliveira, 99, Madre Liliane
E. M. Maria Constância da Silva Moreira	R. Florianópolis, 118, São Francisco
E. M. Maria das Graças Dias Maldonado	R. Ziquita Gomes, 32, Maracanã
E. M. Mestra Donana	R. Onorinda Diogo da Silva, 10, Novo Igarapé
E. M. Professora Amélia Amaral e Silva	Av. Geraldo da Conceição Sales Oliveira, 750, Bom Jardim
E. M. Professora Maria da Conceição Dias Ferreira Andrade	R. Maria Juliana do Prado, 115, Marechal Rondon
E. M. Professora Perbuíra Rodrigues da Silva Couto	R. Belo Horizonte, 220, Jardim das Roseiras
EMEI Alice Palhares	R. Joaquim Ribeiro, 395, Padre Eustaquio
EMEI Eliana Célia	R. Notório de Souza e Silva, 173

EMEI Eugênia Vieira	R. Padre Diogo Feijó, 380, Pousada Del Rey
EMEI Maria Alves Guimarães	R. Marília de Dirceu, 220, Fernão Dias
EMEI Maria Antônia dos Santos Carvalho	R. Pouso Alegre, 15, Resplendor
EMEI Maria Cândida	R. Antônio Bento Antunes, 120, São Sebastião
EMEI Maria Custódia	R. Sebastião Damasceno, 200, Roseiras
EMEI Maria de Sousa Henriques	R. Jacomino de Moura, 335, Canarinho
EMEI Maria Juliana de Souza Meneses	R. Santos Drummond, 474, Vale do Amanhecer
EMEI Rosentino Oliveira Soares	R. Alameda das Acácias, 76, Bom Jardim
EMEI Zita Alves	R. Sebastião Henriques, 47, Cidade Nova

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Fonte de Recurso	Dotação Orçamentária / Elemento de Despesa / Ficha
1.550.000	2.07.00.12.306.0007.2.0033 / 3.3.90.30.00 / 155
1.552.000	2.07.00.12.306.0007.2.0033 / 3.3.90.30.00 / 152

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhado de cópia da Certidão Negativa de Débitos Federais, Certificado de Regularidade com o FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, sem os quais o pagamento ficará retido. (em caso de grupos formais)

15.2. Tratando-se de empresa optante pelo SIMPLES deverá ainda ser apresentada documentação que comprove a opção.

15.3. As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas pelo fornecedor em inteira conformidade com as exigências legais contratuais, especialmente as de natureza fiscal.

15.4. Deverá constar na nota fiscal: nº do Processo Licitatório, nº do Pregão, nº do Contrato/Ata de Registro de Preços, nº da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço e dados bancários atualizados.

15.5. Identificada qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao fornecedor para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado será contado somente a partir da reapresentação do documento e desde que devidamente sanado o vício.

15.6. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços, correção monetária ou compensação financeira.

15.7. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, o fornecedor dará à Prefeitura Municipal de Igarapé plena, geral e irrevogável, quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

15.8. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas nas legislações aplicáveis, conforme determina a Instrução Normativa da Receita Federal nº 1.234/2012 e o Decreto Federal nº 9.580/18.

15.9. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO

16.1. Prestar os serviços/entregar os produtos/materiais de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência e Edital mediante recebimento da Nota de Autorização de Fornecimento – NAF, emitida pela Prefeitura Municipal de Igarapé.

16.2. Cumprir dentro do prazo estabelecido as obrigações assumidas.

16.3. Executar o objeto ora licitado, com fiel observância às disposições da legislação em vigor, e de acordo com as especificações do Termo de Referência e Edital.

16.4. Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto que apresentar defeito, vício ou estiver em desacordo com as especificações do Edital e seus anexos.

16.5. Responsabilizar-se por todas as despesas com os encargos e obrigações de natureza social, trabalhista, previdenciária, comerciais, tributária, securitária ou de outra natureza, mesmo que não expressamente mencionadas, decorrentes, direta ou indireta, das obrigações supramencionadas.

16.6. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do termo de referência e edital.

16.7. Responsabilizar civil e criminalmente por todo e qualquer prejuízo, acidente ou dano que, em virtude de seus serviços, vier a ser causado ao Município de Igarapé ou terceiros, obrigando-se a garantir a qualidade dos itens a serem licitados.



16.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas da licitação;

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1. Efetuar os pagamentos devidos ao CREDENCIADO, com os descontos e recolhimentos previstos em lei.

17.2. Proporcionar todas as facilidades para que o CREDENCIADO possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições do credenciamento.

17.3. Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades ao CREDENCIADO.

18. DO CONTRATO

18.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado contrato de acordo com a legislação vigente, conforme minuta de contrato - **Anexo VI**.

18.2. A Secretaria de Administração através do Departamento de Compras e Licitações convocará os selecionados para assinar o contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, sob pena de decair o direito à contratação.

18.3. O fornecimento dos produtos/alimentos descritos no objeto do presente edital somente poderá ser efetivado após a assinatura do contrato.

19. DA VIGÊNCIA

19.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura.

20. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

20.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pela Secretária Municipal de Educação.

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

20.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

20.4. 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).

20.5. 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).

20.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §3º).

20.7. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. A aplicação de penalidades às licitantes e às contratadas reger-se-á conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei no 14.133/21, bem como, o Decreto Municipal N° 3.184/2023.

21.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155, da Lei Federal no 14.133/21, as seguintes sanções:

21.3. Advertência, àquele que:

21.3.1. der causa à inexecução parcial do(a) Ata/Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave art. 156, §2o, da Lei Federal no 14.133/21;

21.3.2. Impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que:

a) der causa à inexecução parcial do(a) Ata/contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, pelo período de um a três anos;

b) dar causa à inexecução total do(a) Ata/contrato, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

- c)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;
- d)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;
- e)** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;
- f)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, pelo prazo máximo de 03 (três) anos;

21.4. Considera-se inexecução total do(a) Ata/contrato:

- a)** recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;
- b)** recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, àquele que:

- a)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do(a) Ata/contrato;
- b)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do(a) Ata/contrato;
- c)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei Federal no 12.846/2013.

21.6. As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, 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 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

21.7. A aplicação da sanção prevista no item 22.5 será aplicada pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

21.8. Multa, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e 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 poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei no 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:

- a)** No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II, do art. 155 da Lei no 14.133/21, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- b)** No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III, do art. 155 da Lei no 14.133/21, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- c)** Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- d)** Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 acima, de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- e)** Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- f)** O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a 30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei no 14.133, de 2021.
- 21.9.** Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20% (vinte por cento). A multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal no 14.133/21.
- 21.10.** A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9o, da Lei no 14.133/21).
- 21.11.** Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7o, da Lei no 14.133/21).
- 21.12.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.
- 21.13.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.
- 21.14.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impede que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no contrato.

A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

21.15. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Administração poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.16. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/detentor, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.17. EXTENSÃO DAS PENALIDADES

21.17.1. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE poderão ser também, aplicadas, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

- a) Retardarem a execução do pregão;
- b) Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
- c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A critério da Administração da Prefeitura do Município de Igarapé o presente chamamento público poderá ser:

22.1.1. Adiado, por conveniência exclusiva da Administração;

22.1.2. Revogado, a juízo da Administração, se for considerada inoportuno ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

22.1.3. Anulado, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22.3. A Comissão poderá, em qualquer fase, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente procedimento.

22.4. O **CREDENCIADO** é responsável pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.



22.5. Os casos omissos serão resolvidos pelas Leis vigentes aplicáveis designadas pela Prefeitura do Município de Igarapé, que decidirá com base na legislação em vigor.

22.6. Os anexos fazem parte do edital independentemente de transcrição.

22.7. Fica eleito o foro da cidade de Igarapé, Estado de Minas Gerais, como competente para dirimir todas as questões decorrentes do credenciamento.

Igarapé/MG, 19 de março de 2025.

Caique Passos

Responsável pela Elaboração do Edital

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 25/2025

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei Federal nº 14.133/2021
Inexigibilidade - Credenciamento

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alíneas “a” e “i” da Lei Federal nº 14.133/2021

1.1. Chamada Pública para credenciamento de agricultores familiares, visando a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os quantitativos e especificações descritas neste termo, com fulcro nos arts. 74, IV c/c 79, I da Lei Federal 14.133/2021.

1.2. DA NATUREZA

- O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 3.089, de 28 de dezembro de 2022.
- O(s) Serviço(s) objeto desta contratação NÃO é caracterizado(s) como comum(ns), pois apresenta(m) padrões de desempenho e qualidade subjetivamente definidos, face tratar-se de serviço técnico profissional especializado, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- Trata-se de serviços continuado, podendo ser prorrogado de acordo art. 106 e 107 da Lei Federal 14.133/2021;

1.3. DOS QUANTITATIVOS

1.3.1. Conforme discriminado no tópico 5. QUANTITATIVO, DESCRIÇÃO E VALORES DA CONTRATAÇÃO.

1.4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/TERMO DE CRECENCIAMENTO.

1.4.1 O prazo de vigência da contratação 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

- a) Se assinado digitalmente, o termo INICIAL será da data da última assinatura digital.
- b) O prazo de vigência poderá ser prorrogado, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

1.5. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

1.5.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações **Anual 2025**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5.3. A íntegra do instrumento encontra-se disponível nos links:

<https://www.igarape.mg.gov.br/downloads/categoria/plano-anual-de-contratacao/222>

<https://pncp.gov.br/app/pca?pagina=1>

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei Federal nº 14.133/2021

A Alimentação Escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. Neste sentido, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destinado às escolas e creches, tem o objetivo de garantir às crianças matriculadas nas unidades municipais o acesso a uma alimentação saudável e adequada, que compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura e que promovam a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Um marco do PNAE é a obrigatoriedade de que, no mínimo 30% do valor repassado a estados e municípios seja utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Essa obrigatoriedade é de fundamental importância para os pequenos agricultores, pois estimula a economia local, a permanência das famílias no campo e ainda fomenta a soberania alimentar.

Exponho que a aquisição de hortifrúti se faz necessária para assegurar o direito de uma alimentação saudável dentro do ambiente escolar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c' da Lei Federal nº 14.133/2021

Após o levantamento de mercado, esta Secretaria reconheceu que a solução para a aquisição de hortifrúti em cumprimento às normas do PNAE é o credenciamento de agricultores familiares. A escolha por essa modalidade se baseia na análise das alternativas disponíveis, que demonstraram que o credenciamento proporciona maior flexibilidade, incentiva a

participação de produtores locais e atende de maneira mais eficiente às necessidades da Administração Pública, além de promover a inclusão social e o fortalecimento da economia regional e cumprimento das orientações e exigências do PNAE.

O credenciamento permitirá à Administração Pública estabelecer um relacionamento direto com os agricultores familiares, possibilitando a aquisição dos produtos hortifrúti conforme a demanda, sem a rigidez de um processo licitatório tradicional. Essa modalidade oferece mais agilidade no fornecimento, garantindo que os alimentos sejam entregues conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e no momento certo.

Para a definição dos preços de referência, foram coletados dados de mercado, de forma a garantir que os valores estejam alinhados com a realidade do setor e com os preços praticados pelos produtores familiares. Isso assegura que a contratação seja justa e compatível com a realidade do mercado local.

Além disso, o credenciamento dos agricultores familiares facilita a gestão e a fiscalização das entregas, proporcionando mais transparência e controle sobre o fornecimento dos produtos. A flexibilidade do modelo permite que as entregas sejam realizadas conforme a demanda específica da Secretaria, ajustando-se às necessidades ao longo do exercício, sem comprometer o orçamento.

Dessa forma, considerando a urgência no fornecimento de hortifrúti para o bom funcionamento da administração pública e a necessidade de garantir alimentos frescos e de qualidade para os alunos, a solução escolhida foi o credenciamento de agricultores familiares.

4. DA JUSTIFICATIVA DA SITUAÇÃO DE INEXIGIBILIDADE E RAZÃO DA ESCOLHA DO EXECUTANTE DO SERVIÇO

Existe inviabilidade de competição por ausência de critérios objetivos de seleção do objeto pretendido pela Administração. Dado o caráter subjetivo dos serviços, estes não podem ser definidos de um modo objetivo e selecionados por meio de critérios como preço e/ou técnica. Assim, não existe possibilidade de delimitar critérios que permitam a comparação/competição entre eventuais produtos e serviços existentes no mercado. Quando houver inviabilidade de competição, a licitação é inexigível.

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

(...)

IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

Concomitantemente com art 79, I:

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

Para apoiar a concretização dessas diretrizes, o artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 prevê ser prescindível a realização do “procedimento licitatório” desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local e observando-se os princípios inscritos no artigo 37 da Constituição Federal (legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência).

Desse modo, apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar.

Importante destacar que, no procedimento para aquisição de alimentos da agricultura familiar para atender ao PNAE, a metodologia de formação de preços, diferentemente dos processos licitatórios convencionais do tipo menor preço, tem como objetivo a priorização do desenvolvimento local, das cadeias curtas de produção-consumo e da alimentação saudável.

A possibilidade de inclusão do agricultor familiar e suas organizações econômicas (cooperativas e associações) leva em consideração a sua capacidade produtiva e a necessidade de criação de oportunidades de inserção no mercado sem a necessidade de concorrer diretamente entre si, tampouco com grandes fornecedores (empresas de alimentação), pautando-se, em especial na Resolução CD/FNDE nº 06 de 8 de maio de 2020 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20 de 2/12/2020 e Resolução CD/FNDE nº 21/2021), envolvendo todos os passos necessários de se observar para a efetivação das compras e cumprimento do Artigo 14 da Lei nº 11.947/2009.

5. QUANTITATIVO, DESCRIÇÃO E VALORES DA CONTRATAÇÃO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘d’ da Lei Federal nº 14.133/21

5.1. Para que o objeto seja contratado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características, conforme abaixo.

5.2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

5.2.1. Os objetos têm especificações, unidades e quantidades estimadas, descritos na tabela abaixo, elaborada com base na demanda da Secretaria.

Item	Cód. Sistema Igarapé	Descritivo	Unidade	Quantitativo	Valor unitário estimado	Valor total estimado
01	40800001	Abacate , 160 kcal Carboidratos 8,53 g proteína 2 g Lipídios 14,66 g Gorduras Saturada 2,12 g O abacate pode ser consumido em receitas doces e salgadas. Pode consumir a fruta amassada ou fazer vitamina adicionando gotas de limão.	KG	2.000	8,81	17.620,00
02	40480020	Abacaxi Este para kg 500 kcal Carboidratos 130 g proteína 5 g sódio 10 mg fibra alimentar 14 g Este para unidade: 360 kcal carboidrato 92,5 g proteína 6,75 g sódio 0 fibra alimentar 7,50 g O abacaxi pode ser consumido fresco, desidratado ou em conserva, ou ainda pode ser usado para o preparo de sucos, vitaminas, saladas, iogurtes e sobremesas.	UNID.	7.000	8,19	57.330,00
03	990017212	Abobrinha Italiana 19 kcal Carboidratos 4,3 g proteína 1,1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,4 Abobrinha italiana pode ser consumida, fria, assada ou cozida. Pode ser consumida também em caldos e preparações com carnes.	KG	500	5,15	2.575,00
04	40480002	Abobrinha Menina 14 kcal Carboidratos 3,3 g proteína 0,6 g Lipídios ** fibra alimentar 1,2 abobora menina pode ser consumida, assada, refogada ou cozida. Tem preparações com caldos e purê.	KG	800	3,66	2.928,00
05	40490024	Abóbora Moranga , 39 kcal carboidrato 8,4 proteínas 1,7 lipídio 0,5 fibra alimentar 2,2g abobora cabotia pode ser consumida tanto em refeições quentes, como em formas de caldos e sopas, como fatiadas no forno.	KG	3.000	2,62	7.860,00



06	990017213	Acelga - Este para unidade 21 kcal carboidrato 4,6 g proteína 1,4 lipídio 0,1 fibra alimentar 1,1 Este para kg 190 kcal carboidrato 37 g proteína 18 g sódio 2130 mg pode ser consumida em saladas frias, ou preparações refogadas.	KG	500	4,93	2.465,00
07	990017214	Acerola 33 kcal Carboidratos 8,0 g proteína 0,9 g Lipídios 0,2 fibra alimentar 1,5 Acerola pode ser consumida natural ou preparações como sucos, bolos, geleias e mousse.	KG	500	14,99	7.495,00
08	990017215	Alface Americana Este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida em saladas frias, ou preparações como sanduiches.	UNID.	4.000	4,21	16.840,00
09	990017216	Alface Crespa Este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida preparações frias como saladas, e sanduiches.	UNID.	4.000	2,55	10.200,00
10	990017217	Alface Lisa este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida como saladas e sanduiches	UNID.	4.000	3,24	12.960,00
11	990017218	Alface Roxa este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida como saladas e sanduiches	UNID.	1.000	3,51	3.510,00
12		Alho com casca 6,7 kcal Carboidratos 1,45 g proteína 0,25 g Utilizado em	KG	2.000	29,81	59.620,00



	990017222	preparações de carnes, massas, arroz, feijão.				
13	990017223	Alho Descascado 11 kcal Carboidratos 2,3 g Utilizado em preparações de carnes, e assados com azeite.	KG	4.000	26,99	107.960,00
14	990017221	Ameixa 53 kcal Carboidratos 13,4 g proteína 0,8 g Lipídios *** fibra alimentar 1,4 g pode ser consumida como geleias, sucos ou em preparações com água para chá.	KG	3.000	11,48	34.440,00
15	40480015	Banana Caturra 78 kcal Carboidratos 20,3 g proteína 1,2 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2 g pode ser consumida como vitaminas, doces ou em preparações salgadas.	KG	14.000	3,49	48.860,00
16	40490005	Banana Prata 358 kcal Carboidratos 22,3 g proteína 1,8 g Lipídios 0,1g fibra alimentar 2,6 Pode ser consumida fritas, cozidas e assadas.	KG	25.000	5,99	149.750,00
17	990017225	Batata Doce Roxa 118 kcal Carboidratos 28,2 g proteína 1,3 g Lipídios 0,1g fibra alimentar 2,6 g pode ser consumida fritas, cozidas e assadas.	KG	2.000	3,99	7.980,00
18	990017224	Batata Baroa/ Mandioquinha/ Cenoura Amarela 101 kcal Carboidratos 24 g proteína 1, g Lipídios 0,2g fibra alimentar 2,1 g pode ser consumida fritas, cozidas e assadas, caldos em forma de purê.	KG	5.500	11,69	64.295,00
19	40480004	Batata Inglesa 64 kcal Carboidratos 14,7 g proteína 1,8 g Lipídios *** fibra alimentar 1,2 Pode ser consumida fritas, cozidas e assadas, caldos em forma de purê	KG	15.000	3,49	52.350,00
20	990017226	Berinjela 20 kcal Carboidratos 4,4 g proteína 1,2 g Lipídios 2,9 g fibra alimentar 2,1 g A beringela pode ser consumida crua, grelhada, assada e cozida. Pode ser usado para massas como lasanha e pizza.	KG	2.000	4,46	8.920,00



21	40490016	Beterraba 49 kcal Carboidratos 11,1 g proteína 1,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 3,4 g A beterraba pode ser consumida crua e cozida. Pode ser usado para sucos e purê.	KG	4.000	3,02	12.080,00
22	990017227	Brócolis Ninja Este para unidade 25 kcal carboidrato 4 g proteína 3,6 g lipídio 0,3 g fibra alimentar 2,9 g Este para kg 48 kcal carboidrato 8,8 g proteína 3,5 g fibra alimentar 3 g sódio 23 mg pode ser consumido cru, cozido e no vapor	UNID.	4.000	4,48	17.920,00
23	990017228	Cará 96 kcal Carboidratos 23 g proteína 2,3 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 7,3 g O cara pode ser consumido cozido, no café da manhã, sopas, purê, bolos e pães.	KG	3.500	4,88	17.080,00
24	40480006	Cebola Branca/Amarela 39 kcal Carboidratos 8,9 g proteína 1,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2,2 g pode ser consumido cru, cozido em molho e conservas.	KG	6.000	3,06	18.360,00
25	990017229	Cebola Roxa 39 kcal Carboidratos 8,9 g proteína 1,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2,2 g pode ser consumido cru, cozido em molho e conservas.	KG	1.000	5,76	5.760,00
26	40490012	Cebolinha Este para unidade kcal 20 carboidratos 3,4 proteínas 0,4 lipídio 1,9 fibra alimentar 3,6 Este para kg kcal 40 carboidratos 6,4 g proteína 0,8 g lipídio 0,8g consumir em preparações salgadas como carnes, caldos, saladas.	Molho	4.500	2,37	10.665,00
27	40480007	Cenoura 34 kcal Carboidratos 7,7 g proteína 1,3 g Lipídios 0,3 g fibra alimentar 3,2 g consumir cruas, cozida, vapor, caldos, em preparações como bolo e tortas.	KG	6.000	5,99	35.940,00
28	40480008	Chuchu 17 kcal Carboidratos 4,3 g proteína 0,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,3 g consumir em preparações salgadas como saladas, caldos, carnes, purê.	KG	2.500	4,27	10.675,00



29	990017230	Colorau 0 kcal Carboidratos 0 g proteína 0 g Lipídios 0 g fibra alimentar 0 g consumir em preparações salgadas, arroz, carnes, sopas	KG	4.000	27,18	108.720,00
30	40700002	Couve-Flor Este kg para 54 kcal carboidrato 8,6 g proteína 5,8 g lipídeo 1,0 g sódio 6,0m g fibra alimentar 6,2 Este para unidade kcal 23 carboidratos 4,5 g proteína 1,9 g lipídio 0,2 fibra alimentar 2,4 g sódio mg consumir crua, cozida e no vapor. Pode ser adicionada em saladas e purês.	Unid.	600	7,30	4.380,00
31	40700001	Couve Este para molho 27 kcal carboidrato 4,3 g proteína 2,9 g lipídio 0,5 g fibra alimentar 3,1 g Este para kg 57 carboidratos 8,6 g proteína 5,9 g lipídio 1,0 g fibra alimentar 6,2 g consumir cruas, cozida, caldos, em preparações salgada como tropeiro.	Molho	7.000	2,65	18.550,00
32	40490033	Espinafre Este para unidade 16 kcal carboidrato 2,6 g proteína 2,0 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 2,1 g Este para kg kcal 11,5 g carboidrato 1,88 g proteína 1,48 g lipídio 0,13 g fibra alimentar 1,3 g sódio 35 mg consumir crua, cozida e no vapor. Pode ser adicionada em saladas, omelete e purês.	Molho	3.000	3,84	11.520,00
33	40490019	Goiaba Branca/Vermelha - 54 kcal Carboidratos 13 g proteína 1,1 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 6,2 g pode ser consumida crua ou como sucos ou doce.	Kg	3.000	11,06	33.180,00
34	990017231	Hortelã Este para molho 44 kcal carboidrato 8 g proteína 3,3 g lipídios 0,7 g sódio 30 mg Usado para temperar saladas, molhos. Pode ser usado também como chás, infusões e óleos essenciais.	Molho	500	2,69	1.345,00
35	40490020	Inhame 96 kcal Carboidratos 23 g proteína 2,3 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 7,3 g pode ser consumido cozido, saladas sopas, purê, chips, pães e	KG	9.000	6,32	56.880,00



		bolos				
36	990017232	logurte de Frutas 70 kcal carboidrato 9,7 g proteína 2,7 g lipídio 2,3 g fibra alimentar 0,2 g pode ser consumido no café da manhã, ao longo do dia, com cereais, frutas e sementes.	Unid. 110g	30.000	1,08	32.400,00
37	40480016	Laranja 45 kcal Carboidratos 11,5 g proteína 1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,5 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleia, chá, ou adicionadas como raspa nas receitas.	KG	32.000	6,31	201.920,00
38	990017233	Leite Tipo C (Barriga Mole) 96 kcal Carboidratos 0 g proteína 6,8 g Lipídios 6 g fibra alimentar 0 g pode ser consumido com café, em preparações salgadas e bolos.	Lt	3.000	7,37	22.110,00
39	40710004	Limão Tahiti 32 kcal Carboidratos 11,1g proteína 0,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,2 g consumir para temperar salada, carnes, peixes e frango. Pode consumir como cá.	KG	3.000	3,64	10.920,00
40	990017234	Maçã Fuji 56 kcal Carboidratos 23 g proteína 0,3 g Lipídios TR fibra alimentar 1,3 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas.	KG	13.000	12,96	168.480,00
41	990017235	Maçã Gala 63 kcal Carboidratos 16,6 g proteína 0,2 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 2 g consumir como frutas, saladas, bolo, suco e chá	KG	10.000	12,53	125.300,00
42	40480021	Mamão Formosa 45 kcal Carboidratos 11,6 g proteína 0,8 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,8 g pode ser consumida fresca, sucos, doce, vitamina, salada de frutas, pode ser consumida as sementes também.	KG	18.000	5,27	94.860,00
43	990017236	Mamão Havai 40 kcal Carboidratos 10,4 g proteína 0,5 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1 g pode ser consumida fresca, sucos, doce, vitamina, salada de frutas, pode	KG	16.000	7,14	114.240,00



		ser consumida as sementes também.				
44	40480009	Mandioca com casca 151 kcal Carboidratos 36,2 g proteína 1,1 g Lipídios 0,3 g fibra alimentar 1,9 g sódio 1,3 g pode ser consumida cozida frita, assada, caldos, na preparação de bolo e tortas,	KG	7.000	3,97	27.790,00
45	990017237	Mandioca Descascada 163 kcal Carboidratos 39,2 g proteína 0,7 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 2 g sódio 1,3 g pode ser consumida cozida frita assada, caldos, na preparação de bolo e tortas,	KG	10.000	8,16	81.600,00
46	40780003	Manga Palmer 72 kcal Carboidratos 19,4 g proteína 0,4g Lipídios 0,2 g fibra alimentar1,6 g magnésio 9g pode ser consumida ao natural ou suco, geleia, vitamina, saladas e molho. A folha da manga pode ser consumida como chá.	KG	20.000	4,07	81.400,00
47	40780006	Manga Tommy 51 kcal Carboidratos 12,8 g proteína 0,9 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar0,2 magnésios 7 g pode ser consumida ao natural ou suco, geleia, vitamina, saladas e molho. A folha da manga pode ser consumida como chá.	KG	20.000	5,49	109.800,00
48	990017238	Maracujá 68 kcal Carboidratos 12,3 g proteína 2 g Lipídios 2,1 g fibra alimentar 1,1 magnésio 28 g pode ser consumido, como sucos, geleias, doces e chás,	KG	2.000	7,97	15.940,00
49	40130001	Melancia 33 kcal Carboidratos 8,1 g proteína 0,9 g Lipídios TR g fibra alimentar 0,1g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas	KG	20.000	2,52	50.400,00
50	40760001	Melão 29 kcal Carboidratos 7,5 g proteína 0,7 g Lipídios TR g fibra alimentar 0,3 magnésio 6 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas.	KG	10.000	5,57	55.700,00



51	990017239	Milho in natura c/ casca 138 kcal carboidrato 28,6 g proteína 6,6 g lipídio 0,6 g fibra alimentar 3,6 g magnésio 33 g pode ser consumido cozido, assado, pamonha, curau, sopa ou suco	Kg	5.000	3,71	18.550,00
52	990017240	Mostarda 18 kcal Carboidratos 3,2 g proteína 2,1 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 1,9 g magnésio 16 g quando refogada ou cozida, pode ser acompanhada com arroz, carnes, batata ou ingrediente como sopas, suflês e purê.	Molho	3.000	2,69	8.070,00
53	40480013	Ovos 143 kcal carboidrato 1,6 g proteína 13,0 g lipídio 8,9 g fibra alimentar NA Consumir cozido, frito, mexidos, em preparações como massas, bolos, biscoito.	Dz	20.000	13,38	267.600,00
54	40740002	Pepino Aodai 10 kcal Carboidratos 2 g proteína 0,9 g Lipídios TR fibra alimentar 1,1 magnésio 9 Pode ser consumido cru, sucos e vitaminas, em forma de picles,	KG	1.500	4,23	6.345,00
55	40740003	Pepino Caipira 10 kcal Carboidratos 2 g proteína 0,9 g Lipídios TR fibra alimentar 1,1 magnésio 9 Pode ser consumido cru, sucos e vitaminas, em forma de picles,	KG	3.000	5,77	17.310,00
56	990017241	Pêra 61 kcal Carboidratos 16,1 g proteína 0,2 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 3 magnésios 6 g pode ser ingerida crua ou cozida, em preparações doces e salgadas.	KG	4.000	9,98	39.920,00
57	990017242	Pimentão Amarelo 28 kcal Carboidratos 6 g proteína 1,2 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 1,9 magnésios 11 g pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações PEIXES, molho, geleia, saladas, sanduiches, sopas, massa, pimentões recheados	KG	800	12,22	9.776,00
58		Pimentão verde 21 kcal Carboidratos 4,9 g proteína 1,1 g Lipídios 0,2 g fibra alimenta 2,6 g magnésio 8 g Pode ser consumido cru, cozido,	KG	2.000	6,77	13.540,00



	40480010	grelhado, refogado ou assado, em preparações como torta, molho, geleia, saladas, sanduiches, sopas, massa, pimentões recheados.				
59	990017243	Pimentão Vermelho 23 kcal Carboidratos 5,5 g proteína 1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,6 magnésio 11 g pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações PEIXES, molho, geleia, saladas, sanduiches, sopas, massa, pimentões recheados	KG	800	12,22	9.776,00
60	40490032	Pitaya 36 kcal Carboidratos 12 g proteína 0,19 g Lipídios 0,41 g fibra alimentar 0,3 Pode ser consumida em inatura, como sobremesas deliciosas e saudáveis.	KG	2.000	13,92	27.840,00
61	990017244	Polpa Pasteurizada Sabores Abacaxi, Caju, Goiaba, Acerola, Maracujá e Morango) ABACAXI : 30,6 kcal Carboidratos 9,4 g proteína 0,5 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,8 sódio 4,2 mg CAJU: 35,6 kcal Carboidratos 7,8 g Goiaba : 35 kcal Carboidratos 7 g proteína 0,6 g Lipídios 0 g fibra alimentar 1 sódio 0 mg Acerola : 21,9 kcal Carboidratos 5,5 g proteína 0,6 g sódio 1,3 mg Maracujá: 7,4 kcal Carboidratos 1,5g Morango : 28 kcal Carboidratos 5,7 g fibra alimentar 2 sódio 1 mg Pode ser consumida na fabricação de iogurtes, sorvetes , refresco, doces.	KG	10.000	25,60	256.000,00
62	990017245	Queijo Frescal/Minas 264 kcal Carboidratos 3,2 g proteínas 17,4 g Lipídios 20,2 g fibra alimentar NA magnésio 7 g Como ingredientes de uma salada bem colorida. Este tipo de queijo acompanha bem com geleias, doces e compotas.	KG	7.000	36,74	257,180,00
63		Queijo Mussarela 330 kcal Carboidratos 3 g proteínas 22,6 g Lipídios 25,2 g fibra alimentar NA magnésio 24g Como ingredientes de uma pizza bem colorida. Este tipo de queijo	KG	10.000	38,60	386.000,00



	9900172246	acompanha bem com pães, doces e salgados				
64	990016387	Quiabo 29,9 kcal Carboidratos 6,4 g proteínas 1,9 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 4,6 magnésios 19 g sódio 0,9 mg pode ser consumido cru, cozido ou assado, em saladas, sopas, refogados e sucos.	KG	4.000	12,45	49.800,00
65	401800001	Repolho 17 kcal Carboidratos 3,9 g proteína 0,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,9 magnésio 9 g podem ser consumidos cru, saladas, sucos e fermentado (chucrutes), cozidos, refogados como sopas	KG	4.000	2,74	10.960,00
66	40180004	Repolho Roxo 31 kcal Carboidratos 7,2 g proteína 1,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,2 magnésio 18 g podem ser consumidos cru, saladas, sucos e fermentado (chucrutes), cozidos, refogados como sopas.	KG	1.000	4,19	4.190,00
67	990017247	Rúcula 13 kcal carboidrato 2,2 g proteína 1,8 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1,7 g magnésio 117 mg podem ser consumidos cru, saladas, sucos cozidos, refogados como sopas.	Molho	3.000	4,61	13.830,00
68	406800001	Salsa Fresca 33 kcal Carboidratos 5,7 g proteína 3,3 g Lipídios 0,6 g fibra alimentar 1,9 magnésio 21 mg podem ser consumidos em saladas, carnes, sopas, chá.	Molho	3.000	2,02	6.060,00
69	990017249	Taioba kcal 34 g carboidrato 5,4 g proteína 2,9 g lipídio 0,9 g fibra alimentar 4,5 g sódio 1 mg podem ser consumida refogada, cozidas, saladas, sopas e acompanhada de carnes.	Molho	3.000	3,59	10.770,00
70	40660002	Tangerina/ Mexerica/ a Ponkan 38 kcal Carboidratos 9,6g proteína 0,8 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,9 magnésio 8 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas	KG	8.000	7,73	61.840,00
71		Tempero Alho e Sal kcal Carboidratos 0 g proteína 0 g	KG	2.000	12,27	24.540,00



	9900172	Lipídios 0 g Usado para temperar carnes, outras preparações salgadas com arroz feijão, sopas.				
72	990017251	Tomate Andrea kcal 15 g carboidrato 3,1 g proteína 1,1 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 1,2 g sódio 1 mg Usado em saladas, molhos, sanduiches, maior consumo de tomate em preparações salgadas, seja no molho, salada, vinagrete, no tempero de carnes ou refogado básico.	KG	12.000	4,47	53.640,00
73	40170004	Tomate Longa Vida kcal 21 g carboidrato 5,1 g proteína 0,8 g lipídio TR fibra alimentar 2,3 g sódio mg Usado em saladas, molhos, sanduiches, maior consumo de tomate em preparações salgadas, seja no molho, salada, vinagrete, no tempero de carnes ou refogado básico.	KG	8.000	4,97	39.760,00
74	9900172	Uva Rosada 49 kcal Carboidratos 12 g proteína 0,6 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 0,9 magnésio 7 mg pode ser consumida no café da manhã inatura, suco, doce, saladas, picolé, geleia, gelatina ou musse. As sementes podem ser usadas na produção de óleo, auxiliando em doença crônica e hidratação da pele.	KG	3.000	9,62	28.860,00
75	990017252	Uva Verde 53 kcal Carboidratos 13,6 g proteína 0,2 g Lipídios 0,7 g fibra alimentar 0,9 magnésio 7 mg pode ser consumida no café da manhã inatura, ou lanche da tarde, junto com uma fonte de proteína. Ou comer congeladas no lanche ou sobremesa.	KG	2.000	17,16	34.320,00
76	40850002	Vagem Rasteira 24,3 kcal Carboidratos 5,3 g proteína 1,8 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 2,4 magnésios 17,8 mg podem ser consumida de diversas maneiras, refogada, grelhada, salada, sopas e tortas.	KG	3.000	8,17	24.510,00

5.4. O prazo de vigência do contrato/Termo de Credenciamento é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado dentro do permissível legal.

5.5. O custo estimado total da aquisição é de R\$ 3.912.860,00 (três milhões, novecentos e doze mil, oitocentos e sessenta reais), conforme custos unitários indicados na tabela acima.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea 'd' da Lei Federal nº 14.133/21

6.1. Os interessados deverão apresentar os documentos a seguir relacionados:

6.2. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

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

6.3. HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

6.4. HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

6.5. As cópias da documentação deverão estar legíveis.

6.6. A Comissão Julgadora poderá exigir dos participantes a exibição de documentos originais para conferência, mesmo quando forem apresentados em cópias autenticadas, a fim de que seja verificada a sua autenticidade.

6.7. Os documentos que não possuírem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data de abertura do Credenciamento.

6.8. Toda documentação exigida poderá ser apresentada através de original ou por processo de cópia autenticada ou publicação em órgão da imprensa oficial, desde que perfeitamente legíveis, ficando retido para juntada ao respectivo processo e ainda autenticado pelo Agente de Contratação, mediante apresentação dos originais;

6.9. Os documentos originais apresentados na proposta não serão devolvidos.

6.10. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

6.11. O Município se reserva no direito de utilizar no mínimo 30% (trinta por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, conforme Lei 11.947, de 16 de junho de 2009.

6.12. De acordo com o art. 1º da Resolução 21, de 16 de novembro de 2021 que altera a Resolução/CD/FNDE nº6 de 08 de Maio de 2020, o limite individual de venda do agricultor

familiar e do empreendedor familiar rural será de **R\$40.000,00 (quarenta mil reais)** para cada Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) /ANO.

6.13. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.14. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

6.15. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução Nº 06 FNDE que dispõe sobre o PNAE.

6.16. Quem poderá vender:

- a) Para que o agricultor familiar ou empreendedor familiar rural ou suas organizações possam participar com projetos de venda em uma chamada pública/chamamento público/credenciamento é necessário que possua a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), que é o instrumento utilizado para identificar e qualificar a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), seus empreendimentos e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas. A DAP não apenas é o documento necessário para participação no PNAE, como também é exigida para obter acesso a diversas políticas públicas de incentivo à produção e geração de renda.
- b) Importante informar que a DAP começou a ser substituída gradualmente, a partir de 31/12/2021, conforme regramento dado pela Portaria⁴ SAF/Mapa nº 242 de 8 de novembro de 2021, pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF). Porém até que seja concluída a implementação do CAF a DAP permanece como instrumento de identificação e quem tiver DAP válida só deverá substituí-la pelo CAF quando expirar a data de vencimento.
- c) Podem obter a DAP ou o registro no CAF os agricultores familiares definidos de acordo com a Lei nº 11.326/2006 (regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017, alterado pelo Decreto nº 10.688/2021) que considera agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra predominantemente da própria família, pelo menos metade da renda familiar é auferida do próprio estabelecimento e a gestão do estabelecimento ou empreendimento é estritamente familiar.

“4 Disponível em <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-saf/mapa-n-242-de-8-de-novembro-de-2021-357731299>>, acesso 16/12/2021. Conforme Decreto nº 9.064/2017, alterado pelo Decreto nº 10.688/2021 que regulamenta a Lei nº 11.326/2006.

- d) Também são considerados agricultores familiares os silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária. A DAP ou o CAF que a substituirá, pode ser de pessoa física, destinada a identificar o produtor individual e sua família, ou jurídica. A DAP jurídica é o instrumento que identifica as formas associativas dos agricultores familiares, organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas. A DAP jurídica contém a relação completa de cada associado da cooperativa ou associação a ela vinculados, com seus respectivos números de DAP física. A DAP jurídica também identifica o município de residência de cada associado. A consulta às DAP de qualquer natureza e a emissão dos extratos podem ser feitas, por município, CNPJ ou CPF, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que é o responsável pela emissão, no endereço eletrônico <<http://dap.mda.gov.br>>.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea “e” da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1. Do prazo e local de execução:

7.1.1. O prazo de entrega dos itens é de até 3 (três) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de fornecimento emitida pela Secretaria Requisitante.

7.1.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O transporte e a entrega dos itens são de responsabilidade do/a credenciado/detentora dos preços e deverão ser entregues conforme quantitativos das ordens de fornecimentos nos seguintes endereços:

ESCOLAS	ENDEREÇO
E. M. Alcina Alves da Rocha	R. Joaquim Gomes, 55, Cidade Nova
E. M. Alda Viana de Souza	R. Carlinda Francisca de Oliveira, 254, Jardim das Roseiras



E. M. Celuta Ribeiro da Silva	R. Mario de Andrade, 219, Fernão Dias
E. M. Dona Maria José Henriques	Av. Humaitá, 100, Pousada Del Rey
E. M. João Alves Pereira	R. Maria das Graças Oliveira, 99, Madre Liliane
E. M. Maria Constância da Silva Moreira	R. Florianópolis, 118, São Francisco
E. M. Maria das Graças Dias Maldonado	R. Ziquita Gomes, 32, Maracanã
E. M. Mestra Donana	R. Onorinda Diogo da Silva, 10, Novo Igarapé
E. M. Professora Amélia Amaral e Silva	Av. Geraldo da Conceição Sales Oliveira, 750, Bom Jardim
E. M. Professora Maria da Conceição Dias Ferreira Andrade	R. Maria Juliana do Prado, 115, Marechal Rondon
E. M. Professora Perbuíra Rodrigues da Silva Couto	R. Belo Horizonte, 220, Jardim das Roseiras
EMEI Alice Palhares	R. Joaquim Ribeiro, 395, Padre Eustaquio
EMEI Eliana Célia	R. Notório de Souza e Silva, 173
EMEI Eugênia Vieira	R. Padre Diogo Feijó, 380, Pousada Del Rey
EMEI Maria Alves Guimarães	R. Marília de Dirceu, 220, Fernão Dias
EMEI Maria Antônia dos Santos Carvalho	R. Pouso Alegre, 15, Resplendor
EMEI Maria Cândida	R. Antônio Bento Antunes, 120, São Sebastião
EMEI Maria Custódia	R. Sebastião Damasceno, 200, Roseiras
EMEI Maria de Sousa Henriques	R. Jacomino de Moura, 335, Canarinho
EMEI Maria Juliana de Souza Meneses	R. Santos Drummond, 474, Vale do Amanhecer
EMEI Rosentino Oliveira Soares	R. Alameda das Acácias, 76, Bom Jardim
EMEI Zita Alves	R. Sebastião Henriques, 47, Cidade Nova



7.1.4. Os itens que necessitam de refrigeração (laticínios) deverão ser transportados adequadamente e entregues nas unidades escolares mencionadas acima com responsabilidade total do fornecedor.

7.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a)** Emitir Nota de Autorização de Fornecimento – NAF para o fornecedor.
- b)** Prestar informações necessárias, com clareza, ao fornecedor, para a entrega dos materiais/prestação dos serviços.
- c)** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- d)** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens/serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- e)** Comunicar ao fornecedor/credenciado, formalmente, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço executado/itens entregues, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- f)** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do fornecedor/credenciado, através de servidor especialmente designado;
- g)** Efetuar o pagamento no valor correspondente a prestação do serviço/fornecimento, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- h)** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela credenciada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da credenciada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a)** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto:
- b)** Efetuar a entrega/execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na ordem de serviço, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura;
- c)** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os serviços não executados/itens não entregues, conforme as especificações;
- d)** Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega/execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- e) Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- f) Responsabilizar-se por todas as despesas com os encargos e obrigações de natureza social, trabalhista, previdenciária, comerciais, tributária, securitária ou de outra natureza, mesmo que não expressamente mencionadas, decorrentes, direta ou indiretamente, das obrigações supramencionadas.
- g) Responsabilizar-se civil e criminalmente por todo e qualquer prejuízo, acidente ou dano que, em virtude de seus serviços, vier a ser causado ao Município de Igarapé ou terceiros, obrigando-se a garantir a qualidade dos itens a serem credenciados.
- h) Ao longo de toda a execução do contrato, a contratada deverá cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (Lei nº 14.133/2021, art. 92, inc. XVII).

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea “f” da Lei Federal nº 14.133/21

- a) O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- b) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- c) O fiscal do contrato anotarà 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).
- d) 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).
- e) O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §3º).
- f) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de

imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei Federal nº 14.133/2021

9.1. O prestador de serviços será selecionado por meio da realização de procedimento de Credenciamento, através do Chamamento Público, com fundamento na hipótese do art. 74, inciso IV, da Lei n.º 14.133/2021 e observar os **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS** abaixo:

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

b) Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes;

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;



c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

a) no caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

9.3. Caso a EEx. 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 citado no item 9.1, “a” e “b”.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea “g” da Lei Federal nº 14.133/21

10.1. PAGAMENTO

- a) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após apresentação da Nota Fiscal/ Fatura, acompanhado de cópia da Certidão Negativa de Débitos Federais, Certificado de Regularidade com o FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, sem os quais o pagamento ficará retido.

- b) As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais contratuais, especialmente as de natureza fiscal.
- c) Deverá constar na nota fiscal: nº do Processo Licitatório, nº da Inexigibilidade, nº do Termo de Credenciamento/Contrato, nº da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço e dados bancários atualizados.
- d) Identificada qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à empresa para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado será contado somente a partir da reapresentação do documento e desde que devidamente sanado o vício.
- e) Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços, correção monetária ou compensação financeira.
- f) Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, a empresa dará a Prefeitura Municipal de Igarapé plena, geral e irretratável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.
- g) Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas nas legislações aplicáveis, conforme determina a Instrução Normativa da Receita Federal nº 1.234/2012 e o Decreto Federal nº 9.580/18.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Previsão legal: art. 6º, inciso XXIII, alínea 'j', da Lei Federal nº 14.133/2021

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das Dotações Orçamentárias abaixo:

Fonte de Recurso	Dotação Orçamentária / Elemento de Despesa / Ficha
1.550.000	2.07.00.12.306.0007.2.0033 / 3.3.90.30.00 / 155
1.552.000	2.07.00.12.306.0007.2.0033 / 3.3.90.30.00 / 152

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Previsão Legal: art. 104, inc. IV da Lei Federal 14.133/2021.

12.1. A aplicação de penalidades às licitantes e às contratadas reger-se-á conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei no 14.133/21.

12.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155, da Lei Federal no 14.133/21, as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.3. Considera-se inexecução total do(a) Ata/contrato:

a) recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;

b) recusa injustificada do adjudicatário/credenciado em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, àquele que:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do(a) Ata/contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do(a) Ata/contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei Federal nº 12.846/2013.

12.5. As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 10.2.1 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

12.6. Multa, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e 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 poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei no 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:

- a) No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II, do art. 155 da Lei no 14.133/21, a multa será de a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- b) No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III, do art. 155 da Lei no 14.133/21, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- c) Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- d) Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 acima, de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- e) Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- f) O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a 30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei no 14.133, de 2021.

12.7. Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20% (vinte por cento). A

multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal no 14.133/21.

12.8. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei no 14.133/21).

12.9. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei no 14.133/21).

12.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.

12.11. Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

12.12. A aplicação de multas, bem com a rescisão do contrato, não impede que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas neste contrato. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

12.13. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Administração poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/detentor/credenciado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

12.15. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.16. A Prefeitura Municipal de Igarapé reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer produto/serviço em desacordo com o previsto neste Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

12.17. EXTENSÃO DAS PENALIDADES

12.17.1. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE poderão ser também, aplicadas, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

- a) Retardarem a execução do pregão;
- b) Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
- c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A critério da Administração da Prefeitura do Município de Igarapé o presente chamamento público poderá ser:

- a) Adiado, por conveniência exclusiva da Administração;
- b) Revogado, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;
- c) Anulado, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

13.2. O(a) Agente de Contratação poderá, em qualquer fase, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente procedimento.

13.3. O Credenciado/Contratado é responsável pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

Igarapé/MG, 05 de fevereiro de 2025.

Equipe responsável pela elaboração do termo de referência:

Emanuelle Cristina de Rezende Borges
Assessor Analista Educacional I

Ana Gabriela Souza Mundim
Coordenadora Nutrição Escolar

Aprovação:

Sandra Nunes Aníbal Prado
Secretária Municipal de Educação



ANEXO II – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES PROJETO DE VENDAS

INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 025/2025

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2025				
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR				
FORNECEDOR INDIVIDUAL				
1. Nome do Proponente		2. CPF		
3. Endereço:	4. Município/UF	5. CEP		
6. nº DAP Física	7. Fone:	8. E- mail (quando houver)		
9. Banco	10. Nº da Agencia:	11. Conta Corrente:		
II IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE /FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade				
2. CNPJ:	3. Município/UF	4. Endereço		
5. Fone/DDD	6.Nome do representante e email	7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS				
Produto	Unidade	Qtde	Preço de Aquisição	
			Unitário	Total
VALOR TOTAL				
Local e data				
Assinatura do Representante do Grupo Formal				



ANEXO III – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES PROJETO DE VENDAS
INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/ INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
GRUPO INFORMAL				
1. Nome do Proponente		2. CPF		
3. Endereço:	4. Município/UF	5. E-MAIL		
6. Fone/DDD:	7. CEP:	8. Nº DA DAP Física		
9. Banco:	10. Agencia:	11. Conta Corrente:		
15. Nome do Representante Legal	16. CPF	17. Fone/DDD		
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. Fone/DDD	6.Nome do representante e email	7. CPF		
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS				
Produto	Unidade	Qtde	Preço de Aquisição	
			Unitário	Total
VALOR TOTAL				
Local e data				



Assinatura do Representante do Grupo Formal

ANEXO IV – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES PROJETO DE VENDAS

INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/ INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço:	4. Município/UF	5. E-MAIL	
6. Fone/DDD:	7. CEP:	8. Nº DA DAP Jurídica	
9. Banco:	10. Agência:	11. Conta Corrente:	
12. Nº de Associados:	13. Nº de associados de acordo com a Lei nº. 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do Representante Legal	16. CPF	17. Fone/DDD	
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. Fone/DDD	6.Nome do representante e email	7. CPF	
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS			
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade Preço de Aquisição	
		Unitário	Total



VALOR TOTAL				
Local e data				
Assinatura do Representante do Grupo Formal				



ANEXO V – MODELO DE CREDENCIAMENTO
INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 25/2025

Pelo presente instrumento credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de identidade n.º _____, para participar das reuniões relativas ao INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025, o qual está autorizado (a) requerer vistas de documentos e Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, manifestar-se em nome da empresa, desistir de interpor recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e Data

Assinatura

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº XX/2025, VINCULADO AO PROCESSO ADMINISTRATIVO DE COMPRAS Nº 25/2025, INEXIGIBILIDADE Nº 09/2025, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE IGARAPÉ E XXXXXX.

O MUNICÍPIO DE IGARAPÉ/PREFEITURA MUNICIPAL, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Governador Valadares, nº 447, Centro, Igarapé/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 18.715.474/0001-85, representada pela Secretária Municipal de Educação, _____, portadora da carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, 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)**, Lei Federal nº 14.133/21, no art. 14, §1º da Lei nº 11.947/2009 e no capítulo V da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e tendo em vista o que consta no Credenciamento nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 Chamamento Público para credenciamento de agricultores familiares, visando a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com os quantitativos e especificações descritas no termo de referência.

CLÁUSULA SEGUNDA: DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito abaixo:

Item	Descritivo	Unidade	Quantitativo
01	Abacate , 160 kcal Carboidratos 8,53 g proteína 2 g Lipídios 14,66 g Gorduras Saturada 2,12 g O abacate pode ser consumido em receitas doces e salgadas. Pode consumir a fruta amassada ou fazer vitamina adicionando gotas de limão.	KG	2.000
02	Abacaxi Este para kg 500 kcal Carboidratos 130 g proteína 5 g sódio 10 mg fibra alimentar 14 g Este para unidade: 360 kcal carboidrato 92,5 g proteína 6,75 g sódio 0 fibra alimentar 7,50 g O abacaxi pode ser consumido fresco, desidratado ou em conserva, ou ainda pode ser usado para o preparo de sucos, vitaminas, saladas, iogurtes e	UNID.	7.000

	sobremesas.		
03	Abobrinha Italiana 19 kcal Carboidratos 4,3 g proteína 1,1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,4 Abobrinha italiana pode ser consumida, fria, assada ou cozida. Pode ser consumida também em caldos e preparações com carnes.	KG	500
04	Abobrinha Menina 14 kcal Carboidratos 3,3 g proteína 0,6 g Lipídios ** fibra alimentar 1,2 abobora menina pode ser consumida, assada, refogada ou cozida. Tem preparações com caldos e purê.	KG	800
05	Abóbora Moranga , 39 kcal carboidrato 8,4 proteínas 1,7 lipídio 0,5 fibra alimentar 2,2g abobora cabotia pode ser consumida tanto em refeições quentes, como em formas de caldos e sopas, como fatiadas no forno.	KG	3.000
06	Acelga - Este para unidade 21 kcal carboidrato 4,6 g proteína 1,4 lipídio 0,1 fibra alimentar 1,1 Este para kg 190 kcal carboidrato 37 g proteína 18 g sódio 2130 mg pode ser consumida em saladas frias, ou preparações refogadas.	KG UNID.	500
07	Acerola 33 kcal Carboidratos 8,0 g proteína 0,9 g Lipídios 0,2 fibra alimentar 1,5 Acerola pode ser consumida natural ou preparações como sucos, bolos, geleias e mousse.	KG	500
08	Alface Americana Este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida em saladas frias, ou preparações como sanduiches.	PÉS/UNID.	4.000
09	Alface Crespa Este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida preparações frias como saladas, e sanduiches.	PÉS/UNID.	4.000
10	Alface Lisa este para unidade 9 kcal Carboidratos	PÉS/UNID.	4.000



	1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida como saladas e sanduiches		
11	Alface Roxa este para unidade 9 kcal Carboidratos 1,7 g proteína 0,6 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1 g Este para kg: 36 kcal carboidrato 6,8 g proteína 2,4 g sódio 28 mg fibra alimentar 4 g pode ser consumida como saladas e sanduiches	PÉS/UNID.	1.000
12	Alho com casca 6,7 kcal Carboidratos 1,45 g proteína 0,25 g Utilizado em preparações de carnes, massas, arroz, feijão.	KG	2.000
13	Alho Descascado 11 kcal Carboidratos 2,3 g Utilizado em preparações de carnes, e assados com azeite.	KG	4.000
14	Ameixa 53 kcal Carboidratos 13,4 g proteína 0,8 g Lipídios *** fibra alimentar 1,4 g pode ser consumida como geleias, sucos ou em preparações com água para chá.	KG	3.000
15	Banana Caturra 78 kcal Carboidratos 20,3 g proteína 1,2 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2 g pode ser consumida como vitaminas, doces ou em preparações salgadas.	KG	14.000
16	Banana Prata 358 kcal Carboidratos 22,3 g proteína 1,8 g Lipídios 0,1g fibra alimentar 2,6 Pode ser consumida fritas, cozidas e assadas.	KG	25.000
17	Batata Doce Roxa 118 kcal Carboidratos 28,2 g proteína 1,3 g Lipídios 0,1g fibra alimentar 2,6 g pode ser consumida fritas, cozidas e assadas.	KG	2.000
18	Batata Baroa/ Mandioquinha/ Cenoura Amarela 101 kcal Carboidratos 24 g proteína 1, g Lipídios 0,2g fibra alimentar 2,1 g pode ser consumida fritas, cozidas e assadas, caldos em forma de purê.	KG	5.500
19	Batata Inglesa 64 kcal Carboidratos 14,7 g proteína 1,8 g Lipídios *** fibra alimentar 1,2 Pode ser consumida fritas, cozidas e assadas, caldos em forma de purê	KG	15.000

20	Berinjela 20 kcal Carboidratos 4,4 g proteína 1,2 g Lipídios 2,9 g fibra alimentar 2,1 g A beringela pode ser consumida crua, grelhada, assada e cozida. Pode ser usado para massas como lasanha e pizza.	KG	2.000
21	Beterraba 49 kcal Carboidratos 11,1 g proteína 1,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 3,4 g A beterraba pode ser consumida crua e cozida. Pode ser usado para sucos e purê.	KG	4.000
22	Brócolis Ninja Este para unidade 25 kcal carboidrato 4 g proteína 3,6 g lipídio 0,3 g fibra alimentar 2,9 g Este para kg 48 kcal carboidrato 8,8 g proteína 3,5 g fibra alimentar 3 g sódio 23 mg pode ser consumido cru, cozido e no vapor	KG UNID.	4.000
23	Cará 96 kcal Carboidratos 23 g proteína 2,3 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 7,3 g O cara pode ser consumido cozido, no café da manhã, sopas, purê, bolos e pães.	KG	3.500
24	Cebola Branca/Amarela 39 kcal Carboidratos 8,9 g proteína 1,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2,2 g pode ser consumido cru, cozido em molho e conservas.	KG	6.000
25	Cebola Roxa 39 kcal Carboidratos 8,9 g proteína 1,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 2,2 g pode ser consumido cru, cozido em molho e conservas.	KG	1.000
26	Cebolinha Este para unidade kcal 20 carboidratos 3,4 proteínas 0,4 lipídio 1,9 fibra alimentar 3,6 Este para kg kcal 40 carboidratos 6,4 g proteína 0,8 g lipídio 0,8g consumir em preparações salgadas como carnes, caldos, salads.	Molho	4.500
27	Cenoura 34 kcal Carboidratos 7,7 g proteína 1,3 g Lipídios 0,3 g fibra alimentar 3,2 g consumir cruas, cozida, vapor, caldos, em preparações como bolo e tortas.	KG	6.000
28	Chuchu 17 kcal Carboidratos 4,3 g proteína 0,7 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,3 g consumir em preparações salgadas como saladas, caldos, carnes, purê.	KG	2.500

29	Colorau 0 kcal Carboidratos 0 g proteína 0 g Lipídios 0 g fibra alimentar 0 g consumir em preparações salgadas, arroz, carnes, sopas	KG	4.000
30	Couve-Flor Este kg para 54 kcal carboidrato 8,6 g proteína 5,8 g lipídeo 1,0 g sódio 6,0mg g fibra alimentar 6,2 Este para unidade kcal 23 carboidratos 4,5 g proteína 1,9 g lipídio 0,2 fibra alimentar 2,4 g sódio mg consumir crua, cozida e no vapor. Pode ser adicionada em saladas e purês.	Unid.	600
31	Couve Manteiga Este para molho 27 kcal carboidrato 4,3 g proteína 2,9 g lipídio 0,5 g fibra alimentar 3,1 g Este para kg 57 carboidratos 8,6 g proteína 5,9 g lipídio 1,0 g fibra alimentar 6,2 g consumir cruas, cozida, caldos, em preparações salgada como tropeiro.	Molho	7.000
32	Espinafre Este para unidade 16 kcal carboidrato 2,6 g proteína 2,0 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 2,1 g Este para kg kcal 11,5 g carboidrato 1,88 g proteína 1,48 g lipídio 0,13 g fibra alimentar 1,3 g sódio 35 mg consumir crua, cozida e no vapor. Pode ser adicionada em saladas, omelete e purês.	Molho	3.000
33	Goiaba Branca/Vermelha - 54 kcal Carboidratos 13 g proteína 1,1 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 6,2 g pode ser consumida crua ou como sucos ou doce.	Kg	3.000
34	Hortelã Este para molho 44 kcal carboidrato 8 g proteína 3,3 g lipídios 0,7 g sódio 30 mg Usado para temperar saladas, molhos. Pode ser usado também como chás, infusões e óleos essenciais.	Molho	500
35	Inhame 96 kcal Carboidratos 23 g proteína 2,3 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 7,3 g pode ser consumido cozido, saladas sopas, purê, chips, pães e bolos	KG	9.000
36	Iogurte de Frutas 70 kcal carboidrato 9,7 g proteína 2,7 g lipídio 2,3 g fibra alimentar 0,2 g pode ser consumido no café da manhã, ao longo	Unid. 110g	30.000

	do dia, com cereais, frutas e sementes.		
37	Laranja 45 kcal Carboidratos 11,5 g proteína 1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,5 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleia, chá, ou adicionadas como raspa nas receitas.	KG	32.000
38	Leite Tipo C (Barriga Mole) 96 kcal Carboidratos 0 g proteína 6,8 g Lipídios 6 g fibra alimentar 0 g pode ser consumido com café, em preparações salgadas e bolos.	Lt	3.000
39	Limão Tahiti 32 kcal Carboidratos 11,1g proteína 0,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,2 g consumir para temperar salada, carnes, peixes e frango. Pode consumir como cá.	KG	3.000
40	Maçã Fugui 56 kcal Carboidratos 23 g proteína 0,3 g Lipídios TR fibra alimentar 1,3 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas.	KG	13.000
41	Maçã Gala 63 kcal Carboidratos 16,6 g proteína 0,2 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 2 g consumir como frutas, saladas, bolo, suco e cha	KG	10.000
42	Mamão Formosa 45 kcal Carboidratos 11,6 g proteína 0,8 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,8 g pode ser consumida fresca, sucos, doce, vitamina, salada de frutas, pode ser consumida as sementes também.	KG	18.000
43	Mamão Havaí 40 kcal Carboidratos 10,4 g proteína 0,5 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1 g pode ser consumida fresca, sucos, doce, vitamina, salada de frutas, pode ser consumida as sementes também.	KG	16.000
44	Mandioca com casca 151 kcal Carboidratos 36,2 g proteína 1,1 g Lipídios 0,3 g fibra alimentar 1,9 g sódio 1,3 g pode ser consumida cozida frita, assada, caldos, na preparação de bolo e tortas,	KG	7.000
45	Mandioca Descascada 163 kcal Carboidratos 39,2 g proteína 0,7 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 2 g sódio 1,3 g pode ser consumida cozida frita	KG	10.000

	assada, caldos, na preparação de bolo e tortas,		
46	Manga Palmer 72 kcal Carboidratos 19,4 g proteína 0,4g Lipídios 0,2 g fibra alimentar1,6 g magnésio 9g pode ser consumida ao natural ou suco, geleia, vitamina, saladas e molho. A folha da manga pode ser consumida como chá.	KG	20.000
47	Manga Tommy 51 kcal Carboidratos 12,8 g proteína 0,9 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar0,2 magnésios 7 g pode ser consumida ao natural ou suco, geleia, vitamina, saladas e molho. A folha da manga pode ser consumida como chá.	KG	20.000
48	Maracujá 68 kcal Carboidratos 12,3 g proteína 2 g Lipídios 2,1 g fibra alimentar 1,1 magnésio 28 g pode ser consumido, como sucos, geleias, doces e chás,	KG	2.000
49	Melancia 33 kcal Carboidratos 8,1 g proteína 0,9 g Lipídios TR g fibra alimentar 0,1g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas	KG	20.000
50	Melão 29 kcal Carboidratos 7,5 g proteína 0,7 g Lipídios TR g fibra alimentar 0,3 magnésio 6 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas.	KG	10.000
51	Milho in natura c/ casca 138 kcal carboidrato 28,6 g proteína 6,6 g lipídio 0,6 g fibra alimentar 3,6 g magnésio 33 g pode ser consumido cozido, assado, pamonha, curau, sopa ou suco	Kg	5.000
52	Mostarda 18 kcal Carboidratos 3,2 g proteína 2,1 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 1,9 g magnésio 16 g quando refogada ou cozida, pode ser acompanhada com arroz, carnes, batata ou ingrediente como sopas, suflês e purê.	Molho	3.000
53	Ovos 143 kcal carboidrato 1,6 g proteína 13,0 g lipídio 8,9 g fibra alimentar NA Consumir cozido, frito, mexidos, em preparações como massas, bolos, biscoito.	Dz	20.000
54	Pepino Aodai 10 kcal Carboidratos 2 g proteína 0,9 g Lipídios TR fibra alimentar 1,1 magnésio 9	KG	1.500

	Pode ser consumido cru, sucos e vitaminas, em forma de pickles,		
55	Pepino Caipira 10 kcal Carboidratos 2 g proteína 0,9 g Lipídios TR fibra alimentar 1,1 magnésio 9 Pode ser consumido cru, sucos e vitaminas, em forma de pickles,	KG	3.000
56	Pêra 61 kcal Carboidratos 16,1 g proteína 0,2 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 3 magnésios 6 g pode ser ingerida crua ou cozida, em preparações doces e salgadas.	KG	4.000
57	Pimentão Amarelo 28 kcal Carboidratos 6 g proteína 1,2 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 1,9 magnésios 11 g pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações PEIXES, molho, geleia, saladas, sanduiches, sopas, massa, pimentões recheados	KG	800
58	Pimentão verde 21 kcal Carboidratos 4,9 g proteína 1,1 g Lipídios 0,2 g fibra alimenta 2,6 g magnésio 8 g Pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações como torta, molho, geleia, saladas, sanduiches, sopas, massa, pimentões recheados.	KG	2.000
59	Pimentão Vermelho 23 kcal Carboidratos 5,5 g proteína 1 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,6 magnésio 11 g pode ser consumido cru, cozido, grelhado, refogado ou assado, em preparações PEIXES, molho, geleia, saladas, sanduiches, sopas, massa, pimentões recheados	KG	800
60	Pitaya 36 kcal Carboidratos 12 g proteína 0,19 g Lipídios 0,41 g fibra alimentar 0,3 Pode ser consumida em inatura, como sobremesas deliciosas e saudáveis.	KG	2.000
61	Polpa Pasteurizada Sabores Abacaxi, Caju, Goiaba, Acerola, Maracujá e Morango) ABACAXI ; 30,6 kcal Carboidratos 9,4 g proteína 0,5 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,8 sódio 4,2 mg CAJU: 35,6 kcal Carboidratos 7,8 g Goiaba : 35 kcal Carboidratos 7 g proteína 0,6 g Lipídios 0 g fibra alimentar 1 sódio 0 mg Acerola : 21,9 kcal	KG	10.000

	Carboidratos 5,5 g proteína 0,6 g sódio 1,3 mg Maracujá: 7,4 kcal Carboidratos 1,5g Morango : 28 kcal Carboidratos 5,7 g fibra alimentar 2 sódio 1 mg Pode ser consumida na fabricação de iogurtes, sorvetes , refresco, doces.		
62	Queijo Frescal/Minas 264 kcal Carboidratos 3,2 g proteínas 17,4 g Lipídios 20,2 g fibra alimentar NA magnésio 7 g Como ingredientes de uma salada bem colorida. Este tipo de queijo acompanha bem com geleias, doces e compotas.	KG	7.000
63	Queijo Mussarela 330 kcal Carboidratos 3 g proteínas 22,6 g Lipídios 25,2 g fibra alimentar NA magnésio 24g Como ingredientes de uma pizza bem colorida. Este tipo de queijo acompanha bem com pães, doces e salgados	KG	10.000
64	Quiabo 29,9 kcal Carboidratos 6,4 g proteínas 1,9 g Lipídios 0,4 g fibra alimentar 4,6 magnésios 19 g sódio 0,9 mg pode ser consumido cru, cozido ou assado, em saladas, sopas, refogados e sucos.	KG	4.000
65	Repolho 17 kcal Carboidratos 3,9 g proteína 0,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 1,9 magnésio 9 g podem ser consumidos cru, saladas, sucos e fermentado (chucrutes), cozidos, refogados como sopas	KG	4.000
66	Repolho Roxo 31 kcal Carboidratos 7,2 g proteína 1,9 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,2 magnésio 18 g podem ser consumidos cru, saladas, sucos e fermentado (chucrutes), cozidos, refogados como sopas.	KG	1.000
67	Rúcula 13 kcal carboidrato 2,2 g proteína 1,8 g lipídio 0,1 g fibra alimentar 1,7 g magnésio 117 mg podem ser consumidos cru, saladas, sucos cozidos, refogados como sopas.	Molho	3.000
68	Salsa Fresca 33 kcal Carboidratos 5,7 g proteína 3,3 g Lipídios 0,6 g fibra alimentar 1,9 magnésio 21 mg podem ser consumidos em saladas, carnes, sopas, cha.	Molho	3.000
69	Taioaba 34 kcal carboidrato 5,4 g proteína 2,9 g	Molho	3.000

	lipídio 0,9 g fibra alimentar 4,5 g sódio 1 mg podem ser consumida refogada, cozidas, saladas, sopas e acompanhada de carnes.		
70	Tangerina/ Mexerica/ a Ponkan 38 kcal Carboidratos 9 ,6g proteína 0,8 g Lipídios 0,1 g fibra alimentar 0,9 magnésio 8 g pode ser consumida fresca, sucos, adicionadas em bolos, geleias. Chas	KG	8.000
71	Tempero Alho e Sal kcal Carboidratos 0 g proteína 0 g Lipídios 0 g Usado para temperar carnes, outras preparações salgadas com arroz feijão, sopas.	KG	2.000
72	Tomate Andrea kcal 15 g carboidrato 3,1 g proteína 1,1 g lipídio 0,2 g fibra alimentar 1,2 g sódio 1 mg Usado em saladas, molhos, sanduiches, maior consumo de tomate em preparações salgadas, seja no molho, salada, vinagrete, no tempero de carnes ou refogado básico.	KG	12.000
73	Tomate Longa Vida kcal 21 g carboidrato 5,1 g proteína 0,8 g lipídio TR fibra alimentar 2,3 g sódio mg Usado em saladas, molhos, sanduiches, maior consumo de tomate em preparações salgadas, seja no molho, salada, vinagrete, no tempero de carnes ou refogado básico.	KG	8.000
74	Uva Rosada 49 kcal Carboidratos 12 g proteína 0,6 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 0,9 magnésio 7 mg pode ser consumida no café da manhã inatura, suco, doce, saladas, picolé, geleia, gelatina ou musse. As sementes podem ser usadas na produção de óleo, auxiliando em doença crônica e hidratação da pele.	KG	3.000
75	Uva Verde 53 kcal Carboidratos 13,6 g proteína 0,2 g Lipídios 0,7 g fibra alimentar 0,9 magnésio 7 mg pode ser consumida no café da manhã inatura, ou lanche da tarde, junto com uma fonte de proteína. Ou comer congeladas no lanche ou sobremesa.	KG	2.000
76	Vagem Rasteira 24,3 kcal Carboidratos 5,3 g	KG	3.000



	proteína 1,8 g Lipídios 0,2 g fibra alimentar 2,4 magnésios 17,8 mg podem ser consumida de diversas maneiras, refogada, grelhada, salada, sopas e tortas.		
--	---	--	--

CLÁUSULA TERCEIRA: DOS PREÇOS CONTRATADOS

3.1. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA: DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos, 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.

c) O prazo de entrega dos itens é de até 3 (três) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de fornecimento emitida pela Secretaria Requisitante.

d) Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste contrato, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

e) O transporte e a entrega dos itens são de responsabilidade da credenciada/detentora dos preços e deverão ser entregues conforme quantitativos e endereços dos destinatários a serem fornecidos pela Contratante.

f) Os itens que necessitam de refrigeração (laticínios) deverão ser transportados adequadamente e entregues nas unidades escolares mencionadas neste termo com responsabilidade total da empresa fornecedora.

4.2. DOS ENDEREÇOS DE ENTREGA

4.2.1. Os produtos deverão ser entregues, respeitando o prazo de 03 (três) dias corridos, a contar do envio da nota de autorização de fornecimento – NAF, nos endereços:

ESCOLAS	ENDEREÇO
E. M. Alcina Alves da Rocha	R. Joaquim Gomes, 55, Cidade Nova
E. M. Alda Viana de Souza	R. Carlinda Francisca de Oliveira, 254, Jardim das Roseiras
E. M. Celuta Ribeiro da Silva	R. Mario de Andrade, 219, Fernão Dias
E. M. Dona Maria José Henriques	Av. Humaitá, 100, Pousada Del Rey
E. M. João Alves Pereira	R. Maria das Graças Oliveira, 99, Madre Liliane
E. M. Maria Constância da Silva Moreira	R. Florianópolis, 118, São Francisco
E. M. Maria das Graças Dias Maldonado	R. Ziquita Gomes, 32, Maracanã
E. M. Mestra Donana	R. Onorinda Diogo da Silva, 10, Novo Igarapé
E. M. Professora Amélia Amaral e Silva	Av. Geraldo da Conceição Sales Oliveira, 750, Bom Jardim
E. M. Professora Maria da Conceição Dias Ferreira Andrade	R. Maria Juliana do Prado, 115, Marechal Rondon
E. M. Professora Perbuíra Rodrigues da Silva Couto	R. Belo Horizonte, 220, Jardim das Roseiras
EMEI Alice Palhares	R. Joaquim Ribeiro, 395, Padre Eustaquio
EMEI Eliana Célia	R. Notório de Souza e Silva, 173



EMEI Eugênia Vieira	R. Padre Diogo Feijó, 380, Pousada Del Rey
EMEI Maria Alves Guimarães	R. Marília de Dirceu, 220, Fernão Dias
EMEI Maria Antônia dos Santos Carvalho	R. Pouso Alegre, 15, Resplendor
EMEI Maria Cândida	R. Antônio Bento Antunes, 120, São Sebastião
EMEI Maria Custódia	R. Sebastião Damasceno, 200, Roseiras
EMEI Maria de Sousa Henriques	R. Jacomino de Moura, 335, Canarinho
EMEI Maria Juliana de Souza Meneses	R. Santos Drummond, 474, Vale do Amanhecer
EMEI Rosentino Oliveira Soares	R. Alameda das Acácias, 76, Bom Jardim
EMEI Zita Alves	R. Sebastião Henriques, 47, Cidade Nova

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas correrão à conta da Dotação Orçamentária abaixo:

Fonte de Recurso	Dotação Orçamentária / Elemento de Despesa / Ficha
1.550.000	2.07.00.12.306.0007.2.0033 / 3.3.90.30.00 / 155
1.552.000	2.07.00.12.306.0007.2.0033 / 3.3.90.30.00 / 152

CLÁUSULA SEXTA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento para os Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

6.1.1. O pagamento para os Fornecedores Formais, detentores de DAP Jurídica será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da Nota Fiscal/Fatura acompanhado de cópia da Certidão Negativa de Débito com o INSS e do Certificado de Regularidade com o FGTS, sem os quais o pagamento ficará retido.

6.2. O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante ateste do responsável e apresentação dos documentos comprobatórios acima mencionados.

6.3. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor em inteira conformidade com as exigências legais contratuais, especialmente as de natureza fiscal.

6.3.1. Deverá constar na nota fiscal/fatura: nº do Processo, nº do Chamamento Público, nº da Ata de Registro de Preço e nº da Autorização de Fornecimento.

6.4. Identificada qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao fornecedor para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento e desde que devidamente sanado o vício.

6.5. O pagamento não será efetuado, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito à alteração de preços, correção monetária ou compensação financeira.

6.6. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, o fornecedor dará a Prefeitura Municipal de Igarapé plena, geral e irretratável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA VIGÊNCIA

7.1. O contrato permanecerá vigente pelo período de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/21.

7.2. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA OITAVA: DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pela Secretária Municipal de Educação.

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

8.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

8.4. 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).

8.5. 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).

8.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §3º).

8.7. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

CLÁUSULA NONA: DAS OBRIGAÇÕES

9.1. Obrigações da Contratante:

9.1.1. Efetuar os pagamentos devidos ao CREDENCIADO, com os descontos e recolhimentos previstos em lei.

9.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que o CREDENCIADO possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições do credenciamento.

9.1.3. Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades ao CREDENCIADO.

9.2. Obrigações da Contratada:

9.2.1. Entregar os produtos/alimentos de acordo com a Solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

9.2.2. Priorizar nas entregas, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos;

9.2.3. Priorizar a entrega dos gêneros alimentícios com a safra do ano;

9.2.4. Embalar os produtos/alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

9.2.5. Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.

9.3.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas da licitação;

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A aplicação de penalidades às licitantes e às contratadas reger-se-á conforme o estabelecido no Título IV, Capítulo I – Das Infrações Administrativas, da Lei no 14.133/21.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas no art. 155, da Lei Federal no 14.133/21, as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.2.1. O licitante/contratado/credenciado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.3. Considera-se inexecução total do(a) Ata/contrato:

a) recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada;

b) recusa injustificada do adjudicatário em assinar ata de registro de preços, contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, àquele que:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do(a) Ata/contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do(a) Ata/contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei Federal no 12.846/2013.

10.5. As infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 10.2.1 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do Art. 155 da Lei Federal 14.133/21, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

10.6. Multa, que será calculada na forma prevista no edital ou no contrato, e 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 poderá



ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei no 14.133/21, observando-se os seguintes parâmetros:

- a) No caso de inexecução parcial do contrato, nos termos dos incisos I a II, do art. 155 da Lei no 14.133/21, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- b) No caso de inexecução total do contrato, conforme prevista no inciso III, do art. 155 da Lei no 14.133/21, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- c) Para infrações descritas nos incisos IV a VII, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
- d) Para as infrações descritas nos incisos VIII a XI, do art. 155, da Lei nº 14.133/21 acima, de 10% (dez por cento) do valor do contrato.
- e) Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- f) O atraso na execução/entrega do objeto contratado superior a 30 (trinta) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei no 14.133, de 2021.

10.7. Configurado o atraso na entrega/execução do objeto, fica estipulado o percentual de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) podendo ser cobrado por dia de atraso, calculado sobre o valor total do item/lote, limitado ao percentual de 20% (vinte por cento). A multa de mora não impede as demais sanções previstas nos termos do art. 162, da Lei Federal no 14.133/21.

10.8. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei no 14.133/21).

10.9. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei no 14.133/21).

10.10. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor da CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.

10.11. Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

10.12. A aplicação de multas, bem com a rescisão do contrato, não impede que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas neste contrato. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

10.13. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Administração poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

10.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário/detentor, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

10.15. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.16. A Prefeitura Municipal de Igarapé reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer produto/serviço em desacordo com o previsto neste Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

10.17. EXTENSÃO DAS PENALIDADES

10.17.1. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

- a) Retardarem a execução do pregão;
- b) Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
- c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA: DO REAJUSTAMENTO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

11.1. Os preços serão fixos e irrevogáveis, salvo nas hipóteses legais.

11.1.1. Após os primeiros 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, em conformidade com a legislação vigente.

11.2. Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, serem refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes, de comum acordo, com base no artigo 124, II, "d", da Lei Federal nº 14.133/21, buscarão uma solução para a questão.

11.3. O fornecedor deverá encaminhar os pedidos de reequilíbrio/reajuste por escrito, juntamente dos documentos comprobatórios ao Departamento de Suprimentos Compras e Licitações, os quais serão analisados pela Prefeitura de Igarapé que deverá se pronunciar pela aceitação total, parcial ou ainda pela rejeição do pedido, no prazo de até 30 dias.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA: DAS ALTERAÇÕES

12.1. O contrato poderá sofrer alterações nos termos delimitados pelo artigo 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESCISÃO



13.1. O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21 e suas sucessivas alterações posteriores, sem direito a qualquer indenização.

13.2. Formalizada a rescisão, que vigorará a partir da data de sua comunicação à contratada, esta entregará a documentação correspondente aos serviços executados que, se aceitos pela Fiscalização, serão pagos pelo CONTRATANTE, deduzidos os débitos existentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO

14.1. Constituem motivos para a extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO

15.1. É competente o Foro da Comarca de Igarapé 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DOS CASOS OMISSOS

16.1. A Lei nº 14.133/2021 é a legislação aplicável à execução deste contrato, inclusive quanto aos casos omissos.

XXXXXXX

Contratante

XXXXXXX

Contratado

GESTOR DO CONTRATO Nº _____/2025

Cargo:

Nome:

Assinatura:



FISCAL DO CONTRATO N° _____/2025

Cargo:

Nome:

Assinatura:

TESTEMUNHAS:

1 - _____

2- _____

Nome Completo:

Nome Completo:

CPF:

CPF: