

CHAMAMENTO PÚBLICO - nº 016/2026.

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atender às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE destinados à manutenção da merenda escolar para os próximos 12 (doze) meses, conforme estipulado neste Instrumento e seus anexos.

AVISO.

Qualquer informação a respeito do Chamamento Público deverá ser enviada única e exclusivamente para o e-mail: licitacao@ouvidor.go.gov.br

Todos os atos referentes ao processo serão disponibilizados no site da Prefeitura Municipal de Ouvidor – www.ouvidor.go.gov.br

NÃO SERÃO REPASSADAS INFORMAÇÕES A RESPEITO DO CHAMAMENTO POR TELEFONE!!!!

DA ENTREGA/ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO.

O Chamamento Público será realizado pela Comissão de Licitações e Contratos, localizada no Prédio da Prefeitura Municipal de Ouvidor – **Avenida Irapuan Costa Júnior, nº 915, Centro, Cidade de Ouvidor, Estado de Goiás – CEP: 75.715-000**, Departamento que é o responsável pelo recebimento dos envelopes contendo os documentos indicados neste Instrumento e seus anexos.

ÍNDICE

EDITAL:

1. Do preâmbulo e demais disposições;
2. Do valor e das estimativas;
3. Das condições de participação e demais disposições;
4. Da sessão;
5. Das obrigações;
6. Da vigência contratual;
7. Da gestão e fiscalização;
8. Das penalidades e sanções;
9. Das alterações e da rescisão contratual;
10. Da dotação orçamentária;
11. Das disposições gerais;
12. Do foro.

ANEXOS:

- I. Termo de Referência;
- II. Projeto/Proposta de venda – Fornecedor individual;
- III. Projeto/Proposta de venda – Grupo informal;
- IV. Projeto/Proposta de venda – Grupo formal;
- V. Declaração de produção própria – Fornecedor individual e grupo informal;
- VI. Declaração de produção própria – Grupo formal;
- VII. Declaração de responsabilidade pelo atendimento do limite individual de venda – Fornecedor individual e grupo informal;
- VIII. Declaração de responsabilidade pelo atendimento do limite individual de venda – Grupo formal;
- IX. Declaração de condições de entrega dos produtos;
- X. Minuta contratual.

Processo Administrativo nº 5220/2026.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

MUNICÍPIO DE OUIVITOR.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FME.

PROCESSO nº 5220/2026.

1. DO PREÂMBULO E DEMAIS DISPOSIÇÕES:

Fornecimento:	Conforme estabelecido neste Instrumento e anexos.
Gestora:	Luciana Maria da Silva.
Agente de Contratação:	Igor Henrique Tristão.
Data da sessão de abertura dos envelopes:	23/11/2026 - 09h:00min.
Local de entrega dos documentos e da sessão de abertura dos envelopes:	Departamento de licitações da Prefeitura Municipal de Ouvidor – Avenida Irapuan Costa Júnior, nº 915, Centro, Ouvidor.
Local onde está disponível o Edital e anexos para consulta:	www.ouvidor.go.gov.br
Comunicação com o público em geral:	licitacao@ouvidor.go.gov.br
Regulamentação:	Lei Federal nº 11.326/06, Resolução nº 06/20 – FNDE, Lei Federal nº 14.133/21.

1.1. O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - CNPJ nº 44.707.469/0001-30 torna público para conhecimento dos interessados que, na data indicada acima, iniciará o procedimento de **CHAMAMENTO PÚBLICO** de interessados no fornecimento de gêneros alimentícios, conforme estabelecido neste Instrumento e seus anexos.

1.2. Da impugnação:

1.2.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para o início do recebimento da documentação, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e seus anexos e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

1.2.2. A impugnação e/ou pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente pelo endereço eletrônico: licitacao@ouvidor.go.gov.br

1.2.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no site oficial do Município de Ouvidor www.ouvidor.go.gov.br no prazo de **até 3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data do início de recebimento da documentação e vincularão os participantes e a Administração.

1.2.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para o início da entrega da documentação.

1.2.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos para o início do recebimento da documentação, salvo nos casos inseridos no art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

1.2.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.

1.2.5.2. A participação no Chamamento, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital e/ou seus anexos, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições neles estabelecidas.

1.2.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão disponibilizadas no site oficial do Município de Ouvidor www.ouvidor.go.gov.br, sendo de responsabilidade dos interessados, seu acompanhamento.

1.2.8. A impugnação apresentada por Empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

1.3. Dos recursos:

Processo Administrativo nº 5220/2026.

1.3.1. Declarado o habilitado o interessado, deverá o interessado manifestar, a sua intenção de recorrer, apresentado suas razões pelo endereço eletrônico licitacao@ouvidor.go.gov.br, prazo que começará a partir da publicação da documentação no site oficial do Município de Ouidor www.ouvidor.go.gov.br

1.3.2. O recorrente terá, a partir da publicação da documentação dos interessados, conforme indicado acima, o prazo **3 (três) dias úteis** para apresentar as razões, pelo e-mail indicado acima, ficando os demais interessados, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo e-mail: licitacao@ouvidor.go.gov.br, em outros **3 (três) dias úteis**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente e da publicação das razões no site oficial, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

1.3.2.1.1. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo Órgão de Assessoramento Jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

1.3.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

2. DO VALOR E DAS ESTIMATIVAS:

2.1. O valor total estimado das aquisições/contratações será de **R\$ 838.874,00 (oitocentos e trinta e oito mil, oitocentos e setenta e quatro reais)**, conforme levantamento do Município de Ouidor, conforme indicado abaixo e estabelecido no Termo de Referência – Anexo I.

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	ESTIMATIVA	VALOR UNITÁRIO
1	PÃO DE QUEIJO: UNIDADE DE 50 G CONGELADO. COM PESO APROXIMADO DE 32 G APÓS ASSADA. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA, MANTENDO AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO.	QUILO	2095	R\$ 55,00
2	BOLO: ASSADO DE BOA QUALIDADE, PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS E DE BOA PROCEDÊNCIA, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR BEM ASSADO, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO OU ALTERAÇÕES DE ODOR E SABOR. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE, EM EMBALAGEM LIMP, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA. PESO POR UNIDADE CONFORME PADRÃO DEFINIDO PARA FORNECIMENTO.	UNIDADE - 1 QUILO	5.200	R\$ 45,00
3	ROSCA: ASSADA , COM PESO DE 90 G POR UNIDADE, PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	UNIDADE	16.000	R\$ 3,00
4	BISCOITO DE GOMA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E CROCÂNCIA PRÓPRIAS, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUEIMADURAS, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	QUILO	600	R\$ 55,00
5	BOLACHA CASEIRA: ASSADA COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA CROCANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO	250	R\$ 50,00
6	NHOQUE: PRONTO PARA O CONSUMO. BOA QUALIDADE, COM PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 20 KG CONFORME QUANTIDADE INDICADA. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, SEM SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E IDENTIFICADA.	QUILO	100	R\$ 45,00
7	BISCOITO DE QUEIJO: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADO E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO	3.500	R\$ 55,00

Processo Administrativo nº 5220/2026.

8	PÃO DE ABÓBORA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, MASSA BEM ASSADA E TEXTURA MACIA. SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE	1.000	R\$	3,50
9	PÃO DE BATATA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE	16.000	R\$	3,50
10	BROA DOCE: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU ALTERAÇÕES. PREPARADA E ACONDICIONADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.	QUILO	600	R\$	55,00
11	DOCE DE LEITE: DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, AROMA, SABOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO E ACONDICIONADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE VEDADA. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	50	R\$	65,00
12	MANÉ PELADO: (BOLO DE MANDIOCA) ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 90 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	QUILO	100	R\$	48,00
13	BROA DE SAL: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADA E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA. QUANTIDADE TOTAL EM KG DEVERÁ SER DEFINIDA CONFORME A NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.	QUILO	600	R\$	55,00
14	ALFACE: APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	PÉS/MÓI	1000	R\$	8,50
15	ABÓBORA CAIPIRA: SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO.	QUILO	300	R\$	7,58
16	ALHO: 1ª QUALIDADE, FİRME E ÍNCTO, SEM LESOES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NãO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES à SUPERFÍCIE.	QUILO	200	R\$	38,00
17	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, NãO PODERãO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO/MÓI	500	R\$	6,00
18	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FİRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NãO SERãO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTA DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRãO.	QUILO	500	R\$	8,19
19	BETERRABA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FİRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NãO SERãO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTA DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRãO.	QUILO	400	R\$	8,18
20	CEBOLA BRANCA: APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PESO E TAMANHO PADRãO.	QUILO	300	R\$	8,50
21	TOMATE EXTRA TIPO 1: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRãO.	QUILO	500	R\$	12,50
22	COUVE (FOLHAS PICADAS): SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FİRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PERFURAÇÕES. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA.	MAÇO/MÓI	300	R\$	6,50
23	MANDIOCA: DEVERãO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPRÓPRIOS AO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODORE E SABOR PRÓPRIOS.	QUILO	300	R\$	12,00
24	REPOLHO: CARACTERÍSTICAS: FRESCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PEQUENO. CONSISTENTE, SEM DANOS MECâNICOS OU LESOES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE PRAGAS	QUILO	200	R\$	7,54
25	FarINHA DE MANDIOCA: TORRADA E MOIDA; 100% DE RAIZ DE MANDIOCA - SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES; FINA, SECA E CROCANTE.	QUILO	200	R\$	15,00
26	FEIJãO (CARIOCA/CAPIRA): GRãOS DE COR BEGE/VERMELHADO, COM LISTRAS OU ESTRIAS DE COR MARROM-CLARA; SABOR SUAVE.	QUILO	1000	R\$	18,00

2.1.1. A estimativa apresentada acima representa apenas uma previsãO de gastos com as aquisições/contratações, nãO existindo qualquer obrigaçãO por parte da Secretaria Municipal de EducaçãO ou mesmo do Município de Ouvidor em efetivar pagamentos, o que dependerã, sempre, da real entrega dos produtos, o que dependerã, sempre, da demanda de cada unidade e conforme o

Processo Administrativo nº 5220/2026.

cardápio estabelecido pelos técnicos responsáveis pela merenda escolar. Assim, os valores contratados representam apenas uma mera expectativa de execução, não gerando qualquer responsabilidade da Administração em efetuar os pagamentos ou qualquer outro tipo de despesa/indenização das contratadas.

2.1.2. Cada contratado realizará um termo contratual com a Secretaria Municipal de Educação onde conste o valor total estimado, sendo os pagamentos e abatimento do saldo, feito conforme as Ordens de Fornecimento emitidas, podendo, em casos específicos e devidamente justificados, serem feitos aditivos, conforme autorização Legal.

2.2. Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos no Termo de Referência – Anexo I, devidamente atestada pelo fiscal e pelo Gestor contratual, em letra bem legível, sem rasuras.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DEMAIS DISPOSIÇÕES:

3.1. Poderão participar dessa Chamada Pública, fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF Jurídica e/ou Física, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326/06 e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF que atendam a todas as exigências indicadas neste Instrumento Convocatório e seus anexos.

3.2. A documentação e o Projeto de Venda deverão ser apresentados conforme indicado abaixo:

3.2.1. ENVELOPE 1: O Projeto/Proposta de venda deverá ser elaborado conforme modelo do ANEXO II:

PROJETO/PROPOSTA DE VENDA.

Chamada Pública nº 016/2026.

Processo nº 5220/2026.

Interessado:

CNPJ nº ou CPF nº:

DAP/CAF nº:

3.2.2. ENVELOPE 2:

HABILITAÇÃO.

Chamada Pública nº 016/2026.

Processo nº 5220/2026.

Interessado:

CNPJ nº ou CPF nº:

DAP/CAF nº:

3.4. As disposições obrigatórias do Projeto/Proposta de venda e a documentação de habilitação obrigatória estão dispostos no **item 8 do Termo de Referência**.

3.5. Incumbirá aos interessado acompanhar as publicações no site oficial do Município de Ouvidor www.ouvidor.go.gov.br, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de prazos, diante da inobservância de quaisquer atualizações.

4. DA SESSÃO:

4.1. Serão classificadas as propostas que preencherem as condições fixadas neste Instrumento e seus anexos, onde cada grupo de fornecedores (formal e/ou informal) deverá, obrigatoriamente, ofertar seu Projeto/Proposta.

4.2. Serão classificadas em primeiro lugar o interessado que apresentar o menor preço unitário nos itens, tendo preferência de contratação:

- a) os fornecedores locais do município;
- b) os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas; c)
- c) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/03;
- d) os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais;
- e) organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

4.3. Caso não seja obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares do território rural, do Estado e do País, nesta ordem.

5. DAS OBRIGAÇÕES:

As obrigações das partes estão disciplinadas no Termo de Referência – Anexo I que, independentemente de transcrição, integra o presente Instrumento.

6. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:

A vigência e demais disposições da contratação estão disciplinadas no Termo de Referência – Anexo I que, independentemente de transcrição, integra o presente Instrumento.

7. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO:

A gestão e fiscalização do contratado estão disciplinadas no Termo de Referência – Anexo I que, independentemente de transcrição, integra o presente Instrumento.

8. DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

As penalidades e sanções ao contratado estão disciplinadas no Termo de Referência – Anexo I que, independentemente de transcrição, integra o presente Instrumento.

9. DAS ALTERAÇÕES E DA RESCISÃO CONTRATUAL:

As hipóteses e disposições quanto a rescisão do contratado estão disciplinadas no Termo de Referência – Anexo I que, independentemente de transcrição, integra o presente Instrumento.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas com as futuras contratações irão onerar a seguinte dotação orçamentária:

FICHA: 000496. ÓRGÃO: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. UNIDADE: 000007 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. FUNÇÃO: 000012 – EDUCAÇÃO. SUB-FUNÇÃO: 000361 – ENSINO FUNDAMENTAL. PROGRAMA: 001020 – PROGRAMA DE ADMINISTRAÇÃO EDUCACIONAL. PROJETO/ATIVIDADE: 4.028 – ADMINISTRAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. ELEMENTO: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. Poderá o Município revogar, aditar ou alterar o presente processo de Chamamento Público, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, ou por fato superveniente, devidamente justificado.

11.2. Participar deste processo implica na aceitação integral e irretratável dos presentes termos e seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

11.3. O presente Edital e seus Anexos, farão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição.

11.4. As normas que disciplinam este Edital serão sempre interpretadas em favor do interesse público.

11.5. Aos casos omissos serão aplicadas as disposições da Lei nº 14133/21, com suas alterações e demais legislações pertinentes.

11.6. Os proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento de Chamamento.

11.7. A minuta do contrato de fornecimento, a ser firmado, é parte integrante deste Edital e estará disponível no site www.ouvidor.go.gov.br.

11.8. A revogação ou anulação do Chamamento Público não gera direito à indenização, ressalvadas as hipóteses descritas na Lei nº 14.133/21.

11.9. À Comissão caberá o exame de toda documentação do proponente e conduzir as atividades correlatas, conforme estabelece o presente Edital.

Processo Administrativo nº 5220/2026.

11.10. Caberá ao proponente o acompanhamento das informações e dos resultados disponíveis no site www.ouvidor.go.gov.br.

11.11. Não serão fornecidas informações por telefone, expedidos atestados, cópias de documentos, certificados ou certidões de participação, valendo para tal as publicações no site www.ouvidor.go.gov.br.

12. DO FORO:

Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa é competente o Foro da Comarca de Catalão, em uma das suas Varas da Fazenda Pública Municipal por mais privilegiado que outro seja.

Ouvidor, 24 de outubro de 2026.

Igor Henrique Tristão.
Agente de Contratações.
Departamento de Licitações.
Município de Ouvidor.
Estado de Goiás.

Original assinado!

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

Termo de Referência está disponível como anexo a este Instrumento Convocatório
no site oficial do Município de Ouvidor (www.ouvidor.go.gov.br)

ANEXO II.

PROJETO/PROPOSTA DE VENDA – FORNECEDOR INDIVIDUAL.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. NOME DO PROPONENTE:	2. CPF:				
3. ENDEREÇO:	4. MUNICÍPIO/UF:	5. CEP:			
6. Nº DA DAP FÍSICA:	7. DDD/FONE:	8. E-MAIL (QUANDO HOUVER):			
9. BANCO:	10. Nº DA AGÊNCIA:	11. Nº DA CONTA CORRENTE:			

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PAO DE QUEIJO: UNIDADE DE 50 G CONGELADO. COM PESO APROXIMADO DE 32 G APÓS ASSADA. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA, MANTENDO AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
2	BOLO: ASSADO DE BOA QUALIDADE, PREPARADO COM MATERIAS-PRIMAS PRÓPRIAS E DE BOA PROCEDÊNCIA, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR BEM ASSADO, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO OU ALTERAÇÕES DE ODOR E SABOR. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE, EM EMBALAGEM LIMP, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA. PESO POR UNIDADE CONFORME PADRÃO DEFINIDO PARA FORNECIMENTO.	UNIDADE - 1 QUILO		R\$	R\$
3	ROSCA: ASSADA. COM PESO DE 90 G POR UNIDADE, PREPARADA COM MATERIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	UNIDADE		R\$	R\$
4	BISCOITO DE GOMA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E CROCÂNCIA PRÓPRIAS, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUEIMADURAS, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
5	BOLACHA CASEIRA: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA CROCANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
6	NHOQUE: PRONTO PARA O CONSUMO. BOA QUALIDADE, COM PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 20 KG CONFORME QUANTIDADE INDICADA. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, SEM SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
7	BISCOITO DE QUEIJO: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADO E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
8	PAO DE ABOBORA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, MASSA BEM ASSADA E TEXTURA MACIA. SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
9	PAO DE BATATA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
10	BROA DOCE: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU ALTERAÇÕES. PREPARADA E ACONDICIONADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$

Processo Administrativo nº 5220/2026.

11	DOCE DE LEITE: DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, AROMA, SABOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO E ACONDICIONADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE VEDADA. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	R\$	R\$
12	MANE PELADO: (BOLO DE MANDIOCA) ASSADO, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 90 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	QUILO	R\$	R\$
13	BROA DE SAL: ASSADA, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADA E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA. QUANTIDADE TOTAL EM KG DEVERÁ SER DEFINIDA CONFORME A NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.	QUILO	R\$	R\$
14	ALFACE: APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO Atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas	PÉS/MÓI	R\$	R\$
15	ABOBORA CAIPIRA: SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	QUILO	R\$	R\$
16	ALHO: 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNCTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE.	QUILO	R\$	R\$
17	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE, isento de partes podridas, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO/MÓI	R\$	R\$
18	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO	R\$	R\$
19	BETERRABA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO	R\$	R\$
20	CEBOLA BRANCA: APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO Atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO	R\$	R\$
21	TOMATE EXTRA TIPO 1: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO	R\$	R\$
22	COUVE (FOLHAS PICADAS): SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR isenta de sujidades, parasitas, rachaduras e perfurações. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA.	MAÇO/MÓI	R\$	R\$
23	MANDIOCA: DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	QUILO	R\$	R\$
24	REPOLHO: CARACTERÍSTICAS: FRESCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PEQUENO. CONSISTENTE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE PRAGAS	QUILO	R\$	R\$
25	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA E MOÍDA; 100% DE RAIZ DE MANDIOCA - SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES; FINA, SECA E CROCANTE.	QUILO	R\$	R\$
26	FEIJÃO (CARIOCA/CAIPIRA): GRãos DE COR BEGE/AVERMELHADO, COM LISTRAS OU ESTRIAS DE COR MARROM-CLARA; SABOR SUAVE.	QUILO	R\$	R\$

Local e data.

Nome: _____.

CPF nº: _____.

ANEXO III.

PROJETO/PROPOSTA DE VENDA – GRUPO INFORMAL.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

GRUPO INFORMAL		
1. NOME DO PROPONENTE	2. CPF	
3. ENDEREÇO	4. MUNICÍPIO/UF	5. CEP
6. E-MAIL (QUANDO HOUVER)	7. FONE	
8. ORGANIZADO POR ENTIDADE ARTICULADOR A () SIM () NÃO	9. NOME DA ENTIDADE ARTICULADORA (QUANDO HOUVER):	10. E-MAIL/FONE

FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. NOME DO AGRICULTOR FAMILIAR	2. CPF	3. DAP	4. BANCO	5. Nº AGENCIA	6. Nº CONTA CORRENTE
1					
2					
3					
4					
5					
6					

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	PAO DE QUEIJO: UNIDADE DE 50 G CONGELADO , COM PESO APROXIMADO DE 32 G APÓS ASSADA. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA, MANTENDO AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
2	BOLO: ASSADO DE BOA QUALIDADE, PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS E DE BOA PROCEDÊNCIA, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR BEM ASSADO, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO OU ALTERAÇÕES DE ODOR E SABOR. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE, EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA. PESO POR UNIDADE CONFORME PADRÃO DEFINIDO PARA FORNECIMENTO.	UNIDADE - 1 QUILO		R\$	R\$
3	ROSCA: ASSADA , COM PESO DE 90 G POR UNIDADE, PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	UNIDADE		R\$	R\$
4	BISCOITO DE GOMA: ASSADO , COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E CROCÂNCIA PRÓPRIAS, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUEIMADURAS, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
5	BOLACHA CASEIRA: ASSADA , COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA CROCANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
6	NHOQUE: PRONTO PARA O CONSUMO , BOA QUALIDADE, COM PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 20 KG CONFORME QUANTIDADE INDICADA. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, SEM SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
7	BISCOITO DE QUEIJO: ASSADO , COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADO E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$

Processo Administrativo nº 5220/2026.

8	PÃO DE ABÓBORA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, MASSA BEM ASSADA E TEXTURA MACIA, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
9	PÃO DE BATATA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
10	BROA DOCE: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU ALTERAÇÕES. PREPARADA E ACONDICIONADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
11	DOCE DE LEITE. DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, AROMA, SABOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO E ACONDICIONADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE VEDADA. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO		R\$	R\$
12	MANE PELADO: (BOLO DE MANDIOCA) ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 90 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	QUILO		R\$	R\$
13	BROA DE SAL: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADA E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA. QUANTIDADE TOTAL EM KG DEVERÁ SER DEFINIDA CONFORME A NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
14	ALFACE: APARENCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	PÉS/MÓI		R\$	R\$
15	ABOBORA CAIPIRA: SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	QUILO		R\$	R\$
16	ALHO: 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE.	QUILO		R\$	R\$
17	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO/MÓI		R\$	R\$
18	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO		R\$	R\$
19	BETERRABA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO		R\$	R\$
20	CEBOLA BRANCA: APARENCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO		R\$	R\$
21	TOMATE EXTRA TIPO 1: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO		R\$	R\$
22	COUVE (FOLHAS PICADAS): SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PERFURAÇÕES. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA.	MAÇO/MÓI		R\$	R\$
23	MANDIOCA: DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPRÓPRIOS AO PRODUTO.	QUILO		R\$	R\$

Processo Administrativo nº 5220/2026.

	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.				
24	REPOLHO: CARACTERÍSTICAS: FRESCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PEQUENO, CONSISTENTE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE PRAGAS	QUILO		R\$	R\$
25	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA E MOIDA; 100% DE RAIZ DE MANDIOCA - SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES; FINA, SECA E CROCANTE.	QUILO		R\$	R\$
26	FEIJÃO (CARIOCA/CAPIRA): GRÃOS DE COR BEGE/AVERMELHADO, COM LISTRAS OU ESTRIAS DE COR MARROM-CLARA; SABOR SUAVE.	QUILO		R\$	R\$

Local e data.

Nome: _____.

CPF nº: _____.

ANEXO IV.

PROJETO/PROPOSTA DE VENDA – GRUPO FORMAL.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

GRUPO FORMAL					
1. NOME DO PROPONENTE			2. CNPJ		
3. ENDEREÇO			4. MUNICÍPIO/UF		
5. E-MAIL		6. DDD/FONE		7. CEP	
8. N° DAP JURIDICA		9. BANCO		10. AGÊNCIA CORRENTE	
12. N° DE ASSOCIADOS		13. N° DE ASSOCIADOS DE ACORDO COM A LEI N° 11.326/2006:		14. N° DE ASSOCIADOS COM DAP FÍSICA	
15. NOME DO REPRESENTANTE LEGAL		16. CPF		17. DDD/FONE	
18. ENDEREÇO		19. MUNICÍPIO/UF			

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PAO DE QUEIJO: UNIDADE DE 50 G CONGELADO. COM PESO APROXIMADO DE 32 G APÓS ASSADA. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA, MANTENDO AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
2	BOLO: ASSADO DE BOA QUALIDADE, PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS E DE BOA PROCEDÊNCIA, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR BEM ASSADO, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO OU ALTERAÇÕES DE ODOR E SABOR. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE, EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA. PESO POR UNIDADE CONFORME PADRÃO DEFINIDO PARA FORNECIMENTO.	UNIDADE - 1 QUILO		R\$	R\$
3	ROSCA: ASSADA. COM PESO DE 90 G POR UNIDADE, PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	UNIDADE		R\$	R\$
4	BISCOITO DE GOMA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E CROCÂNCIA PRÓPRIAS, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUEIMADURAS, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
5	BOLACHA CASEIRA: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA CROCANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
6	NHOQUE: PRONTO PARA O CONSUMO. BOA QUALIDADE, COM PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 20 KG CONFORME QUANTIDADE INDICADA. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, SEM SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
7	BISCOITO DE QUEIJO: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADO E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
8	PAO DE ABOBORA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, MASSA BEM ASSADA E TEXTURA MACIA. SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
9	PAO DE BATATA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
10	BROA DOCE: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA	QUILO		R\$	R\$

Processo Administrativo nº 5220/2026.

	CARACTERÍSTICOS, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU ALTERAÇÕES. PREPARADA E ACONDICIONADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.				
11	DOCE DE LEITE: DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, AROMA, SABOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO E ACONDICIONADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE VEDADA. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO		R\$	R\$
12	MANE PELADO: (BOLO DE MANDIOCA) ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 90 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	QUILO		R\$	R\$
13	BROA DE SAL: ASSADA, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADA E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA. QUANTIDADE TOTAL EM KG DEVERÁ SER DEFINIDA CONFORME A NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
14	ALFACE: APARENCIA FRESCA E SA, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	PÉS/MÓI		R\$	R\$
15	ABOBORA CAPIRA: SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	QUILO		R\$	R\$
16	ALHO: 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNCTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE.	QUILO		R\$	R\$
17	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO/MÓI		R\$	R\$
18	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARENCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO		R\$	R\$
19	BETERRABA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARENCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO		R\$	R\$
20	CEBOLA BRANCA: APARENCIA FRESCA E SA, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO		R\$	R\$
21	TOMATE EXTRA TIPO 1: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO		R\$	R\$
22	COUVE (FOLHAS PICADAS): SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARENCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PERFURAÇÕES. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA.	MAÇO/MÓI		R\$	R\$
23	MANDIOCA: DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPRÓPRIOS AO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	QUILO		R\$	R\$
24	REPOLHO: CARACTERÍSTICAS: FRESCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PEQUENO. CONSISTENTE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE PRAGAS	QUILO		R\$	R\$
25	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA E MOIDA; 100% DE RAIZ DE MANDIOCA - SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES; FINA, SECA E CROCANTE.	QUILO		R\$	R\$
26	FEIJÃO (CARIOCA/CAPIRA): GRÃOS DE COR BEGE/AVERMELHADO, COM LISTRAS OU ESTRIAS DE COR MARROM-CLARA; SABOR SUAVE.	QUILO		R\$	R\$

Local e data.

Nome: _____.

CPF nº: _____.

ANEXO V.

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA – FORNECEDOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

Eu, (por extenso), inscrito(a) no CPF nº e DAP/CAF (pessoa física) ou NIS nº DECLARO para fins de participação na **Chamada Pública nº 016/2026**, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto/Proposta de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Por ser verdade, firmo a presente para que surte seus efeitos legais, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, nos termos da legislação vigente.

Local e data.

NOME: _____.
CPF nº: _____.

ANEXO VI.

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA – GRUPO FORMAL.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

Eu, (por extenso), representante da Cooperativa/Associação, inscrita no CNPJ n. e DAP/CAF (pessoa jurídica) nº, DECLARO, para fins de participação na Chamada Pública nº/....., no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto/Proposta de Venda são oriundos de produção própria dos cooperados/associados que possuem DAP/CAF (pessoa física) e compõem esta Cooperativa/Associação.

Por ser verdade, firmo a presente para que surte seus efeitos legais, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, nos termos da legislação vigente.

Local e data.

NOME: _____.

CPF nº: _____.

ANEXO VII.

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA – FORNECEDOR
INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL.
CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.
PROCESSO nº 5220/2026.**

O(A) (nome do agricultor por extenso), inscrito(a) no CPF nº,
DAP/CAF (pessoa física) ou NIS nº, DECLARA que se responsabilizará pelo controle
do limite individual de venda de gêneros alimentícios, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por
DAP/CAF/NIS/Ano/Entidade Executora referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº
11.947/09 e das Resoluções/FNDE relativas ao PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local e data.

NOME: _____.
CPF nº: _____.

ANEXO VIII.

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA – GRUPO
FORMAL.**

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

O(A) (nome do Grupo Formal), inscrito(a) no CNPJ n., DAP/CAF (pessoa jurídica) n., com sede na (endereço da cooperativa/associação), neste ato representado(a) por (nome do representante legal da cooperativa/associação), portador(a) do RG n., CPF n., nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores Familiares Rurais que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF/Ano/Entidade Executora referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/09 e das Resoluções/FNDE relativas ao PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local e data.

NOME: _____.
CPF nº: _____.

ANEXO IX.

DECLARAÇÃO DE CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

O(A)..... (nome do Grupo Formal), pessoa jurídica de direito privado, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, com sede, CEP, na cidade de, neste ato representado(a) por(nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda),(nacionalidade),(estado civil),(profissão), portador(a) da Cédula de Identidade (RG) nº, emitida por(pela)/....., em/...../....., inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) nº, residente e domiciliado(a) na (endereço, (localidade), CEP....., na cidade de, nos termos do Estatuto Social, DECLARA, sob as penas da lei, que tem condições de efetuar a entrega dos produtos cotados na **Chamada Pública nº 016/2026**, em meios de transporte adequados e em condições corretas de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias de proteção contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009, da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no que couber, no sentido de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos beneficiários.

Local e data.

NOME: _____.
CPF nº: _____.

ANEXO X.

MINUTA CONTRATUAL nº ____/2026.

CHAMAMENTO PÚBLICO nº 016/2026.

PROCESSO nº 5220/2026.

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CNPJ nº 44.707.469/0001-30, neste ato representado por sua Gestora, **Sra. Shirley Helena de Almeida Silva – CPF nº 982.788.271-68 – Decreto Municipal nº 009/2018**, residente e domiciliada nesta cidade de Ouvidor, Estado de Goiás.

CONTRATADA: (...).

1. DO OBJETO:

Fornecimento de gêneros alimentícios para atender às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinados à merenda escolar para os próximos 12 (doze) meses, conforme estipulado no Instrumento Convocatório e anexos do **Chamamento Público nº 016/2026**.

2. DA GESTÃO DO FORNECIMENTO:

2.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme estipulado neste Termo.

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

2.3. A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

2.4. Após a assinatura do contrato, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

2.5. Fiscalização: O fiscal acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

2.5.1. O fiscal anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

2.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para a correção.

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

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

2.5.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

2.6. Gestor do Contrato:

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

Processo Administrativo nº 5220/2026.

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

2.6.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

2.6.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

2.6.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/21, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

3. DO VALOR, DOS PAGAMENTOS E DEMAIS DISPOSIÇÕES:

3.1. O valor estimado para o presente termo será de **R\$ (...)** para os próximos 12 (doze) meses, valores que serão pagos quando devidamente atestados pelo fiscal técnico da Secretaria Municipal de Educação, que dependerá da efetiva comprovação, conforme indicado neste Termo. São os itens e suas estimativas:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	PAO DE QUEIJO: UNIDADE DE 50 G CONGELADO. COM PESO APROXIMADO DE 32 G APÓS ASSADA. PRODUTO PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA, MANTENDO AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
2	BOLO: ASSADO DE BOA QUALIDADE, PREPARADO COM MATERIAS-PRIMAS PRÓPRIAS E DE BOA PROCEDÊNCIA, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR BEM ASSADO, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO OU ALTERAÇÕES DE ODOR E SABOR. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE, EM EMBALAGEM LIMP, ÍNTEGRA E IDENTIFICADA. PESO POR UNIDADE CONFORME PADRÃO DEFINIDO PARA FORNECIMENTO.	UNIDADE - 1 QUILO		R\$	R\$
3	ROSCA: ASSADA. COM PESO DE 90 G POR UNIDADE, PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	UNIDADE		R\$	R\$
4	BISCOITO DE GOMA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E CROCÂNCIA PRÓPRIAS, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM QUEIMADURAS, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
5	BOLACHA CASEIRA: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 25 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADA COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA CROCANTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, UMIDADE, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
6	NHOQUE: PRONTO PARA O CONSUMO. BOA QUALIDADE, COM PADRÃO DE APROXIMADAMENTE 20 KG CONFORME QUANTIDADE INDICADA. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS PRÓPRIAS, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, SEM SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$

Processo Administrativo nº 5220/2026.

7	BISCOITO DE QUEIJO: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 50 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADO E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA.	QUILO		R\$	R\$
8	PAO DE ABOBORÁ: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, MASSA BEM ASSADA E TEXTURA MACIA. SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
9	PAO DE BATATA: ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 80 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MASSA CRUA, QUEIMADURAS, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	UNIDADE		R\$	R\$
10	BROA DOCE: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO OU ALTERAÇÕES. PREPARADA E ACONDICIONADA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
11	DOCE DE LEITE: DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, AROMA, SABOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO E ACONDICIONADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE VEDADA. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO		R\$	R\$
12	MANE PELADO: (BOLO DE MANDIOCA) ASSADO. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 90 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO.	QUILO		R\$	R\$
13	BROA DE SAL: ASSADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 30 G POR UNIDADE, CONFORME PADRÃO INFORMADO. DEVE APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, ASPECTO, AROMA, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ESTAR BEM ASSADA E SEM SINAIS DE QUEIMADO, MASSA CRUA, MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA. QUANTIDADE TOTAL EM KG DEVERÁ SER DEFINIDA CONFORME A NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO.	QUILO		R\$	R\$
14	ALFACE: APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO Atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	PÉS/MÓI		R\$	R\$
15	ABOBORA CAPIRÁ: SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO.	QUILO		R\$	R\$
16	ALHO: 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE.	QUILO		R\$	R\$
17	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES PUTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO/MÓI		R\$	R\$
18	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO		R\$	R\$
19	BETERRABA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTA DE SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	QUILO		R\$	R\$
20	CEBOLA BRANCA: APARÊNCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO Atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. ISENTA DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO		R\$	R\$
21	TOMATE EXTRA TIPO 1: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	QUILO		R\$	R\$
22	COUVE (FOLHAS PICADAS): SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA	MAÇO/MÓI		R\$	R\$

Processo Administrativo nº 5220/2026.

	QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PERFURAÇÕES. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA.				
23	MANDIOCA: DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPRÓPRIOS AO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLEPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.	QUILO		R\$	R\$
24	REPOLHO: CARACTERÍSTICAS: FRESCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PEQUENO. CONSISTENTE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE PRAGAS	QUILO		R\$	R\$
25	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA E MOÍDA; 100% DE RAIZ DE MANDIOCA - SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES; FINA, SECA E CROCANTE.	QUILO		R\$	R\$
26	FEIJÃO (CARIÓCA/CAPIRÁ): GRÃOS DE COR BEGE/AVERMELHADO, COM LISTRAS OU ESTRIAS DE COR MARROM-CLARA; SABOR SUAVE.	QUILO		R\$	R\$

3.1.1. A estimativa apresentada acima representa apenas uma previsão de gastos com as aquisições, não existindo qualquer obrigação por parte da Secretaria Municipal de Educação em efetivar pagamentos, o que dependerá, sempre, da real execução dos produtos, conforme a demanda de cada unidade e do cardápio utilizado. Assim, os valores contratados representam apenas uma mera expectativa de aquisição, não gerando qualquer responsabilidade da Administração em efetuar os pagamentos ou qualquer outro tipo de despesa/indenização da contratada além do efetivamente solicitado e entregue.

3.1.1.1. Dos preços/valores contratados: Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, salvo nas situações de restabelecer o equilíbrio entre as partes, quando devidamente solicitado e comprovado pela contratada, onde a Administração poderá proceder com a revisão ou liberar o contratado do compromisso assumido.

3.2. Da Nota Fiscal e da Liquidação:

3.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

3.2.1.1. As Notas Fiscais deverão ser emitidas conforme seguintes dados: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CNPJ nº 44.707.469/0001-30** e deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

3.2.1.1.1. Comprovante de Ordem de Atendimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

3.2.1.1.2. Comprovante de entrega e recebimento dos produtos assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;

3.2.1.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

3.2.1.1.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;

3.2.1.1.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;

3.2.1.1.6. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da contratada, em plena validade;

3.2.1.1.7. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada, em plena validade;

3.2.1.1.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, em plena validade.

3.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) a data da emissão; b) os dados do contrato e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do contrato; d) o valor a pagar e; e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Processo Administrativo nº 5220/2026.

3.2.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

3.3. Prazo de pagamento: Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados no subitem 3.2.1.1., devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

3.4. Forma de pagamento:

- a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas com a presente contratação onerarão a seguinte dotação orçamentária:

FICHA: 000496. ÓRGÃO: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. UNIDADE: 000007 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. FUNÇÃO: 000012 – EDUCAÇÃO. SUB-FUNÇÃO: 000361 – ENSINO FUNDAMENTAL. PROGRAMA: 001020 – PROGRAMA DE ADMINISTRAÇÃO EDUCACIONAL. PROJETO/ATIVIDADE: 4.028 – ADMINISTRAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. ELEMENTO: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO.

5. DA VIGÊNCIA E DOS FORNECIMENTOS:

5.1. O presente Termo terá **vigência de 12 (doze) meses**, contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos limites estabelecidos em lei e conforme acordo entre as partes.

5.2. Os itens deverão ser entregues nos locais indicados nas ordens de fornecimento, conforme endereços indicados abaixo, no prazo de **05(cinco) dias** após o envio do pedido, podendo esse prazo de entrega, em casos excepcionais e desde que o produto solicitado não seja de extrema necessidade, ser dilatado, caso haja necessidade da contratada e com a devida justificativa e autorização da contratante.

5.2.1. São as unidades:

- a) **Escola Municipal Professora Ediene da Silva Dias:** Rua Maria Mesquita, nº 15, Centro, Ouvidor, Goiás;
- b) **EMEI (Escola Municipal De Educação Infantil) Dácio Amorim Fonseca:** Avenida Irapuã Costa Junior, 383 Centro, Ouvidor, Goiás;
- c) **CEMEI Francisco Neto Almeida Das Neves Nascimento:** Rua Travessa II, nº 529, Centro, Ouvidor, Goiás.

5.2.2. Toda as despesas com o transporte dos produtos até os locais indicados pela Secretaria serão de responsabilidade das contratadas, devendo realizar o transporte em veículos apropriados e, conforme a natureza do item, em veículos refrigerados ou de outra espécie, o que será, frequentemente, fiscalizado pela contratante.

5.2.3. Considerando o consumo do produto específico, poderá ser solicitada a entrega **diária e/ou semanal**, devido a ausência de espaço apropriado em cada unidade para estocagem em grandes quantidades, sendo a programação enviada às contratadas no prazo mínimo indicado no subitem 5.1.

6. DAS OBRIGAÇÕES:

6.1. Caberá ao contratado as seguintes obrigações na execução dos fornecimentos:

6.1.1. Entregar os produtos de acordo com o estabelecido neste Termo, no Instrumento Convocatório e a praxe que a atividade exige, seguindo todas as normas e regulamentações dos Órgãos de controle e fiscalização;

6.1.2. Respeitar e cumprir os prazos fixados neste Termo, no Instrumento Convocatório e anexos;

Processo Administrativo nº 5220/2026.

- 6.1.3.** Comunicar à Secretaria Municipal de Educação toda e qualquer alteração de dados cadastrais, para atualização, nos casos em que for necessário;
- 6.1.4.** Atender, durante a vigência do Chamamento Público e do contrato, a todos os pedidos solicitados pela Administração;
- 6.1.5.** Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar a Administração, aos usuários e a terceiros a eles vinculados, tendo como agente, o prestador, na pessoa de prepostos ou estranhos;
- 6.1.6.** Apresentar sempre que solicitado pela Administração, comprovação de cumprimento das obrigações jurídicas, fiscais, tributárias e sociais legalmente exigidas;
- 6.1.7.** Substituir, no todo ou em parte, quaisquer produtos defeituosos ou que esteja em desacordo com o estipulado no Instrumento Convocatório e seus anexos, dentro do prazo estipulado, sem ônus adicional para a Administração, contado a partir do recebimento formal da solicitação;
- 6.1.8.** Entregar os produtos solicitados, rigorosamente dentro de suas respectivas normas técnicas sanitárias;
- 6.1.9.** Permitir o acesso de quaisquer funcionários, auditores e outros profissionais, eventual ou permanente designados pela Administração, para supervisionar e/ou acompanhar os locais de produção dos produtos, assim como os materiais, equipamentos e demais insumos empregados;
- 6.1.10.** Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seus fornecedores e pessoal, necessário à execução dos fornecimentos contratados;
- 6.1.11.** Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos até o local determinado, bem como pelo seu descarregamento, devendo fazê-los de forma higiênica e segura;
- 6.1.12.** Garantir a confidencialidade dos dados e informações sobre os usuários e sobre a Administração;
- 6.1.13.** Manter durante todo a contratação, todas as condições de habilitação e qualificação técnica exigidas no Chamamento.

6.2. Caberá a contratante as seguintes obrigações no na execução contratual:

- 6.2.1.** Efetuar o pagamento ao contratado, que será feito mediante a apresentação de documentos hábeis para cobrança e após liberação da despesa pelo setor requisitante;
- 6.2.2.** Prestar todas as informações necessárias ao prestador para realização do fornecimentos;
- 6.2.3.** Respeitar os prazos estipulados neste Termo, no Instrumento Convocatório e anexos;
- 6.2.4.** Notificar o contratado, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas nos produtos, indicando expressamente os defeitos ou irregularidades e os prazos para sanar os defeitos;
- 6.2.5.** Fiscalizar e acompanhar o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo, no Instrumento Convocatório e anexos.

6.3. Os contratados se obrigam a atender os servidores com dignidade e respeito, de modo universal e igualitário, mantendo sempre a qualidade nos fornecimentos contratados.

6.4. A contratada é responsável pelos danos eventualmente causados ao Fundo Municipal de Educação, decorrente de sua culpa ou dolo na execução das obrigações decorrentes do contratado, sem que tal responsabilidade seja excluída ou reduzida pela fiscalização e pelo acompanhamento da Secretaria Municipal de Educação.

7. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS:

7.1. Das alterações contratuais:

- 7.1.1.** Os contratos poderão ser alterados, com as devidas justificativas conforme o art. 124 da lei 14.133/2021;

Processo Administrativo nº 5220/2026.

7.1.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

7.1.3. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, dos fornecimentos determinados pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês conforme art. 132 da lei 14.133/2021.

7.2. Da extinção contratual: A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos Arts. 137 a 139 da Lei n.º 14.133/2021. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8. DA FISCALIZAÇÃO:

8.1. A Secretaria Municipal de Educação reserva-se o direito de fiscalizar, de forma permanente os fornecimentos, podendo proceder a rescisão contratual, em casos de negligência, imperícia, imprudência e/ou descumprimento contratual, observado o devido processo legal.

8.2. A fiscalização, bem como o acompanhamento de desempenho do fornecedor é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, observado, ainda, as demais normas aplicáveis ao processo administrativo, resguardando o contraditório e a ampla defesa, quando da apuração de irregularidades nos fornecimentos contratados.

8.3. Verificado o desempenho insatisfatório e/ou sendo detectadas irregularidades pelo fiscal do contrato, a a Secretaria, notificará o fornecedor a apresentar justificativa formal.

9. DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

9.1. Comete infração administrativa, aquele que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13.

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

9.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

9.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Termo, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

9.2.4. Multa:

Processo Administrativo nº 5220/2026.

9.2.4.1. Moratória de 100% (cem por cento) sobre o valor total do contrato pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos itens.

9.2.4.2.1. O atraso superior a 05 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante:

9.3.1. Todas as sanções previstas neste Termo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

9.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

9.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;

9.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/21, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

9.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.7. A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

9.8. O contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

9.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

9.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os

créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

10. DA RESCISÃO:

10.1. Constituem motivos de rescisão deste contrato:

- a) o não cumprimento das cláusulas contratuais;
- b) a subcontratação total ou parcial do objeto, associação do credenciado com outrem, a cessão ou da credenciada que afetem a boa execução do contrato, sem prévio conhecimento e expressa autorização da credenciante;
- c) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, devidamente justificadas e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa da credenciante, e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;
- d) a admissão de concursados.

10.2. A rescisão deste contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da credenciante;
- b) amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a credenciante;
- c) judicial, nos termos da legislação processual.

10.3. A rescisão do Contrato obedecerá ao que preceituam os arts. 137, 138 e 139 da Lei 14.133/21.

10.4. A credenciada poderá a qualquer tempo solicitar a rescisão do contrato, devendo, para tanto, notificar previamente a Administração, com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias.

11. DA VINCULAÇÃO:

Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital de **Chamamento Público nº 016/2026** e seus anexos, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1. O contratado se obriga a apresentar, a qualquer tempo, documentos julgados necessários pela credenciante, referente à sua vida profissional, civil e criminal;

12.2. Em casos de dúvidas de como proceder, o contratado deverá sempre recorrer a credenciante a fim de conseguir instruções;

12.3. É vedado a subcontratação dos serviços da atividade fim;

12.4. Qualquer um dos partícipes poderá denunciar o presente Contrato, com comunicação do fato, por escrito, com antecedência mínima de 30(trinta) dias, devendo ser respeitado o andamento de atividades que não puderem ser interrompidas neste prazo ou que possa causar prejuízos à saúde da população, quando então será respeitado o prazo de 60(sessenta) dias para encerramento deste Contrato.

12.5. Os casos omissos serão resolvidos com base nas disposições constantes da Lei nº 14.133/21, nos princípios do Direito Público e subsidiariamente em outras leis que se prestem a suprir eventuais lacunas;

12.6. A fiscalização ou acompanhamento de execução do contrato pela credenciante não exclui nem reduz a responsabilidade da credenciada.

13. DO FORO:

Processo Administrativo nº 5220/2026.

Para dirimir as questões oriundas do presente Termo e não resolvidas na esfera administrativa é competente o Foro da Comarca de Catalão, em uma das suas Varas da Fazenda Pública Municipal por mais privilegiado que outro seja.

E, por estar assim justos e acordados com tudo o que aqui foi exposto, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os efeitos legais necessários.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME.

CNPJ nº 44.707.469/0001-30.

Luciana Maria da Silva.

Secretária Municipal de Educação.

Gestora do Fundo Municipal de Educação - FME.

Decreto Municipal nº 066 de 01 de abril de 2026.

Município de Ouvidor.

Estado de Goiás.

CONTRATADA.