EDITAL - CHAMADA PÚBLICA- AGRICULTURA FAMILIAR

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026

PREÂMBULO

CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR Nº 01/2026

Edital de Chamada Pública nº 01/2026 para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da tabela abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1 DA DIVULGAÇÃO

1.1 Este Edital de Chamada Pública será publicado e divulgado juntamente com seus anexos e podem ser acessados na página eletrônica do município de Turvânia, pelo site https://www.turvania.go.gov.br/.

Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e proposta de preços na sede do município de Turvânia/GO, no endereço: SALA DE REUNIÕES DA COMISSÃO DE LICITAÇÕES, PREFEITURA MUNICIPAL DE TURVÂNIA, SITUADO NA AVENIDA DR. ULISSES GUIMARÃES, Nº 458, CENTRO, CEP: 76.110-000, TURVÂNIA, GOIÁS, TELEFONE: 64. 3682-1768 - licitacaoturvania@gmail.com , às **09:00 horas do dia 25/09/2026**.

Aquisição do edital poderá ser feita pelos seguintes locais: Secretaria Municipal de Educação de Turvânia / Prefeitura Municipal de Turvânia / Departamento de licitação, situado à Av. Dr. Ulisses Guimarães, 458 - Centro, Firminópolis - GO, 76110-000, fone (64) 3682.1768, no endereço eletrônico licitacaoturvania@gmail.com, pelo site oficial do Município https://www.turvania.go.gov.br/.

2 DO OBJETO

2.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da tabela abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento), conforme especificações constantes do Termo de Referência (Anexo I).

2.2 A relação dos gêneros alimentícios a serem adquiridos encontra-se no Termo de Referência.

2.3 Os pedidos de impugnação ou esclarecimentos deverão ser protocolados junto ao protocolo do município de Turvânia, no horário de 07:00h as 11:00h e das 13:00h as 17:00h **ou** pelo e-mail licitacaoturvania@gmail.com, em 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a entrega do pedido de credenciamento.

3 DOS ANEXOS

3.1 Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
a) Anexo I – Termo de Referência;
b) Anexo II – Tabela de Estimativa de Despesa;
c) Anexo III – Modelo de Projeto de Venda;
d) Anexo V – Minuta do Contrato.

4 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar deste procedimento, somente:

a) fornecedores individuais: agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física;

b) agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor;

c) grupos formais: agricultores familiares organizados em grupos formais (cooperativas e associações) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

5 DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E DOS PROJETOS DE VENDA

5.1 Os interessados (grupos formais, informais ou fornecedores individuais) deverão entregar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda com os respectivos anexos **no dia 25/09/2026, as 09:00 horas, na Sala de licitação do município de Turvânia, no endereço: Av. Dr. Ulisses Guimarães, nº 458, Centro, Turvânia-Goiás,** onde ocorrerá a reunião da chamada pública.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta Chamada Pública na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, independentemente de nova comunicação.

6 DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DA FORMA DE FORNECIMENTO

6.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CHAMAMENTO PÚBLICO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

6.1.1 O fornecimento do objeto será de forma parcelada, conforme solicitação da secretaria.

6.1.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

6.2 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

6.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

6.4 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

6.5 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

6.6 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

6.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

6.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

6.9 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

6.10 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (artigos 17 a 19 e 165);

6.10 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

6.11 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

6.12 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

6.13 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

6.15 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.16 Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

6.17 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de Declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.18 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

Qualificação Econômico-Financeira

6.19 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

6.20 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do inciso II, do artigo 69, da Lei nº 14.133, de 2021;

6.21 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

6.22 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

6.23 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

6.24. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped;

6.25 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação;

6.26 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

6.27 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor;

Qualificação Técnica

6.28 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

6.28.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas;

6.28.2 Descrição detalhada dos itens, e se foi realizada com satisfação o serviço ou entrega do objeto, deverá estar assinado e carimbado pelo responsável e órgão gerenciador;

6.29 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

11.29.1 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

6.29.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

6.30 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar;

6.30.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos artigos 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

6.30.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

6.30.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

6.30 4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

6.30.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

7 DO PROJETO DE VENDA

7.1 O Projeto de Venda deverá estar em conformidade com este Edital e ser entregue, conforme Anexo II deste edital, de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) unitário(s) e total(is) proposto(s) em moeda corrente do país. Deverá conter, ainda, conforme o caso:
a) identificação do número do edital de chamada pública:
b) nome do Agricultor individual;
c) nome dos proponentes dos grupos formais e/ou informais;
d) nome da entidade articuladora do grupo informal;
e) relação de fornecedores e produtos (produto, unidade, quantidade, preço e valor total);
f) descrição dos mecanismos de acompanhamento das entregas dos produtos;
g) característica do fornecedor proponente e assinatura.

7.2 A apresentação de Projeto de Venda para a contratação pretendida implica concordância do proponente em fornecer os produtos pelo preço de referência constante no Projeto Básico, independentemente do valor apresentado em sua proposta.

7.3 Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), através das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, e nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

7.4 Os valores totais apresentados pelos proponentes deverão respeitar o limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar, no valor de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF, por ano civil.

7.5 Os agricultores familiares, detentores de DAP Física, poderão contar com uma Entidade Articuladora que poderá, nesse caso, auxiliar na elaboração do Projeto de

Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar (Anexo III).

7.5.1 As Entidades Articuladoras são aquelas definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

8 DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.1 Para seleção, os projetos de venda habilitados 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.

8.2 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
a) o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

b) o grupo de projetos de fornecedores do território rural imediato terá prioridade sobre o do estado e do país;
c) O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do estado.
d) O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do país.

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

a) os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

b) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, e o devido registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa);

c) os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

d) organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

8.3.1 Para os efeitos do disposto na alínea “a” do subitem 8.3, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas, conforme identificação na(s) CAF(s).

8.4 Caso não se obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados.

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

8.6 O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas neste Edital de Chamada Pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste edital e anexos.

9 DO PREÇO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

10.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

10.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

10.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

10.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

10.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

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

10.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos

valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.10 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

10.10.1 o prazo de validade;

10.10.2 a data da emissão;

10.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

10.10.4 o período respectivo de execução do contrato;

10.10.5 o valor a pagar; e

10.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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; ônus ao contratante;

10.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.13 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.14 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
10.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

10.17 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.18 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

10.19 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: EM = N x Vp x (I / 365) onde:

a) EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;
b) N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;
c) Vp = Valor da parcela em atraso;
d) I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

10.20 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.21 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.22 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.23 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10 DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

10.1 Após a publicação do resultado na fase de habilitação as cooperativas habilitadas deverão apresentar amostras, caso solicitadas, conforme especificações contidas no ANEXO I, em até 02 (dois) dias úteis posteriores à divulgação do resultado, a publicação do resultado de habilitado/inabilitadas terá a sua divulgação realizada no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Turvânia. As amostras deverão ser apresentadas das 08h00min às 16h00min horas, na sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Pedro Ludovico Teixeira, Nº 208 – Centro / Cep: 76110-000–Turvânia-Goiás, para a emissão de laudo/parecer técnico de aprovação ou reprovação do produto cotado.

10.2 As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados, conforme o que foi descrito na proposta de preços, ou seja, a marca, o peso, a embalagem e o sabor não poderão ser diferentes do que foi cotado, devendo estar etiquetadas,

acompanhadas da Relação de amostras apresentadas pela empresa. No caso de descumprimento a licitante vencedora será imediatamente desclassificada.

10.3 Nenhuma amostra será recebida sem a presença de um representante da licitante e/ou fora do horário estipulado no edital.

10.4 A cooperativa poderá apresentar apenas 01 (uma) amostra de cada item cotado, não serão aceitas eventuais complementações, ajustes, modificações ou substituições na amostra apresentada.

10.4 As amostras não poderão ser entregues em outro local, sob pena de não serem aceitas pela Gerência de Alimentação Escolar.

10.5 As marcas e especificações das amostras deverão estar em conformidade com a proposta apresentada na sessão pública.

10.6 Todas as amostras ficarão em poder da Secretaria Municipal de Educação e após a análise, será dado o destino que a Gerência julgar ideal.

10.7 A análise das amostras e emissão de laudo/parecer técnico será de responsabilidade da Responsável Técnica da Alimentação Escolar. No caso da amostra não atender as especificações do edital o cooperado será desclassificado, sendo convocada a próxima que terá o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar a amostra do produto e assim será até que ocorra aprovação da amostra.

10.8 Após a conclusão da análise das amostras os laudos/pareceres técnicos serão encaminhados à Comissão Permanente de Licitação para que seja publicado o resultado final.

11 DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 Após o regular decurso da fase recursal, o processo de dispensa será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação.

12 DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1 O custo estimado total da contratação é de R$ XXXX (_____), conforme custos unitários apostos no anexo I.

12.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 17 do Decreto Municipal nº 038/2024):

12.3 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.4 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

12.5 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

12.6 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

13 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1 prazo de vigência do chamamento é de 12 meses contados da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94 da Lei n° 14.133, de 2021, prorrogável por mais 12 meses, na forma da Lei n° 14.133, de 2021.

14 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

14.1 As obrigações do contratante e do contratado são as estabelecidas no Projeto Básico e no Termo Referência, bem como em outros itens deste edital.

15 DA FISCALIZAÇÃO

15.1 A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para esse fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na forma da Lei n° 14.133, de 2021, conforme detalhado no Projeto Básico.

15.2 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e a avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

15.3 O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o presente edital e seus anexos.

16.3 DA RESCISÃO DO CONTRATO

16.1 As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos da Lei n° 14.133, de 2021.

17 DA FONTE DE RECURSOS

17.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.

17.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

09.19.12.306.0034.2.313.33.90.30 Ficha 101
09.19.12.306.0034.2.313.33.90 Ficha 115

17.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

18.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento;

18.2 A **IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos diretamente no protocolo do município de Turvânia ou pelo e-mail licitacaoturvania@gmail.com**.

18.3 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

18.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

18.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldarem ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

18.7 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

18.8 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão anexadas no sítio do município pelo site https://www.turvania.go.gov.br/, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

18.9 A petição de 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).

19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

19.2 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua documentação, e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por essas despesas, independentemente da condução ou do resultado do procedimento.

19.3 A participação neste procedimento implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições neles contidas.

19.4 Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

19.5 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase deste procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital de Chamada Pública e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos só iniciam e vencem em dias de expediente na Administração.

19.7 O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

19.8 As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

19.9 Todas as peças que compõem o processo são complementares entre si. Assim, qualquer menção formulada em um documento e omitida nos outros será considerada como específica e válida. Não será admitida a argumentação de desconhecimento de obrigação a ser cumprida devido a sua omissão em algum documento.

19.10 O Edital será disponibilizado, na íntegra, no site do município de Turvânia https://www.turvania.go.gov.br/

19.11 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão, com base nas disposições das normas aplicáveis.

Turvânia-GO 09 de setembro de 2026.

LORENA NAVES DE SOUSA
Agente de Contratação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de Chamada Pública, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atendimento da Escola Municipal Martinez Dias de Araújo e do CMEI Missionária Dejanira Custódio da Silva, durante o ano letivo de 2026, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O quantitativo atende a seguinte tabela que segue:

FRUTAS E LEGUMES		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QNTD**
1	**AÇAFRÃO EM PÓ**. 1ª qualidade, *in natura*, 100% puro, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, detritos animais e vegetais.	5 KG
2	**ABOBRINHA VERDE**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie.	40 KG
3	**ABÓBORA CABOTIÁ**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	80 KG
4	**ALFACE CRESPA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	200 PÉS

5	**BANANA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	800 KG
6	**BANANA DA TERRA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	150 KG
7	**BATATA TIPO DOCE**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, compacta, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	80 KG
8	**BETERRABA**. *In natura*, 1ª qualidade, fresca, 1ª qualidade, compacta, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	80 KG
9	**BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO**. Biscoito de queijo pronto, congelado, constituído basicamente por polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter glúten, gordura *trans*, gordura hidrogenada ou conservantes pesados. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de, aproximadamente, 50 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Armazenado em temperatura de congelamento ou mais frio. Embalagem polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal).	100 KG
10	**BRÓCOLIS**. *In natura*, 1ª qualidade, fresco, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	80 UND
11	**CARÁ**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes, com coloração uniforme, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	40 KG
12	**CEBOLA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	180 KG
13	**CEBOLINHA VERDE**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias	50 MÇ

	terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	
14	**CENOURA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	120 KG
15	**COENTRO**. *In natura*, 1ª qualidade, fresco. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	50 MÇ
16	**COUVE MANTEIGA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	80 MÇ
17	**COUVE FLOR**. I*n natura*, fresca, 1ª qualidade, coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	80 UND
18	**CHUCHU**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	80 KG
19	**FARINHA DE MANDIOCA**. 1ª qualidade, branca ou amarela, torrada, crua. Cor, odor, sabor e textura características, acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas, limpas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, detritos animais e vegetais.	80 KG
20	**FEIJÃO**. 1ª qualidade, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, íntegras, transparentes e atóxicas. Isento de material terroso, detritos animais e vegetais, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	100 KG
21	**INHAM**E. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes, com coloração uniforme, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	80 KG
22	**IOGURTE CASEIRO**. Fresco, com sabores morango, ameixa ou coco e obtido a partir da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, certificado de inspeção sanitária e rotulagem de acordo com a legislação. Sabor e qualidade condizentes ao aprovado na amostra. Deve ser mantido refrigerado à temperatura de 1°C a 8 °C. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de	250 L

	Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal). Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega. Embalagem de 1 L.	
23	**LARANJA PÊRA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 180g.	250 KG
24	**LIMÃO**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	50 KG
25	**MAMÃO**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	800 KG
26	**MANGA COMUM**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, com grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	200 KG
27	**MANDIOCA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	150 KG
28	**MANTEIGA DE LEITE CASEIRA**. Produto obtido pela batida e lavagem do creme de leite (nata) fresco, proveniente da agricultura familiar. Consistência firme ou pastosa, cor amarelada própria (pode variar com a alimentação do gado), sabor característico, aroma suave, sem sabores rançosos e com adição de sal. Acondicionada em embalagem atóxica, higienizada, devidamente selada, que garanta a integridade do produto. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do produtor. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal). Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega. Embalagens de 200 g.	60 KG
29	**MARACUJÁ**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	80 KG
30	**MASSA DE MANDIOCA CONGELADA**. Congelada, 1ª qualidade, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	300 KG

31	**MASSA DE MILHO**. Fresca, 1ª qualidade, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	800 KG
32	**MELANCIA**. *In natura*, fresca, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	2.000 KG
33	**MEXERICA/TANGERINA PONKAN**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	150 KG
34	**MILHO VERDE NA ESPIGA**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	1.200 ESP
35	**OVOS DE GALINHA**. 1ª qualidade. Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso.	800 DZ
36	**PÃO DE QUEIJO CONGELADO**. Pão de queijo pronto, congelado, constituído basicamente por polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter glúten, gordura *trans*, gordura hidrogenada ou conservantes pesados. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de, aproximadamente, 20 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Armazenado em temperatura de congelamento ou mais frio. Embalagem polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal).	100 KG
37	**PEPINO**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade na cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	80 KG
38	**PIMENTÃO**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade na cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	50 KG
39	**POLPA DE FRUTAS**. *In natura*, 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	1.100 KG
40	**POLVILHO DE MANDIOCA DOCE**. 1ª qualidade, isento de gorduras trans. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,	700 KG

	resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	
41	**QUEIJO RALADO**. 1ª qualidade, tipo parmesão, isento de gorduras trans. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica. No transporte o produto deverá estar refrigerado. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	420 KG
42	**REPOLHO BRANCO**. *In natura*, fresco, 1ª qualidade, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade na cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	100 KG
43	**ROSCA CASEIRA SEM COBERTURA**. Produto fresco, formato rosca, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, ovos de galinha, manteiga, fermento, leite. Roscas sem cobertura. Deve apresentar padrão médio de 80g por unidade. Sabor e qualidade condizentes ao aprovado na amostra, tendo textura leve e macia. Acondicionada de forma que não quebre durante o transporte. Embalagem/rotulagem: embalar em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos, contendo os ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do produtor. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal).	450 KG
44	**TOMATE**, *in natura*, fresco, 1ª qualidade, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	100 KG

3. JUSTIFICATIVA

A adequada oferta de alimentação escolar constitui fator essencial para a promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento das crianças matriculadas na Rede Municipal de Ensino. A disponibilização de refeições nutricionalmente equilibradas durante o período em que os alunos permanecem na escola contribui significativamente para a melhoria da disposição, da concentração e do rendimento escolar.

A alimentação escolar integra o conjunto de ações que garantem o direito à educação pública de qualidade, funcionando como instrumento de apoio ao processo de ensino-aprendizagem e à formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, o Município de Turvânia-GO busca, por meio do presente procedimento, assegurar a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, que atendam às exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE.

É notório que, para parcela significativa dos estudantes da rede pública, a alimentação escolar representa importante complemento nutricional diário, contribuindo não apenas para a permanência e frequência escolar, mas também para o desenvolvimento social e educacional dos alunos.

A Secretaria Municipal de Educação de Turvânia-GO atende à Escola Municipal e ao CMEI, sendo imprescindível a oferta regular de alimentação balanceada, segura e adequada às diferentes faixas etárias e modalidades de ensino. Para tanto, faz-se necessário planejamento prévio, quantitativo e qualitativo, dos itens que compõem os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica, justificando-se, assim, a contratação dos gêneros alimentícios destinados à execução da Alimentação Escolar ao longo do ano letivo.

4. OBSERVAÇÕES

As frutas, verduras e hortaliças deverão ser acondicionadas em embalagens atóxicas de polietileno transparente, em conformidade com as quantidades solicitadas pelo setor responsável de cada Unidade Escolar, garantindo a adequada conservação, transporte e segurança sanitária dos produtos.

Nos termos da Portaria MDA nº 210/2024, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para fornecimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é de até R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF/ano civil, sendo esse limite controlado pelo FNDE e pelo MDA, conforme Acordo de Cooperação firmado entre os órgãos. Considerando que o presente Termo de Referência possui vigência de 12 (doze) meses, deverá ser observado o referido limite máximo por fornecedor participante.

5. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Chamada Pública reger-se-á pelas disposições contidas no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como pelos arts. 29 a 31 da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que estabelece as normas para a execução do PNAE.

Aplicam-se, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que institui normas gerais de licitações e contratos administrativos.

6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação do objeto desta Chamada Pública correrão à conta dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, bem como, se necessário, de recursos próprios do Município, devidamente consignados na Lei Orçamentária Anual vigente.

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

A seleção das propostas observará a seguinte ordem de prioridade:

I – fornecedores locais (Município);

II – fornecedores do território rural;

III – fornecedores do Estado;

IV – fornecedores de outros Estados.

Será assegurada prioridade aos grupos formais, grupos informais e fornecedores individuais da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme critérios definidos na Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e na Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, observando-se especialmente a priorização de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, grupos de mulheres e demais públicos previstos na legislação vigente.

Nos termos da Lei nº 14.660/2023, deverá ser assegurado que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor total adquirido da agricultura familiar seja contratado em nome de mulheres, seja como fornecedoras individuais, integrantes de grupos informais ou representantes de grupos formais, respeitados os critérios de seleção e classificação previstos na Chamada Pública.

8. LOCAIS DE ENTREGA

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues semanalmente, às terças-feiras ou quando necessário, nos horários das 7h às 10h e das 13h às 16h, nos seguintes endereços:

I – Escola Municipal Martinez Dias de Araújo

Rua 14 de Novembro, s/nº, Centro – Turvânia/GO.

II – CMEI Missionária Dejanira Custódio da Silva

Rua Jeová Francisco Rodrigues, nº 472, Centro – Turvânia/GO.

9. DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização da execução contratual será exercida pela servidora Samanda Mônia da Silva Miranda, Gerente da Alimentação Escolar, designada como fiscal do contrato, sem prejuízo do acompanhamento e controle social exercido pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), bem como da atuação dos órgãos de controle e demais entidades competentes, conforme normativas do FNDE.

Turvânia-GO, 09 de setembro de 2026.

_____

Heloisa Ribeiro Neves
Nutricionista Responsável Técnica do PNAE de Turvânia|GO
CRN-1/23719

ANEXO I - RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO

	UNIDADE ENSINO	ENDEREÇO
01	Escola Municipal Martinez Dias de Araújo	Rua 14 de Novembro, s/nº, Centro – Turvânia/GO
02	CMEI Missionária Dejanira Custódio da Silva	Rua Jeová Francisco Rodrigues, nº 472, Centro – Turvânia/GO

ANEXO II
TABELA ESTIMATIVA DE DESPESA

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	5	KG	**AÇAFRÃO EM PÓ**. 1ª qualidade, in natura, 100% puro, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, detritos animais e vegetais.	80,04	400,20
2.	40	KG	**ABOBRINHA VERDE**. In natura, fresca, 1ª qualidade, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie.	7,92	316,80
3.	80	KG	**ABÓBORA CABOTIÁ**. In natura, fresca, 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	7,49	599,20
4.	200	PES	**ALFACE CRESPA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	10,63	2.126,00
5.	800	KG	**BANANA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física,	10,32	8.256,00

			mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.		
6.	150	KG	**BANANA DA TERRA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	10,53	1.579,50
7.	80	KG	**BATATA TIPO DOCE**. In natura, fresca, 1ª qualidade, compacta, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	6,36	508,80
8.	80	KG	**BETERRABA**. In natura, 1ª qualidade, fresca, 1ª qualidade, compacta, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	6,95	556,00
9.	100	KG	**BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO**. Biscoito de queijo pronto, congelado, constituído basicamente por polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter glúten, gordura trans, gordura hidrogenada ou conservantes pesados. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de, aproximadamente, 50 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características	45,63	4.563,00

			indesejáveis. Armazenado em temperatura de congelamento ou mais frio. Embalagem polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal).		
10.	80	UND	**BRÓCOLIS**. In natura, 1ª qualidade, fresco, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	24,16	1.932,80
11.	40	KG	**CARÁ**. In natura, fresco, 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes, com coloração uniforme, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	13,50	540,00
12.	180	KG	**CEBOLA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	8,80	1.584,00
13.	50	MÇ	**CEBOLINHA VERDE**. In natura, fresca, 1ª qualidade. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	6,54	327,00
14.	120	KG	**CENOURA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não	7,32	878,40

			serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.		
15.	50	MÇ	**COENTRO**. In natura, 1ª qualidade, fresco. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	6,33	316,50
16.	80	MÇ	**COUVE MANTEIGA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	8,90	712,00
17.	80	UND	**COUVE FLOR**. In natura, fresca, 1ª qualidade, coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	13,29	1.063,20
18.	80	KG	**CHUCHU**. In natura, fresco, 1ª qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	6,26	500,80
19.	80	KG	**FARINHA DE MANDIOCA**. 1ª qualidade, branca ou amarela, torrada, crua. Cor, odor, sabor e textura características, acondicionada em embalagens plásticas transparentes e atóxicas, limpas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Isenta de	26,89	2.151,20

			sujidades, parasitas, larvas e material terroso, detritos animais e vegetais.		
20.	100	KG	**FEIJÃO**. 1ª qualidade, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, íntegras, transparentes e atóxicas. Isento de material terroso, detritos animais e vegetais, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	13,44	1.344,00
21.	80	KG	**INHAME**. In natura, fresco, 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes, com coloração uniforme, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	11,91	952,80
22.	250	LT	**IOGURTE CASEIRO**. Fresco, com sabores morango, ameixa ou coco e obtido a partir da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, certificado de inspeção sanitária e rotulagem de acordo com a legislação. Sabor e qualidade condizentes ao aprovado na amostra. Deve ser mantido refrigerado à temperatura de 1°C a 8 °C. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal). Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega. Embalagem de 1 L	11,92	2.980,00
23.	250	KG	**LARANJA PÊRA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso por	6,36	1.590,00

			unidade de aproximadamente 180g.		
24.	50	KG	**LIMÃO**. In natura, fresco, 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	8,99	449,50
25.	800	KG	**MAMÃO**. In natura, fresco, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	11,09	8.872,00
26.	200	KG	**MANGA COMUM**. In natura, fresca, 1ª qualidade, com grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	8,69	1.738,00
27.	150	KG	**MANDIOCA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	9,31	1.396,50
28.	60	KG	**MANTEIGA DE LEITE CASEIRA**. Produto obtido pela batida e lavagem do creme de leite (nata) fresco, proveniente da agricultura familiar. Consistência firme ou pastosa, cor amarelada própria (pode variar com a alimentação do gado), sabor característico, aroma suave, sem sabores rançosos e com adição de sal. Acondicionada em embalagem atóxica, higienizada, devidamente	67,49	4.049,40

			selada, que garanta a integridade do produto. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do produtor. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal). Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega. Embalagens de 200 g.		
29.	80	KG	**MARACUJÁ**. In natura, fresco, 1ª qualidade, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	13,24	1.059,20
30.	300	KG	**MASSA DE MANDIOCA CONGELADA**. Congelada, 1ª qualidade, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	20,70	6.210,00
31.	800	KG	**MASSA DE MILHO**. Fresca, 1ª qualidade, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	32,44	25.952,00
32.	2.000	KG	**MELANCIA**. In natura, fresca, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	13,31	26.620,00
33.	150	KG	**MEXERICA/TANGERINA PONKAN**. In natura, fresco, 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e	8,73	1.309,50

			compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.		
34.	1.200	UND	**MILHO VERDE NA ESPIGA**. In natura, fresco, 1ª qualidade, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	2,74	3.288,00
35.	800	DZ	**OVOS DE GALINHA**. 1ª qualidade. Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso.	16,14	12.912,00
36.	100	KG	**PÃO DE QUEIJO CONGELADO**. Pão de queijo pronto, congelado, constituído basicamente por polvilho, queijo ralado, leite, ovos, óleo e sal. Pode conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter glúten, gordura trans, gordura hidrogenada ou conservantes pesados. O produto deverá ter formato arredondado com peso médio de, aproximadamente, 20 gramas por unidade, ser de fácil preparo, precisando apenas do assamento. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de características indesejáveis. Armazenado em temperatura de congelamento ou mais frio. Embalagem polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal).	40,61	4.061,00
37.	80	KG	**PEPINO**. In natura, fresco, 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade na cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades,	8,15	652,00

			parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.		
38.	50	KG	**PIMENTÃO**. In natura, fresco, 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade na cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	14,11	705,50
39.	1.100	KG	**POLPA DE FRUTAS**. In natura, 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	27,08	29.788,00
40.	700	KG	**POLVILHO DE MANDIOCA DOCE**. 1ª qualidade, isento de gorduras trans. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	18,10	12.670,00
41.	420	KG	**QUEIJO RALADO**. 1ª qualidade, tipo parmesão, isento de gorduras trans. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica. No transporte o produto deverá estar refrigerado. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	57,00	23.940,00
42.	100	KG	**REPOLHO BRANCO**. In natura, fresco, 1ª qualidade, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade na cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	6,40	640,00

43.	450	KG	**ROSCA CASEIRA SEM COBERTURA**. Produto fresco, formato rosca, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, ovos de galinha, manteiga, fermento, leite. Roscas sem cobertura. Deve apresentar padrão médio de 80g por unidade. Sabor e qualidade condizentes ao aprovado na amostra, tendo textura leve e macia. Acondicionada de forma que não quebre durante o transporte. Embalagem/rotulagem: embalar em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos, contendo os ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do produtor. Exige-se registro no órgão competente (SIM - Serviço de Inspeção Municipal, SIE - Estadual ou SIF - Federal).	30,76	13.842,00
44.	100	KG	**TOMATE**, in natura, fresco, 1ª qualidade, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	11,62	1.162,00
				TOTAL GERAL	R$ 217.094,80

ANEXO III

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº**						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço			4. Município/UF			
5- Email			6. DDD/Fone		7. CEP	
8- Nº DAP Jurídica	9.Banco		10.Agência Corrente		11.Conta Nº da Conta	
12.Nº de Associados	13.Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14.Nº de Associados com DAP Física			
15. Nome do representante legal			16.CPF		17.DDD/Fone	
18.Endereço			19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2.CNPJ		3.Município/ UF	
4. Endereço					5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail			7.CPF			
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						

ITEM	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*		5.Cronograma de Entregados produtos
				4.1.Unitário	4.2.Total	
1						
2						
OBS:	* Preço publicado no Edital n 001/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).					

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº**		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)	7. Fone	
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não	*9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)*	*10. E-mail/Fone*

II – FORNECEDORES PARTICIPANTES

	1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço		5.DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7.CPF

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

	1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição * /Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor

						Total agricultor
						Total agricultor
					Total do projeto	

OBS: * Preço publicado no Edital nº 001/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
					Total do projeto:	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:		Fone/E-mail:
	Assinatura do Representante do Grupo Informal	CPF:

Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**						
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF			5.CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)			
9.Banco	10.Nº da Agência		11.Nº da Conta Corrente			
II- Relação dos Produtos						
	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
2						
3						
OOBS	* Preço publicado no Edital nº 001/2021 (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
Nome		CNPJ			Município	
Endereço					Fone	
Nome do Representante Legal			CPF			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:			

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº. ____/2026 DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NOS TERMOS DA TABELA ABAIXO E, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO EM ATENDIMENTO AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA, QUE ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO DO MUNICIPIO DE TURVÂNIA-GO E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

Aos ____ dias do mês de _____ de 2026, na sede da Prefeitura Municipal de Turvânia-go, lavrou-se o presente termo de contrato de fornecimento de gêneros alimentícios, fundamentados pelo § 1º do art. 14 da Lei Federal nº. 11.947/2009, Resolução nº. 26/2013 – FNDE atualizada pela Resolução CD/FNDE nº. 04/2015, Resolução nº 06/2020 - FNDE, Resolução nº 20/2020 – FNDE, Resolução nº 21/2021– FNDE, subsidiariamente pela Lei Federal n° 14.133, de 2021, e demais disposições legais aplicáveis, e tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº. _____/_____ contendo a CHAMADA PÚBLICA Nº. ____/2026, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem, que depois de lido e achado conforme vai devidamente assinado:

1. Pelo(a) Sr(a). _____**,** portador(a) do CPF. nº. _____, na qualidade de _____, representando o _____, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à _____, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob o nº. _____, doravante denominado **CONTRATANTE**;

2. Pelo(a) Sr(a). _____, brasileiro, portador(a) do CPF, sob o nº. _____, representado a Cooperativa/Associação _____, com sede na _____ (rua), nº. ____, _____ (bairro), _____ (cidade), _____ (Estado), doravante denominada **CONTRATADA**.

3. Pelas testemunhas presentes ao ato.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar –

PNAE, nos termos da tabela abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR E GESTÃO DO CONTRATO

2.1. Para os efeitos legais, o valor estimado deste contrato é de R$ _____ (_____).

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

2.3. A gestão do Contrato ficará a cargo do Servidor _____, designado pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

3.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

3.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

3.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

3.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

3.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

3.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

3.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

3.9 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
3.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.10 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
3.10.1 o prazo de validade;
3.10.2 a data da emissão;
3.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
3.10.4 o período respectivo de execução do contrato;
3.10.5 o valor a pagar; e
3.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
3.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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;

3.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.13 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

3.14 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

3.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de

pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

3.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

3.17 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

3.18 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

3.19 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: EM = N x Vp x (I / 365) onde:
a) EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;
b) N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento;
c) Vp = Valor da parcela em atraso;
d) I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100.

3.20 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

3.21 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

3.22 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.23 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

4. CLÁUSULA QUARTA DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATADO

4.1 As obrigações da contratada e do contratado são as estabelecidas na Solicitação de Demanda, Projeto Básico e no Termo Referência, bem como em outros itens deste edital

CLÁUSULA QUINTA - DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA – DA INFORMAÇÃO AO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁGRIO

6.1. OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA AGRICULTURA FAMILIAR

7.1 A entrega do objeto licitado deverá ser realizada conforme cronograma de entrega, após a emissão da nota de empenho e somente poderá efetuar modificações propostas aprovadas pelo Fundo Municipal de Educação.

7.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 7 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.3 Todos os itens deverão ser entregues conforme a necessidade da Gerência de Alimentação Escolar. As entregas poderão ser feitas diretamente nas Unidades Escolares do Município de Turvânia, **ESCOLA MUNICIPAL MARTINEZ DIAS DE ARAÚJO**, localizado na Rua 14 de Novembro, s/nº, Centro – Turvânia/GO – e **CRECHE MUNICIPAL MISSIONÁRIA DEJANIRA CUSTÓDIO DA SILVA**, localizado na Rua Jeová Francisco Rodrigues, nº 472, Centro – Turvânia/GO. A escolha do local de entrega será definida pela Gerência de Alimentação Escolar, de acordo com as quantidades e horários estabelecidos na Planilha de Pedidos entregue pela Secretaria Municipal de Educação com antecedência de 03(três) dias úteis. O horário poderá ser alterado de acordo com a necessidade de entrega da Gerência de Alimentação Escolar, informado no pedido.

7.4 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

7.5 Se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

7.6 É de responsabilidade da cooperativa, enviar funcionários em número suficiente para o transporte e a descarga dos produtos nas Unidades de Ensino e no depósito da Gerência de
Alimentação Escolar.

7.7 Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão ser orientados a descarregar os gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino e no Depósito da Gerência de Alimentação Escolar, somente na presença do funcionário responsável pelo recebimento, para fins de seleção, excluindo-se os produtos sem condições de consumo.

7.8 As mercadorias entregues em dias e horários não programados serão devolvidas. Em caso de eventuais problemas com as entregas, o fornecedor deverá comunicar-se com a Gerência de Alimentação Escolar, solicitando alteração prévia da data de entrega e horário.

7.9 Os produtos deverão ser pesados na presença do responsável pelo recebimento que apenas assinará a guia de remessa quando receber todos os itens.

7.10 A Secretaria Municipal de Educação realizará vistoria no ato do recebimento das mercadorias, que objetivam assegurar a quantidade e qualidade das mesmas. Se necessário, o fornecedor deverá aguardar e acompanhar os resultados da vistoria para que seja efetuada a descarga. Todas as mercadorias serão pesadas e/ou contadas na presença do entregador e sempre avaliadas quanto às características sensoriais (aparência, textura, odor, sabor, tipo de embalagem e suas condições). Essas avaliações variam de acordo com cada mercadoria. Todas as embalagens (menos para as frutas e verduras) devem estar identificadas. O rótulo deve conter: Nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial; CGC, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) e valor nutricional do produto. A Nutricionista poderá solicitar laudo de análise microbiológica dos produtos sempre que julgar necessário.

7.11 Caso a mercadoria não esteja de acordo com a especificação (em relação à quantidade e qualidade) será devolvida, e caso necessário sua reposição deverá ser feita no dia seguinte ou conforme a necessidade da Gerência Municipal de Alimentação Escolar. Em todas as devoluções, sem exceção, são emitidas e enviadas juntamente com a mercadoria “Guia de Devolução”, da qual devem constar: nome da mercadoria, quantidade, número da nota fiscal, nome da firma, carimbo de recebedor e número do processo, motivo pelo qual a mercadoria está sendo devolvida e data a ser efetuada a reposição. Caso não haja necessidade de reposição, é emitida uma “Guia de Devolução sem reposição” com todos os itens acima citados. Essas guias serão confeccionadas em duas vias, sendo assinadas e carimbadas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo entregador. A primeira via permanece com a Secretaria Municipal de Educação e a segunda é enviada ao fornecedor.

7.12 Os pedidos dos Gêneros serão feitos com três (03) dias úteis de antecedência da data da entrega. Todos os pedidos são feitos pela Gerência de Alimentação Escolar, rigorosamente nas datas e períodos de antecedência mencionados acima, qualquer alteração, deverá ser comunicada imediatamente ao fornecedor. Caso a mercadoria solicitada não esteja adequada para a entrega ou em falta no mercado, o fornecedor deverá comunicar-se previamente com a Gerência de Alimentação Escolar, com justificativa documentada a fim de possibilitar substituição ou reprogramação para a entrega.

7.13 Para a entrega e recebimento dos produtos congelados e/ou refrigerados o responsável pelo recebimento poderá verificar o interior do veículo e cada tipo de mercadoria a ser descarregada, verificará a apresentação e integridade da embalagem e o acondicionamento em caixas de papelão lacradas ou caixas plásticas, pesará cada tipo de produto entregue, com conferência constante do peso de cada caixa, data de fabricação e validade de cada caixa, conferir o número de caixas por peso x romaneio enviados pelo fornecedor. Não serão aceitos alimentos que venham misturados com produtos de limpeza dentro do mesmo caminhão.

7.14 Para entrega e recebimento dos produtos não perecíveis o responsável pelo recebimento poderá verificar o interior do veículo e cada tipo de mercadoria a ser descarregada, verificará a apresentação e integridade da embalagem e o acondicionamento em caixas de papelão lacradas ou caixas plásticas, pesará cada tipo de produto entregue, com conferência constante do peso de cada caixa, data de fabricação e validade de cada caixa, conferir o número de caixas por peso x romaneio enviados pelo fornecedor. Não serão aceitos alimentos que venham misturados com produtos de limpeza dentro do mesmo caminhão.

7.15 Para as verduras, legumes e frutas, o responsável pelo recebimento verificará as características sensoriais típicas de cada alimento, qualidade e quantidade, supervisionará a transferência dos gêneros para o depósito da Secretaria Municipal de Educação pelos entregadores, pesará cada gênero separadamente ou em caso de frutas por caixa.

7.16 A mercadoria, quando entregue no Depósito da Alimentação Escolar, é recebida por funcionário responsável que realiza o controle de quantidade, acompanhado pelo Nutricionista que realiza o controle de qualidade dos alimentos. Os alimentos deverão ser devidamente armazenados pelo próprio atendente com supervisão da Nutricionista. Fica ao encargo da Nutricionista somente a avaliação técnica do produto, não se responsabilizando pelo controle de notas fiscais ou guias de recebimento.

7.17 A cooperativa deverá entregar apenas o alimento aprovado na análise de amostras. Em caso da necessidade de substituição de um produto por similar, uma amostra deste deverá ser encaminhada, acompanhada com todos os documentos exigidos no que se refere à amostra a Secretaria Municipal de Educação com 02 (dois) dias úteis de antecedência da data de entrega.

7.18 A entrega dos produtos refrigerados ou congelados deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10.03/99-Vigilância Sanitária.

7.19 Os produtos congelados deverão ser mantidos durante o transporte à temperatura de congelamento de -18ºC com tolerância até -15ºC. Enquanto os produtos refrigerados devem ser mantidos à temperatura especificada na embalagem ou de até 4ºC com tolerância até 7ºC.

7.20 Nenhuma alteração ou modificação de forma, qualidade ou quantidade do objeto poderá ser feita pela licitante vencedora, podendo, entretanto, o Fundo Municipal de Educação determinar as modificações recomendáveis, desde que justificadas nos termos da Lei nº 8.666/93.

7.21 A Gerência Municipal de Alimentação Escolar poderá recusar todo e qualquer material em desacordo com a Autorização de Fornecimento, no que se refere a rendimento, durabilidade ou qualidade do objeto com os apresentados na proposta comercial, obrigando-se a contratada a providenciar sua substituição, desde que a reclamação seja manifestada num prazo máximo de 03 (três) dias úteis a partir do recebimento, sem quaisquer ônus adicionais para Fundo Municipal de Educação.

CLÁUSULA OITAVA - DA FONTE DOS RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.

8.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Ficha 521
09.19.12.306.0034.2.313.33.90.30.1.15.000

8.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. O prazo de vigência do chamamento é de 12 meses contados da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94 da Lei n° 14.133, de 2021, prorrogável por mais 12 meses, na forma da Lei n° 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS MULTAS E PENALIDADES

10.1. Pelo descumprimento do ajuste a contratada sujeitar-se-á às seguintes penalidades, que só deixarão de ser aplicadas nos casos previstos:

a) comprovação pela contratada, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento do serviço;

b) manifestação da unidade requisitante informando que a infração foi decorrente de fatos imputáveis à Administração;

10.1.1. Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso na realização programada do serviço licitado, o qual incidirá sobre o valor do serviço que deveria ser efetivado;

10.1.2. Multa de 5% (cinco por cento) por inexecução parcial do ajuste a qual incidirá sobre o valor contratado;

10.1.3. Multa de 10% (dez por cento) por inexecução total do ajuste a qual incidirá sobre o valor do contrato;

10.1.4. Multa de 1% (um por cento) por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor do contrato;

10.1.5. As multas são independentes. A aplicação de uma multa não exclui a das outras.

10.1.6. Todas as demais sanções previstas na legislação em vigor.

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

10.1.8. A aplicação de penalidade administrativa não exclui a responsabilidade civil e criminal do fornecedor ou prestador do serviço.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

11.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

11.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTES ASPECTOS, CONFORME O CASO:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

12.1. Este contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais, nos termos Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FUNDAMENTO LEGAL

14.1. O presente Contrato rege-se pelo § 1º do art. 14 da Lei Federal nº. 11.947/2009, Resolução nº. 26/2013 – FNDE atualizada pela Resolução CD/FNDE nº. 04/2015, Resolução nº 06/2020 - FNDE, Resolução nº 20/2020 – FNDE, Resolução nº 21/2021– FNDE, Chamada Pública nº. _____/2026 e subsidiariamente pela Lei nº 14.133/2021, Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Código Civil Brasileiro, Lei nº. 10.406 de 10 de janeiro de 2002.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1. É eleito o Foro da Comarca de Turvânia/GO para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Tuvânia-GO, em ____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE

_____
ORDENADOR DE DESPESAS

CONTRATADA

_____
NOME CONTRATADO/CNPJ

TESTEMUNHAS

. _____ 2. _____
NOME/CPF **NOME/CPF**