

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

Prezado fornecedor, o Município de São Mateus do Sul agradece o seu interesse em participar deste certame e espera a sua proposta/projeto de venda para que você possa ser nosso fornecedor.

Visando poupar o seu tempo e facilitar a apresentação da sua proposta/projeto de venda neste certame, os documentos que você precisa ler para participar nesta disputa foram elaborados evitando, ao máximo, repetir informações. É fundamental que você leia, além do edital, TODOS os anexos, pois há regras importantes para a contratação, a serem observadas durante a execução do contrato, que não estarão indicadas no edital:

- a. Anexo I – Especificações do objeto e julgamento da amostra, se for o caso;
- b. Anexo II – Modelos de projetos de venda;
- c. Anexo III – Declaração de produção própria;
- d. Anexo IV - Declaração de representante fiscal de grupo formal; e
- e. Anexo V – Minuta de Contrato.

Este edital traz as regras específicas para a sua participação e para a condução do certame. Todas as decisões serão tomadas com base no que o edital estabelece.

A minuta do contrato traz as cláusulas que serão redigidas no instrumento que formalizará o nosso negócio, se ele vier a acontecer. Nelas estão as obrigações das partes, as consequências para o seu descumprimento e as condições que regem a sua execução.

As informações gerais, que se repetem nas licitações, estão em um Caderno de Normas Licitatórias e podem ser acessadas clicando nos links que estão no edital identificados com o sublinhado. Consideram-se partes integrantes deste edital os seus anexos, edital e as normas do Caderno de Normas Licitatórias referidas neste edital.

Os fornecedores que não estão acostumados com as licitações aqui do Município de São Mateus do Sul devem ler com atenção todas as informações gerais que estão nos links para entender os detalhes da licitação.

Existem, ainda, dois outros documentos que poderão lhe interessar e estão acessíveis no Processo Administrativo nº 62/2025, disponível em: <https://saomateusdosul.oxy.elotech.com.br/portaltransparencia/1/licitacoes> onde serão divulgados todos os documentos e informações referentes a esta licitação:

- o estudo técnico preliminar – ETP (se houver), que indica o caminho percorrido pelo Município até chegar na solução ora licitada como sendo a que melhor lhe atende; e
- o termo de referência - TR, que possui a construção de todos os elementos do presente edital.



PREFEITURA DE
SÃO MATEUS DO SUL

Esses documentos não são de leitura obrigatória e contêm informações que já estarão aqui. Além disso, se houver qualquer divergência, prevalecerá a regra deste edital e anexos.

Bons negócios!

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS DO SUL

Processo Protocolo Geral nº 9075/2025

Processo Administrativo nº 62/2025

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Objeto do certame: Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. Apresentação da documentação de habilitação e da proposta/projeto de venda:

1.2.1. Os agricultores deverão protocolar sua documentação em dois envelopes, até as 09:00 horas do dia 30 de outubro de 2025, no Setor de Alimentação Escolar do Município, na Rua Vitório Biancolini, nº 1027, Vila Faty.

- No envelope 01: documentos para habilitação;

- No envelope 02: a proposta/projeto de venda.

1.3. Data do certame e horário de início da sessão: 30 de outubro de 2025, às 09:30 horas.

1.4. Valor estimado total da contratação: R\$ 1.089.894,80

1.5. Forma da seleção: [presencial](#)

1.6. Local do certame: Presencialmente, na Prefeitura do Município de São Mateus do Sul/PR, sala de reuniões, na Rua Barão do Rio Branco, nº 431, Centro, São Mateus do Sul/PR, CEP: 83900-000.

1.7. Será exigida a [apresentação de amostras](#) nas condições descritas nas especificações do objeto - Anexo I deste Edital.

2. PODERÃO PARTICIPAR DO CERTAME

2.1. Quem for do ramo de atividade compatível com o objeto licitado;

2.2. Quem não estiver sancionado com suspensão do direito de licitar e contratar pelo Município de São Mateus do Sul ou com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública;

- 2.3. Quem não tiver vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato;
- 2.4. Quem não tiver cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato;
- 2.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, desde que não estejam concorrendo entre si; e
- 2.6. Quem, nos cinco anos anteriores à divulgação deste edital, não tiver sido condenado judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.
- 2.7. Clique neste link: [análise das condições de participação](#), para saber, em detalhes as regras da análise das condições de participação.

3. DECLARAÇÕES

3.1. Ao participar deste certame, o fornecedor concorda, tacitamente, com as declarações arroladas neste item, sendo desnecessária a apresentação dessas declarações, por escrito.

3.1.1. Estou ciente, concordo e atendo a todas as condições do Edital e seus anexos;

3.1.2. Não há nada que impeça, juridicamente, a minha habilitação neste momento. Se algum fato impeditivo acontecer depois, estarei obrigado a informar ao Município de São Mateus do Sul;

3.1.3. Não emprego menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;

3.1.4. A proposta foi elaborada de forma independente e nenhuma empresa potencialmente participante da licitação conhece meu preço;

3.1.5. A proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

3.1.6. Não há, na minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado;

3.1.7. Minha empresa cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei e normas específicas para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz; e

3.1.8. Tenho ciência de que a declaração falsa acarretará aplicação de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com toda a Administração Pública do País, além das demais sanções legais cabíveis.

4. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE 1)

4.1. Os documentos para habilitação são:

– HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar, em envelope específico, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II – O extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas como:

- Licença sanitária e declaração de dispensa de registro no caso de produtos como vegetais e frutas descascados e embalados, molho de tomate caseiro, pães e cucas e doce caseiro;
- Registro no MAPA, no caso do Suco de uva;
- Selo de inspeção municipal, estadual ou federal no caso do ovo e derivados do leite;
- Certificado de produção orgânica quando for o caso.

IV - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria.

- HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL. O Grupo Informal deverá apresentar, em envelope específico, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor familiar participante;

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

III - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas como:

- Licença sanitária e declaração de dispensa de registro no caso de produtos como vegetais e frutas descascados e embalados, molho de tomate caseiro, pães e cucas e doce caseiro;
- Registro no MAPA, no caso do suco de uva;
- Selo de inspeção municipal, estadual ou federal no caso do ovo e derivados do leite;
- Certificado de produção orgânica quando for o caso.

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

– HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL. O Grupo Formal deverá apresentar, em envelope específico, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

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

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

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

VII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas como:

- Licença sanitária e declaração de dispensa de registro no caso de produtos como vegetais e frutas descascados e embalados, molho de tomate caseiro, pães e cucas e doce caseiro;
- Registro no MAPA, no caso do suco de uva;

- Selo de inspeção municipal, estadual ou federal no caso do ovo e derivados do leite;
- Selo de inspeção municipal, estadual ou federal no caso do ovo e derivados do leite;
- Certificado de produção orgânica quando for o caso.

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

5. PROPOSTA/PROJETO DE VENDA (ENVELOPE 2)

5.1. A proposta/projeto de venda deverá ser preenchido conforme modelo do Anexo II deste Edital.

6. EM QUE SITUAÇÕES VOCÊ, ENQUANTO PROPONENTE, PODERÁ SER SANCIONADO

6.1. As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link "[Processo Sancionatório](#)".

Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de São Mateus do Sul	6 meses
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de São Mateus do Sul	6 meses
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de São Mateus do Sul	6 meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de São Mateus do Sul	6 meses



Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

7. INFORMAÇÕES GERAIS

7.1. Nosso canal de atendimento para resolver problemas relacionados à videoconferência: licitacao@saomateusdosul.pr.gov.br.

7.2. Quaisquer dúvidas devem ser esclarecidas através do e-mail sae@saomateusdosul.pr.gov.br.

7.3. Onde estamos: Rua Barão do Rio Branco, nº 431, Centro, CEP: 83900-000, São Mateus do Sul/PR.

7.4. Quem são os responsáveis pelo certame: Agente de Contratação: Luana Kosloski e Comissão de Contratação: Gustavo Rodrigues Guimarães, Josiane Leal Griten e Fernanda Malikoski Liz.

7.5. Normas de regência: Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 842/2023 e pelas normas específicas: Lei CD/FNDE 11.947/2009 e suas Resoluções CD/FNDE 06/2020 e 03/2025 que dispõem sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

7.6. São Mateus do Sul - PR, 03 de outubro de 2025.

Sibele de Fátima Ferreira Wanderbook
Secretária Municipal de Educação



EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1.

Item		Especificações	Und	Qtde
1	Abobrinha orgânica	Abobrinha orgânica, casca verde e dura, aroma e cor característicos, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos ou partes podres.	kg	1500
2	Abóbora seca descascada e embalada orgânica	Abóbora seca in natura embalada em pacotes plásticos lacrados contendo 1kg. A embalagem deverá conter etiqueta que informe o nome do produtor e data da manipulação do produto. O produtor deverá apresentar licença sanitária para manipulação e dispensa de registro do produto.	kg	500
3	Acelga orgânica	Acelga fresca, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado, não estar murcha, com perfurações, cortes, mofos ou partes podres, verde claro e branco, tamanho médio com 400g a 500g.	kg	1600
4	Alface crespa ou lisa orgânica	Alface fresca, tenra, bem formada, firme, bem desenvolvida, fechada, sem manchas, livre de enfermidades, insetos e sujidades, verde claro e branco, tamanho médio com 400g a 500g.	Kg	4500
5	Alho convencional	Alho convencional grão, tipo comum, cabeças inteiras, com dentes firmes, com cascas brancas arroxeadas, maduros e secos.	kg	150
6	Alho grão orgânico	Alho grão orgânico, tipo comum, cabeças inteiras, com dentes firmes, com cascas brancas arroxeadas, fisiologicamente desenvolvido, maduros e secos.	kg	250
7	Batata doce orgânica	Batata doce firme, aroma e cor característico, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, as raízes firmes, sem lesão, rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	kg	2000
8	Batata inglesa convencional	Batata comum (tipo inglesa), lavada, de primeira, grande, uniforme, fresca sem ferimentos, brotos ou terra.	kg	3000
9	Batata inglesa orgânica	Batata comum orgânica (tipo inglesa), lavada, de primeira, grande, uniforme, fresca sem ferimentos, brotos ou terra.	Kg	5000
10	Batata salsa amarela	Batata salsa amarela orgânica firme, aroma e cor característico, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, as raízes	kg	1500



	orgânica	firmes, sem lesão, rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.		
11	Beterraba orgânica	Beterraba orgânica firme, tenra, razoavelmente macia, limpa, tamanho médio de 5 a 7 cm de diâmetro, cor vermelha-escura, brilhante, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão, rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	kg	3500
12	Brócolis orgânico	Brócolis orgânico com talos frescos, tenros, flores grandes, bem fechadas, cor azul esverdeada, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão, cortes, mofo e partes podres.	Kg	3600
13	Cebola branca convencional	Cebolas brancas de tamanho médio, íntegras, livre de deterioração e sujidades. Deverá ser entregue em sacos/redes contendo de 5 a 10 kg.	kg	1300
14	Cebola branca orgânica	Cebolas brancas orgânicas de tamanho médio, íntegras, livre de deterioração e sujidades. Deverá ser entregue em sacos/redes contendo de 5 a 10 kg.	kg	1300
15	Cebolinha orgânica	Cebolinha orgânica de folhas bem verdes, tenras, frescas, sem mancha, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades e deverá ser entregue em maços amarrados.	Kg	70
16	Cenoura convencional	Cenoura amarelo-gema, tenras, firmes, limpas e frescas, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão, rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	kg	1400
17	Cenoura orgânica	Cenoura amarelo-gema, tenras, firmes, limpas e frescas, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão, rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	kg	3600
18	Chuchu orgânico	Chuchu de casca verde, são, frescos, aroma e cor característicos, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não serão aceitas rachaduras, perfurações, cortes, mofo ou partes podres ou frutos brotados	kg	1000
19	Couve-flor orgânica	Couve-flor com talos frescos, tenros, flores grandes, bem fechadas, cor branca, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão, cortes, mofo e partes podres	Kg	2500
20	Couve manteiga orgânica	Folhas bem verdes, tenras, firmes, sem mancha, bom tamanho, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão	kg	2300
21	Doce de em pasta	Doce em pasta: doce de frutas (frutas vermelhas, frutas cítricas, banana, goiaba ou uva) ou doce de abóbora em pasta produzido com polpa de frutas ou abóbora, açúcar, pectina e condimentos naturais, sem adição de conservantes e corantes artificiais, embalado em vidro esterilizado, hermeticamente vedado, rotulado contendo as informações sobre fornecedor, validade e tabela nutricional. Validade mínima do produto no ato da entrega deverá ser dois meses.	kg	300
22	Doce de leite em pasta	Doce de leite em pasta: ingredientes leite e açúcar, sem aromatizantes, espessantes, corantes e conservantes. Validade no ato da entrega de 30 dias. Com rotulagem e registro (SIM, SIP ou SIF) adequado à legislação sanitária para produção de alimentos de origem animal.	Potes 400 g	200
23	Feijão convencional	Feijão preto convencional tipo 1, limpo, embalado em pacotes resistentes de 1 kg, devidamente registrado, e com prazo de	kg	1500



		validade impresso na embalagem e devida rotulagem. Validade mínima na entrega de 6 meses.		
24	Feijão orgânico	Feijão preto tipo 1, limpo, embalado em pacotes resistentes de 1 kg, devidamente registrado, e com prazo de validade impresso na embalagem e devida rotulagem. Validade mínima na entrega de 6 meses.	kg	8500
25	Laranja orgânica	Laranja pêra, serra d'água ou lima orgânica fresca, madura, firme de casca brilhante, sem machucaduras ou partes podres de tamanho homogêneo.	Kg	3500
26	Maça convencional	Maçã vermelha tipo Gala ou Fuji, frescas, firmes, sem machucaduras, de cor brilhante, de tamanhos médios.	kg	4500
27	Mandioca/Aipim descascada e embalada orgânica	Mandioca branca/amarela, de 1ª qualidade, descascadas, picadas e congeladas. Tamanho uniforme sem danos ou sinais de apodrecimento, coloração característica, sem excesso de umidade para evitar crescimento microbiano. O processamento deverá seguir o padrão mínimo de higiene: mãos e utensílios devidamente higienizados, empacotadas frescas, embalagem de polietileno transparente, atóxico, resistente, seladas, pacotes de 1 kg com etiqueta constando nome do produto, do produtor, data de processamento e validade.	kg	1000
28	Melancia convencional	Melancia bem desenvolvida, madura, de tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntegra, isenta de danos físicos e/ou mecânicos decorrente de manuseio e transporte.	kg	1000
29	Melancia orgânica	Melancia orgânica bem desenvolvida, madura, de tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntegra, isenta de danos físicos e/ou mecânicos decorrente de manuseio e transporte.	kg	2000
30	Mimosa/Ponkan Tangerina orgânica	Fresca, firme de casca brilhante, sem machucaduras ou partes podres, não serão aceitas frutas murchas, nem verdes ou demasiadamente maduras. Entregar em caixas plásticas.	kg	1500
31	Molho de tomate orgânico	Molho de tomate orgânico: molho caseiro feito com tomate orgânico e sal sem outros conservantes artificiais, embalado em vidro esterilizado, hermeticamente vedado, rotulado contendo as informações sobre fornecedor, validade e tabela com composição nutricional.	kg	300
32	Morango convencional congelado	Morango convencional, higienizado, congelado e embalado.	kg	100
33	Morango orgânico congelado	Morango orgânico, higienizado, congelado e embalado.	kg	100
34	Ovo de galinha branco	Ovo de galinha branco, tipo 1. Produto deverá ser entregue em caixas com 12 ou 30 unidades, devidamente rotuladas, com devido registro e selo de inspeção federal, estadual ou municipal (SIF, SIP ou SIM). A validade mínima na data de entrega deverá ser de 20 dias.	dúzia	6700
35	Ovo de galinha vermelho	Ovo de galinha vermelho, tipo 1. Produto deverá ser entregue em caixas com 12 ou 30 unidades, devidamente rotuladas, com devido registro e selo de inspeção federal, estadual ou municipal (SIF, SIP ou SIM). A validade mínima na data de entrega deverá ser de 20 dias.	dúzia	6700



36	Pão de forma integral fatiado	Pão de forma integral fatiado, fabricado com farinha de trigo integral e farinha branca: o produto deverá ser entregue fatiado em embalagem plástica contendo 0,5kg, devidamente rotulado, incluindo informação nutricional, com data de fabricação, fornecedor e validade inscrita na embalagem. Validade do produto no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 5 dias.	kg	2500
37	Pão integral caseiro	Pão integral caseiro produzido com farinha branca e farinha integral: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica contendo 0,5kg, devidamente rotulada incluindo informação nutricional, com data de fabricação, fornecedor e validade inscrita na embalagem. Validade do produto no ato da entrega deverá ser de, no mínimo, 5 dias.	kg	1500
38	Pepino orgânico	Pepino in natura orgânico para salada, fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Entregar em caixas plásticas.	kg	1.000
39	Queijo minas padrão	Queijo minas padrão entregue em peças cilíndricas, embalado à vácuo, com maturação curta de no máximo cinco dias. Validade mínima no ato da entrega de 20 dias. Com rotulagem e registro (SIM, SIP ou SIF) adequado à legislação sanitária para produção de alimentos de origem animal.	kg	200
40	Repolho verde orgânico	Repolho sólidos, pesados, bem formados, folhas frescas, sem descoloração ou apodrecimento, tamanho médio, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem lesão, rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	kg	3.500
41	Salsinha orgânica	Folhas bem verdes, tenras, frescas.	kg	70
42	Suco de uva concentrado integral	Suco natural concentrado de uva integral, sem adição de açúcar, sem adição de corantes ou aromas artificiais, sem conservantes. Embalagem de no mínimo 1 litro. A embalagem deve ser estéril, tetra pak ou vidro, armazenamento em temperatura ambiente. Selado pela indústria, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com o ministério da agricultura e pecuária – MAPA. Validade mínima na entrega de 9 meses.	litro	4500
43	Tomate convencional	Tomates tenros, sem machas amarelas ou brancas, sem sinais de deterioração ou apodrecimento, ou marcas de doença. Os frutos deverão ter tamanho e grau de maturação homogêneos.	kg	500
44	Tomate orgânico	Tomates tenros, sem machas amarelas ou brancas, sem sinais de deterioração ou apodrecimento, ou marcas de doença. Os frutos deverão ter tamanho e grau de maturação homogêneos.	kg	1500
45	Milho verde orgânico	Milho verde amarelo, espigas inteiras, frescas no ponto para cozinhar, parcialmente descascadas com apenas uma palha para proteção da espiga.	kg	4500

No caso de produtores orgânicos os mesmos deverão comprovar a certificação orgânica conforme legislação pertinente.

Não é critério de seleção a disputa de preços, sendo que a ordem da seleção de fornecedores obedecerá aos critérios descritos na Resolução CD/FNDE nº06/2009, alterada pela Resolução CD/FNDE 03/2025, que levam em conta a produção local de preferência do próprio município, produtores provenientes de comunidades tradicionais (em caso de São Mateus do Sul, os Faxinalenses), produtores agroecológicos ou orgânicos e grupos formais organizados como cooperativas ou associações. (Art.35 da Resolução).

As propostas ou projetos de venda de cada fornecedor individual não deverá ultrapassar o Valor de R\$40.000,00 por DAP/CAF por ano.

As propostas de grupos formais ou informais não deverá ultrapassar o limite de R\$40.000,00 por DAP/CAF integrante do grupo por ano, Exemplo: um grupo que tenha 10 integrante poderá entregar 10 X R\$40.000: R\$400.000,00 por ano.

Critérios para credenciamento e seleção das propostas:

Será a realizada de Chamada Pública para o credenciamento de agricultores e empreendedores rurais familiares para o fornecimento dos itens necessários, conforme planilha que segue neste Termo de Referência.

Estão aptos a se credenciar os agricultores ou empreendedores rurais que possuam Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro de Agricultor Familiar (CAF) apresentando o extrato destes documentos dos últimos 60 dias, expedido por órgão competente e que atendam aos requisitos:

Após o credenciamento, os contratos serão feitos com os agricultores proponentes, respeitando-se a ordem de prioridade estabelecidas nas Resoluções 06/2020 e 03/2025, considerando que NÃO HÁ DISPUTA DE PREÇOS.

Os critérios para a ordem de contratação serão os seguintes, conforme a lei:

As propostas ou projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos da região geográfica imediata, grupo de projetos de região geográfica intermediária, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do País.

Entre os grupos de propostas/projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

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

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

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

a) Devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas ou tradicionais aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s)/CAF(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas ou tradicionais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou tradicionais no seu quadro de associados/cooperados.

Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou tradicionais, conforme identificação na (s) DAP(s)/CAF(s).

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

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

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

b) Em caso de persistência de empate nos quesitos de prioridade, havendo consenso entre as partes, a Entidade Executora fará a divisão igualitária entre os proponentes empatados e se não houver consenso será realizado um sorteio para desempatar.

Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos de outras localidades (regiões geográficas imediatas, intermediárias, estado e país nesta respectiva ordem), em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens acima.

O prazo para o credenciamento será de 20 dias a contar da data do lançamento do edital.



Item	Und	Quantidade	Valor unitário	Valor total
Abobrinha orgânica	kg	1500	R\$ 7,44	R\$ 11.160,00
Abóbora seca descascada e embalada orgânica	kg	500	R\$ 9,21	R\$ 4.605,00
Acelga orgânica	kg	1600	R\$ 9,55	R\$ 15.280,00
Alface crespa ou lisa orgânica	Kg	4500	R\$ 13,22	R\$ 59.490,00
Alho convencional	kg	150	R\$ 36,87	R\$ 5.530,50
Alho grão orgânico	kg	250	R\$ 41,22	R\$ 10.305,00
Batata doce orgânica	kg	2000	R\$ 6,41	R\$ 12.820,00
Batata inglesa convencional	kg	3000	R\$ 5,75	R\$ 17.250,00
Batata inglesa orgânica	Kg	5000	R\$ 8,62	R\$ 43.100,00
Batata salsa amarela orgânica	kg	1500	R\$ 14,98	R\$ 22.470,00
Beterraba orgânica	kg	3500	R\$ 8,74	R\$ 30.590,00
Brócolis orgânico	Kg	3600	R\$ 12,77	R\$ 45.972,00
Cebola branca convencional	kg	1300	R\$ 5,41	R\$ 7.033,00
Cebola branca orgânica	kg	1300	R\$ 8,83	R\$ 11.479,00
Cebolinha orgânica	Kg	70	R\$ 21,75	R\$ 1.522,50
Cenoura convencional	kg	1400	R\$ 3,63	R\$ 5.082,00
Cenoura orgânica	kg	3600	R\$ 8,79	R\$ 31.644,00
Chuchu orgânico	kg	1000	R\$ 5,96	R\$ 5.960,00
Couve-flor orgânica	Kg	2500	R\$ 12,80	R\$ 32.000,00
Couve manteiga orgânica	kg	2300	R\$ 14,82	R\$ 34.086,00
Doce de em pasta	kg	300	R\$ 31,26	R\$ 9.378,00
Doce de leite em pasta	Potes 400 g	200	R\$ 15,61	R\$ 3.122,00
Feijão convencional	kg	1500	R\$ 7,80	R\$ 11.700,00
Feijão orgânico	kg	8500	R\$ 15,73	R\$ 133.705,00
Laranja orgânica	Kg	3500	R\$ 6,70	R\$ 23.450,00
Maça convencional	kg	4500	R\$ 10,15	R\$ 45.675,00
Mandioca/Aipim descascada e embalada orgânica	kg	1000	R\$ 10,05	R\$ 10.050,00
Melancia convencional	kg	1000	R\$ 3,35	R\$ 3.350,00
Melancia orgânica	kg	2000	R\$ 5,23	R\$ 10.460,00
Mimosa/Ponkan Tangerina orgânica	kg	1500	R\$ 8,02	R\$ 12.030,00
Molho de tomate orgânico	kg	300	R\$ 32,36	R\$ 9.708,00
Morango convencional congelado	kg	100	R\$ 23,15	R\$ 2.315,00
Morango orgânico congelado	kg	100	R\$ 36,82	R\$ 3.682,00
Ovo de galinha branco	dúzia	6700	R\$ 9,90	R\$ 66.330,00
Ovo de galinha vermelho	dúzia	6700	R\$ 9,90	R\$ 66.330,00
Pão de forma integral fatiado	kg	2500	R\$ 19,59	R\$ 48.975,00
Pão integral caseiro	kg	1500	R\$ 19,59	R\$ 29.385,00
Pepino orgânico	kg	1.000	R\$ 7,92	R\$ 7.920,00
Queijo minas padrão	kg	200	R\$ 64,93	R\$ 12.986,00
Repolho verde orgânico	kg	3.500	R\$ 5,73	R\$ 20.055,00
Salsinha orgânica	kg	70	R\$ 23,64	R\$ 1.654,80
Suco de uva concentrado integral	litro	4500	R\$ 16,22	R\$ 72.990,00
Tomate convencional	kg	500	R\$ 7,56	R\$ 3.780,00
Tomate orgânico	kg	1500	R\$ 11,04	R\$ 16.560,00
Milho verde orgânico	kg	4500	R\$ 12,65	R\$ 56.925,00
				R\$ 1.089.894,80



2.2. Prazo para início da execução do objeto: Imediato após a publicação no PNCP.

2.3. Prazo de entrega ou de execução do objeto: Conforme cronogramas enviados pelo Setor de Alimentação Escolar durante os meses letivos no decorrer de 12 meses após assinatura dos contratos.

2.4. Local de entrega ou execução: Os locais de entrega variam conforme os itens, e as quantidades são estabelecidas posteriormente pelo Setor de Alimentação Escolar, como segue a lista abaixo:

Para entregas centralizadas:

LOCAL	ENDEREÇO
Setor de Alimentação Escolar	Rua Vitório Biancolini, nº1027, Vila Faty.

Endereços para Entregas ponto a ponto nas Escolas:

LOCAL	ENDEREÇO/LOCALIDADE
Escola Anastácia Kimita de Paula	Lajeado
Escola Prof. Apolônia k Stanizewski	Fluviópolis
Escola Castro Alves	Água Branca
Escola Dr. Paulo Fortes	Rua Dr. Paulo Fortes, 422, Centro
Escola Pedro Effco	Barão do Rio Branco, 1351, Vila Prohmann
Escola Santo Antônio	Pontilhão
Escola Sergio Graciano Meira	Lageadinho
Escola Prof. José Plácido	Cambará
Escola Nelson Santos Nascimento	Rua do Progresso, 23, Vila Americana
Escola Odemira Cunha	Olívio Wolf do Amaral, 485, Vila Amaral
Escola Olalina de Almeida Faria	Turvo
Escola Pref. Durval Wolff do Amaral	Vila Bom Jesus
Escola Ezilda Amaral Ferreira	Pref. Bernardo Wolff, 306, Jardim Santa Cruz
Escola Escola Pref. Olívio Wolff do Amaral	Rua Anatólio Maciel, 252 Vila Palmeirinha

Endereços para Entregas Ponto a Ponto nos Centros Municipais de Educação Infantil - CMEI's:

LOCAL	ENDEREÇO
CMEI Anjo da Guarda	Rua N. Senhora do Rocio, nº867, Vila Pinheirinho
CMEI Tia Dirce	Rua Valentim Gosiki, nº1819, Vila Prohmann
CMEI Mundo Encantado	Rua Agenor Nascimento, nº 1060, Centro
CMEI Bom Jesus	Rua São Marcos, nº 877, Vila Bom Jesus
CMEI Verônica	Rua José Nascimento Teixeira esquina com Rua Washington Augusto
CMEI Pedacinho do Céu	Rua Evangélicos, nº28, Vila Americana
CMEI Criança Feliz	Rua Emílio Prohmann, nº608, Vila Amaral
CMEI Casulo	Rua Theodoro Toppel, nº777, Centro
CMEI Arco Íris	Rua Prefeito B. A. Wolff, nº332, Jardim Santa Cruz



CMEI Elliara	Rua Ludovico Bianek, 381 Vila Palmeirinha
CMEI Idalina Furtado Guimarães Ulbrich	Rua João Przyvitowski Filho, lote 2 e 3 Tamareiras
CMEI Professora Iolanda Zene	Rod PR 364, km 1, S/Nº

3. AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

3.1. Deverão ser enviadas as amostras dos seguintes itens:

Item 02 – Abóbora orgânica descascada;

Item 21 – Doce em pasta de frutas ou abóbora;

Item 22 – Doce de leite em pasta;

Item 23 – Feijão preto convencional;

Item 24 – Feijão preto orgânico;

Item 27 – Mandioca descascada;

Item 31 – Molho de tomate orgânico;

Item 32 – Morango orgânico congelado embalado orgânico;

Item 32 – Morango congelado embalado convencional;

Item 34 – Ovo de galinha branco;

Item 35 – Ovo de galinha vermelho;

Item 36 – Pão de forma integral fatiado;

Item 37 – Pão Integral caseiro;

Item 39 – Queijo minas padrão;

Item 42 – Suco de uva concentrado integral.

Os fornecedores classificados para fornecimento destes itens, deverão enviar duas amostras do produto ofertado, no prazo de dois dias após o resultado da classificação, uma amostra será aberta e outra será guardada para futuras comparações.

As amostras serão apresentadas ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e comissão de análise de amostras.

O fornecedor deverá entregar juntamente com as amostras, um recibo em 02 (duas) vias, contendo a relação das amostras entregues, que será assinada pela pessoa que receber os itens. No referido recibo deverá constar o seguinte:

Nome do fornecedor;

Número da Chamada Pública;

Nome do produto;

Para análise da amostra primeiro será verificada a adequação às especificações do Edital e em seguida será realizada a análise sensorial do produto, quando for o caso, pelo método do Teste Dentro/Fora conforme orientação do FNDE descrito abaixo:

TESTE DENTRO –FORA

TESTE DE ACEITABILIDADE DE AMOSTRAS PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO MATEUS DO SUL – PARANÁ

O FNDE define em sua Resolução que a entidade executora (EE) poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a obrigatoriedade do licitante provisoriamente vencedor apresentar, antes da homologação do resultado da licitação, amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais poderão ser submetidas a testes necessários.

A equipe de avaliação sensorial no processo licitatório deverá ser constituída por no mínimo 10 e no máximo 15 pessoas, devendo todas assinar um relatório de avaliação sensorial.

Recomenda-se que os provadores nesta etapa sejam: os membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, nutricionista da alimentação escolar, merendeiros e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar, desde que sejam devidamente registradas como membro da equipe de avaliação sensorial em processos licitatórios e/ou processo de compra da Agricultura Familiar.

Portanto, recomenda-se que o produto testado só estará apto para ser adquirido no processo licitatório ou aquisição da agricultura familiar caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro” no teste “dentro-fora”.

Para que o teste “dentro-fora” seja aplicado, uma equipe de provadores é treinada a avaliar alguns atributos sensoriais de grande importância em um produto por meio do uso de referências que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão. Esse treinamento deverá ser realizado pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar do município para o qual os produtos serão testados

Após o treinamento a equipe avalia rotineiramente amostras deste produto, verificando se estão dentro ou fora dos atributos aprendidos durante o treinamento. Ao final de cada teste, os resultados são tabulados e o produto será aprovado ou reprovado, de acordo com atributos estabelecidos pela equipe de avaliação sensorial. Desta forma, o teste “dentro-fora” é uma ferramenta decisória em controle de qualidade, auxiliando a coordenação da alimentação escolar a tomar a ação de aprovar ou reprovar um produto antes que seja comprado e distribuído para as escolas do município.

Como fazer?

Cada produto deve ser preparado pela Entidade Executora conforme as instruções de uso e em quantidade suficiente para que cada provador receba uma porção deste (um copo ou um prato raso).

Resultados

Os provadores fazem seu julgamento e então são computadas a porcentagem de julgamentos “dentro” e “fora”. Com base nestes resultados a coordenação da alimentação escolar pode vir a tomar a decisão de aprovar ou não o produto. Para estar aprovada a amostra deve receber mais que 85% de indicações de “dentro” no teste dentro ou fora.

Em produtos minimamente processados como leguminosas, vegetais e frutas descascados, embalados e congelados, analisa-se somente atendimento às especificações, é desnecessário realizar teste sensorial.

Somente panificados e doces passam por testes sensoriais.

3.2. As amostras deverão ser entregues no Setor de Alimentação Escolar do Município, na Rua Vitorio Biancolini, nº 1027, Vila Faty, São Mateus do Sul/PR, CEP: 83900-000, (das 08:00 as 16:00 horas), em até dois dias úteis, após o resultado da classificação dos fornecedores.

3.3. O prazo para análise da amostra será de três dias úteis após o resultado da classificação dos fornecedores.

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

ANEXO II

Modelos de Projeto de Venda
PROJETO DE VENDA – GRUPO FORMAL

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

PROJETO DE VENDA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL /CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

I. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

GRUPO FORMAL

1. Nome do proponente:		2.CNPJ:	
3. Endereço:	4. Município/UF:		5. CEP:
6. Nº DAP JURÍDICA:	7. DDD/Fone:		8. Email:
9. Banco:	10. Nº da Agência:		11. Nº da Conta Corrente:
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de Acordo com a Lei 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF:		17. DDD/ Telefone:
18. Endereço:		19. Município:	
II. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Prefeitura Municipal	2. CNPJ: 76.021.450/1000-22		3. São Mateus do Sul - PR
4. Rua Barão do Rio Branco, nº431, Centro, CEP: 83.900-000		5. DDD/TEL.: (42) 3912-7010	
6. Representante legal: Fernanda Garcia Sardanha		7. CPF: 025.608.509-90	



III. RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição *		Cronograma de entrega dos produtos: Os produtos serão entregues conforme cronograma enviado pelo Setor de Alimentação Escolar
			Valor unitário	Valor Total	

*Preço de Aquisição é o preço publicado no Edital 2/2025
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

São Mateus do Sul, Data: ____/____/____	Assinatura do Representante pelo Grupo Formal: _____ CPF: _____ Fone/Email: _____
--	--



PROJETO DE VENDA – GRUPO INFORMAL

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

PROJETO DE VENDA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL /CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

I. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

GRUPO INFORMAL

2. Nome do proponente:		2.CPF:	
4. Endereço:	4. Município/UF:		5. CEP:
6. Email (quando houver):		7. DDD/Fone:	
8. Organizado por Entidade Articuladora: () Sim () Não	9. Nome da Entidade Articuladora (Quando houver):		10. Fone/Email:
9. Banco:	10. N° da Agência:		11. N° da Conta Corrente:

II. FORNECEDORES PARTICIPANTES

1. Nome do Agricultor	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. N° da Agência	6. N° da Conta

III. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA PNAE/FNDE/MEC

8. Prefeitura Municipal	9. CNPJ: 76.021.450/1000-22	10. São Mateus do Sul - PR
11. Rua Barão do Rio Branco, nº431, Centro, CEP: 83.900-000		12. DDD/TEL.: (42) 3912-7010
13. Representante legal: Fernanda Garcia Sardanha		14. CPF: 025.608.509-90

IV. RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

1. Identificação do Agricultor familiar:	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	Preço de Aquisição *		Cronograma de entrega dos produtos:
				5. Valor unitário	6. Valor Total	
						Os produtos serão entregues conforme cronograma enviado



						pelos Setores de Alimentação Escolar
				Valor total do projeto:	R\$	
V. TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço unitário	5. Valor total por produto	Os produtos serão entregues conforme cronograma enviado pelo Setor de Alimentação Escolar	
				Total do Projeto	R\$	
*Preço de Aquisição é o preço publicado no Edital 2/2025 (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.						
São Mateus do Sul, Data: ____/____/____		Assinatura do Representante pelo Grupo Informal: _____ CPF: _____ Fone/Email: _____				
São Mateus do Sul, Data: ____/____/____		Agricultores fornecedores do Grupo Informal			Assinatura	
São Mateus do Sul, Data: ____/____/____						

PROJETO DE VENDA – FORNECEDOR INDIVIDUAL

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

PROJETO DE VENDA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL /CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

VI. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL

3. Nome do proponente:		2.CPF:	
4. Endereço:	4. Município/UF:	5. CEP:	
6. Nº DAP Física:	7. DDD/Fone:	8. Email:	
9. Banco:	10. Nº da Agência:	11. Nº da Conta Corrente:	

VII. RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição *		Cronograma de entrega dos produtos:
			Valor unitário	Valor Total	
					Os produtos serão entregues conforme cronograma enviado pelo Setor de Alimentação Escolar

VIII. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

Nome: Prefeitura Municipal de São Mateus do Sul	CNPJ: 76.021.450/0001-22	Município de São Mateus do Sul - PR
Endereço: Rua Barão do Rio Branco, nº431, Centro.		Tel: (042) 3912-7010
Representante legal: Fernanda Garcia Sardanha		CPF: 025.608.509-90
*Preço de Aquisição é o preço publicado no Edital 2/2025 (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.		
São Mateus do Sul,		



Data: ____/____/____

Assinatura do Fornecedor Individual: _____

CPF: _____

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, (nome do agricultor ou responsável) inscrito no CPF Nº xxx, declaro para os devidos fins que sou o responsável pela produção de todos os itens constantes do Projeto de Fornecimento para a Chamada Pública nº 2/2025, para o PNAE do Município de São Mateus do Sul, no ano de 2025/2026, estando ciente de que haverá penalidade de cancelamento imediato de contrato caso se prove o contrário e participação em futuras Chamadas Públicas, caso se prove o contrário.

Declaro também, para fins de fiscalizações futura que minha produção será realizada no seguinte endereço: (endereço da localidade onde se efetuará o plantio ou produção dos alimentos constantes do projeto de venda)

São Mateus do Sul, __/__/__,

Assinatura do Fornecedor

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 2/2025

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE REPRESENTANTE FISCAL DE GRUPO FORMAL

Eu, (nome do agricultor ou responsável) inscrito no CPF Nº xxx, declaro para os devidos fins que sou o Representante Legal da (nome do Grupo formal), responsável pelo controle do atendimento do limite de venda individual dos nossos cooperados/associados.

Levando em consideração que os limites individuais descritos na Resolução nº 21 de 12 de novembro de 2021:

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

São Mateus do Sul, __/__/__,

Assinatura do Representante Legal