



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CHAMADA PÚBLICA Nº. 003/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 027/2026

Torna-se público que o Município de Itambaracá, Estado do Paraná, com sede na Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro, Itambaracá, Estado do Paraná, inscrita no CNPJ: 76.235.738/0001-08, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Amarildo Tostes, no uso de suas prerrogativas legais, e com fundamento no art. 37, inciso XXI, da Constituição, no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com alterações da Lei nº 14.660/2023, Lei nº 15.226/2025, Lei nº 11.326/2006, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, torna pública a realização de Chamada Pública, conforme rege o art.14, § 1º, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, na Resolução/CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e demais legislação aplicável, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os interessados que se enquadrarem na regulamentação da Lei nº 11.326, de 24 de junho de 2006, bem como em seus Decretos e Portarias regulamentadoras, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com alterações da Lei nº 14.660/2023, Lei nº 15.226/2025, Lei nº 11.326/2006, e nos artigos 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 e suas alterações, poderão participar da Chamada Pública, devendo apresentar a documentação exigida para habilitação, juntamente com o projeto de venda, no período de **13/07/2026** até às 08:29:59 do dia **04/08/2026**, na sede da Prefeitura Municipal de Itambaracá – Setor de Protocolo, localizada à Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06 – CEP: 86.375-170.

Este Procedimento Auxiliar de Credenciamento será processado pela Comissão de Contratação do Município de Itambaracá - Paraná, designada pela Portaria Municipal nº 142/2025, de 11 de março de 2025, ou outra que vier a substituí-la, nos termos estabelecidos neste Edital e em seus anexos, observadas as prescrições da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, e subsidiariamente as disposições gerais de licitação contidas na Lei nº 14.133, de 19 de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.878, de 09 de janeiro de 2024.

O presente processo atende à demanda oriunda da Secretaria Municipal de Educação, formalizada por meio de Documento de Formalização de Demanda, Protocolo 693/2026 (Processo Administrativo nº 027/2026).

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente procedimento é a chamada pública de interessados em fornecer Alimentos provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, no âmbito do PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO NO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar do presente Credenciamento somente organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Jurídica OU DAP Física, considerando o disposto no art. 37 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Os fornecedores nesse processo de compra pública deverão ser aqueles que se enquadram:

I. nos requisitos estabelecidos nos incisos I, II, III e IV, nos §§ 1º e 2º do art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, seus Decretos e Portarias regulamentadoras;

II. os assentados do Programa Nacional de Reforma Agrária – PNRA;



III. os beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário - Terra Brasil; e

IV. as demais UFPA (Unidade Familiar de Produção Agrária), os empreendedores familiares rurais e as demais formas associativas de organização da agricultura familiar que explorem imóvel agrário em área urbana.

2.2. Os fornecedores da agricultura familiar poderão comercializar sua produção para o PNAE na forma de grupos formais, grupos informais, como Empreendedores Familiares Rurais e como fornecedores individuais.

2.3. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do Edital de Chamada Pública ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria. Essa vedação estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, conforme legislação vigente.

2.4. É vedada a participação de filiais de cooperativas e associações, uma vez que não possuem número distinto de DAP Jurídica da matriz.

3. DA MANIFESTAÇÃO DA INTENÇÃO DE SE CREDENCIAR

3.1. Os interessados em contratar com o Município, através do presente credenciamento, deverão apresentar sua documentação no seguinte endereço: Setor de Protocolo - no horário das **7h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min**, em dias de expediente, localizado no prédio da Prefeitura Municipal, no seguinte endereço: Avenida Interventor Manoel Ribas, 06, Centro – Itambaracá – Paraná;

3.2. Os envelopes contendo a habilitação e proposta poderão ser enviados via correio, porém, a Comissão não se responsabiliza por possíveis atrasos na entrega dos mesmos e extravios.

3.3. As inscrições permanecerão abertas até vigência do Edital;

3.4. O Edital e o resultado do presente **CREDENCIAMENTO PÚBLICO Nº 003/2026** poderão ser obtidos nos seguintes locais:

- Portal Nacional de Contratações Públicas;
- Portal de Transparência do Município de Itambaracá/Pr;

3.5. A efetivação do credenciamento dar-se-á somente quando da apresentação dos documentos enumerados nos itens 4 e 5 deste instrumento.

4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR - ENVELOPE Nº 001

4.1. Para o procedimento de habilitação em chamada pública para o PNAE os proponentes devem apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos:

4.1.1. Os fornecedores individuais, detentores de CAF Pessoa Física.

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

II - extrato do CAF Pessoa Física do(a) participante do projeto de venda, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III - projeto de venda com assinatura do(a) agricultor(a) participante;

IV - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado na Resolução CD/FNDE vigente e suas alterações (ou outra que venha substituí-la), se for o caso; e



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

4.1.2. Os grupos informais de agricultores familiares, detentores de CAF Pessoa Física, organizados em grupo (dois ou mais agricultores):

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

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

II - extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor(a) familiar participante, emitido nos últimos sessenta dias;

III - projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, da CD/FNDE vigente; e;

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

4.1.3. Dos grupos formais, detentores de CAF Pessoa Jurídica:

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

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

II - extrato do CAF Pessoa Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos (60) sessenta dias;

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

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

V - projeto de venda assinado pelo seu representante legal;

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

VII – relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº CAF, valor e alimento;

VIII - declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e

VIII - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

4.1.4. Do Empreendimento Familiares Rurais – EFR:

I - cópia de inscrição no CNPJ;

II - extrato do CAF Pessoa Jurídica do Empreendimento Familiar Rural;

III - prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;

IV - cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural e/ou documento análogo;

V - projeto de venda de alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

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



MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

VII - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo: nome, nº CAF, valor e alimento;

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

VIII - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

4.2. Na ausência ou irregularidade de qualquer desses documentos, a Comissão, a seu critério, poderá conceder prazo para regularização, de até 02 (dois) dias úteis, conforme art. 35, § 6º da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, observado o tratamento isonômico a todos os proponentes, com base na Lei nº 14.133/21;

4.2.1. Cada documento deverá ser apresentado em uma via, podendo ser o original, cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão, no momento da abertura dos envelopes, mediante apresentação da original;

4.2.2. Toda a documentação deverá estar vigente, sem emendas, rasuras ou ressalvas.

5. PROJETO DE VENDA - ENVELOPE Nº 02

5.1. A proposta deve descrever o produto quanto à caracterização do mesmo e à quantidade a ser fornecida. Ainda, deve estar acompanhada do Projeto de Venda, conforme modelo Anexo II deste Edital (Anexo I da Resolução CD/FNDE nº 4/2026).

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

5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

5.4. O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial Eletrônico do Municípios do Paraná.

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

6. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA:

6.1. Os Documentos de Habilitação e o Projeto de Venda, deverão ser acondicionados em 02 (dois) envelopes lacrados respectivamente, adequado às características de seu conteúdo e inviolável quanto às informações de que trata, com a seguinte identificação:

À Comissão de Contratação do Município de Itambaracá/PR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – Ref: Credenciamento nº 003/2026

INTERESSADO: PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA (identificação da empresa ou da Pessoa Física proponente): _____
CNPJ/CPF: _____



ENDEREÇO: _____
TELEFONE PARA CONTATO: _____
E-MAIL: _____

À Comissão de Contratação do Município de Itambaracá/PR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

DOCUMENTOS DE PROJETO DE VENDA – Ref: Credenciamento nº 003/2026

INTERESSADO: PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA (identificação da empresa ou da Pessoa Física proponente): _____
CNPJ/CPF: _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE PARA CONTATO: _____
E-MAIL: _____

6.2. A apresentação do projeto de venda poderá ser feita para todos os itens constantes do Anexo I ou apenas para aqueles que tenha interesse.

6.3. Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados:

6.3.1. Em via original: ou

6.3.2. Sob a forma de publicação em órgão da imprensa oficial; ou

6.3.3. Em cópia autenticada por cartório competente, quando a lei assim o exigir, ou por certidões expedidas por sistemas mantidos pela Administração Pública;

6.3.4. Em cópia não autenticada, desde que seja exibida a via original, para conferência pela Comissão de Contratação, no ato de abertura dos envelopes com os Documentos de Habilitação e os Projetos de Venda.

6.4. Os documentos deverão ser íntegros e legíveis, sem rasuras, sem rasgos, sem emendas, sem entrelinhas e sem o uso de corretivos, sendo faculdade da Comissão de Contratação recusar a aceitação daqueles que não oferecerem condições de análise com suficiente segurança ou que sejam reputados motivadamente duvidosos.

6.5. Todo e qualquer documento deverá ser apresentado em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente.

6.6. A aceitação das certidões emitidas por meio da internet fica condicionada à verificação de sua validade, sendo dispensadas da autenticação a que se referem os subitens 6.3.3 e 6.3.4.

6.7. Não serão aceitos protocolos de entrega ou de solicitação de documento substituição à documentação exigida neste Edital.

6.8. Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.

6.9. Será considerada como válida pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da respectiva emissão, a certidão que não apresentar prazo de validade, exceto se anexada legislação específica indicativa de prazo distinto.

6.10. O prazo de validade do Projeto de Venda será de 60 (sessenta) dias, a contar da data prevista para o ato de abertura dos envelopes com os Documentos de Habilitação e os Projetos de Venda, salvo se prazo superior for fixado pelo credenciante.

6.10.1. Caso o credenciante fixe um prazo de validade inferior ao exigido no subitem 6.10 ou, ainda, esteja com o prazo de validade de seu Projeto de Venda expirado antes da homologação do presente Credenciamento, a Comissão de Contratação realizará diligência,



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

nos termos do § 2º do art. 15 do Decreto Federal nº 11.878 de 09 de janeiro de 2024, como forma de prorrogar o referido prazo.

6.10.2. A solicitação e as respostas deverão ser formuladas por escrito.

6.10.3. No caso de o credenciante recusar-se a estender o prazo de validade, seu Projeto de Venda será rejeitado.

6.10.4. A ausência de manifestação do credenciante será compreendida como recusa tácita à prorrogação do prazo de validade de seu Projeto de Venda.

6.10.5. Caso o credenciante concorde com a dilação de prazo solicitada, não lhe será permitido modificar o Projeto de Venda, nem constituirá isto motivo para arguir futuramente qualquer alteração de preços.

6.11. Como boa prática, orienta-se que os Documentos de Habilitação sejam dispostos na ordem em que figuram neste Edital, tenham suas páginas numeradas sequencialmente e sejam rubricadas por quem de direito;

6.12. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, exceto em sede de diligência, para:

6.12.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos interessados, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; ou

6.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento da documentação.

6.12.3. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias úteis, conforme análise da Comissão de Contratação.

7. DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

7.1. LOCAL: Prefeitura Municipal de Itambaracá, Departamento de Licitações - DATA: **04/08/2026** - HORÁRIO: 08:30, observando que o protocolo poderá ser feito até as 08:29:59 h/m/s – do dia **04/08/2026**.

7.2. A abertura dos envelopes será realizada em sessão pública pela Comissão de Contratação.

7.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público que impeça a realização deste evento na data acima mencionada, o chamamento público ficará automaticamente prorrogado para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

7.4. Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir, informando os interessados.

7.5. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e proponentes presentes.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

8.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, e grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do País.

8.2.1. Entende-se por fornecedor local, no caso de CAF ou DAP Pessoa Física, aquele cujo município indicado no cadastro corresponda ao município da Entidade Executora.



8.2.2. No caso de CAF ou DAP Pessoa Jurídica, considera-se local a organização produtiva cujo município possua o maior número, em termos absolutos, de agricultores familiares registrados em seu cadastro.

8.3. Ordem de prioridade entre os grupos de projetos. Entre os grupos de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – grupo de projetos de fornecedores locais;

II – grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Imediata;

III – grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária;

IV – grupo de projetos do Estado;

V – grupo de projetos do País.

8.4. Critérios de prioridade dentro de cada grupo de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade:

I – assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e grupos formais ou informais compostos majoritariamente por mulheres, não havendo prioridade entre estes.

a) grupos formais desses públicos deverão possuir, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados ou associados com CAF ou DAP Pessoa Física vinculada à organização;

b) grupos informais deverão possuir 100% (cem por cento) de seus integrantes com CAF ou DAP Pessoa Física;

c) admite-se a composição mista entre os públicos prioritários, sendo vedada a dupla contagem de agricultor familiar pertencente a mais de um desses públicos.

8.5 Serão aplicados de forma sucessiva e excludentes, os seguintes critérios de desempate para seleção dos projetos de venda:

8.5.1. projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais e informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares, não havendo hierarquia entre esses públicos;

8.5.2. projetos que contemplem o fornecimento de alimentos orgânicos ou agroecológicos, devidamente comprovados por meio de certificação válida ou por outros mecanismos de garantia previstos na legislação vigente; e

8.5.3. projetos organizados sob a forma de:

a) grupos formais;

b) grupos informais;

c) fornecedores individuais; e

d) cooperativas centrais.

8.6. Os critérios previstos no 8.5 serão aplicados de forma sucessiva e excludente, passando-se ao critério subsequente apenas na hipótese de empate no critério imediatamente anterior.

8.7 Persistindo o empate após a aplicação de todos os critérios, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá ser adotada a divisão do fornecimento.

8.8 Caso os fornecedores classificados em determinado nível de prioridade territorial possuam capacidade para atender integralmente às quantidades demandadas no Edital de Chamada Pública, a seleção será encerrada e o processo seguirá para o procedimento de contratação.



8.9. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF ou DAP/Ano/Entidade Executora;

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de CAF ou DAP, inscritos na CAF ou DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$$
 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares com CAF ou DAP de pessoa Física inscritos na CAF ou DAP jurídica).

8.9.1 Caberá às cooperativas e associações contratadas o controle do limite individual de venda dos agricultores familiares nos casos de comercialização por meio de grupos formais.

8.9.2 Caberá à Entidade Executora o controle do limite individual de venda nos casos de comercialização com grupos informais e fornecedores individuais, bem como o acompanhamento do limite total de comercialização das organizações formais.

9. PROCEDIMENTO DE ANÁLISE DOS REQUERIMENTOS

9.1. Caberá à Comissão de Contratação a apreciação dos pedidos de credenciamento.

9.2. A apreciação da Comissão consistirá no exame da conformidade da documentação apresentada pelo interessado com o exigido neste Edital.

9.3. A validade de certidões obtidas na internet será confirmada pela Comissão de Contratação por ocasião da apreciação do pedido de credenciamento.

9.4. Sempre que necessário, a Comissão poderá exigir informações complementares e realizar diligências a fim de viabilizar o adequado exame do pedido e verificar a autenticidade de documentos e informações prestadas.

9.5. Poderão ser convidados a colaborar com a Comissão, assessorando-a, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculados direta ou indiretamente a potenciais interessados no credenciamento, bem como qualquer outro servidor desta Municipalidade.

9.6. A Comissão realizará buscas, inclusive em sites de órgãos oficiais, a fim de confirmar que o interessado não se enquadra em alguma das situações que impossibilitam a contratação.

9.7. Salvo situação excepcional, devidamente justificada, é de cinco dias úteis, contados da apresentação do requerimento, o prazo de que dispõe a Comissão de Contratação, para comunicar o interessado acerca do acolhimento ou rejeição do pedido de credenciamento.

9.8. Nos casos de rejeição do pedido de credenciamento, a Comissão exporá os motivos pertinentes.

9.9. O postulante que teve seu pedido rejeitado poderá corrigir erros ou suprir omissões que levaram ao indeferimento, inclusive mediante a apresentação de documentos, e deverá fazê-lo por meio de novo requerimento.

9.10. Todos os interessados que satisfizerem os requisitos deste Edital serão credenciados.

9.11. A Comissão de Contratação cuidará para que a interpretação e aplicação das regras estabelecidas neste Edital busquem o atingimento das finalidades do Credenciamento e, conforme o caso, poderá relevar aspectos puramente formais nos Documentos de Habilitação e nos Projetos de Venda, desde que não haja comprometimento da lisura do certame e da isonomia entre os interessados.

9.12. É facultada à Comissão de Contratação, em qualquer fase deste Credenciamento, a



promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

9.13. Até a assinatura dos contratos, os fornecedores poderão ser inabilitados se o Município de Itambaracá tiver conhecimento de fato desabonador às suas habilitações, conhecido após o julgamento.

9.14. Se ocorrer inabilitação por fatos referidos no subitem precedente, o Município de Itambaracá descredenciará o credenciado, sem prejuízos das sanções cabíveis.

9.15. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, em até 03 (três) dias após o término do prazo de apresentação dos projetos.

9.16. O resultado da seleção será publicado em até 05 (cinco) dias úteis após o prazo da publicação da relação dos proponentes.

9.17. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo [art. 30 da Resolução do FNDE](#) que dispõe sobre o PNAE.

10. DO CONTRATO, SUA CELEBRAÇÃO E INÍCIO DO FORNECIMENTO:

11.1. A contratação decorrente desta chamada pública será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo IV.

11.2. A Administração convocará regularmente o proponente vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

11.2.2. será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os proponentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo proponente vencedor; e

11.2.3. decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital de compras sem convocação para a contratação, ficarão os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

10.3. Depois de assinado por ambas as partes, o contrato será publicado em resumo na imprensa oficial como condição de sua eficácia.

10.4. A publicação deverá ser realizada conforme previsão do artigo 54 da Lei Federal 14.133/2021.

10.5. Somente depois da publicação é que o credenciado pode iniciar o fornecimento.

11.6. A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas nesta chamada, apresentando documentação revalidada se, no curso no contrato, algum documento perder a validade.

11. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DO DESCREDENCIAMENTO

11.1. O edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

11.2. Na hipótese de anulação do edital de credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto nos art. 147 ao art. 150 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3. A revogação do edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já



celebrados que dele resultaram.

11.4. Será realizado o credenciamento quando houver:

11.4.1. pedido formalizado pelo credenciado, no prazo de 30 (trinta) dias;

11.4.2. perda das condições de habilitação do credenciado;

11.4.3. descumprimento injustificado do contrato pelo contratado; e

11.4.4. sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento.

11.5. O pedido de credenciamento de que trata o item 11.4.1 não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles decorrentes.

11.6. Nas hipóteses previstas nos subitens 11.4.2 e 11.4.3 além do credenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

11.7. Se houver a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

11.8. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou no interesse da Administração, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de interessados, à anulação ou revogação do credenciamento, observará o disposto no art. 17 do Decreto nº 11.878, de 2024.

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

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o ato de habilitação ou inabilitação do interessado:

12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada em 3 (três) dias úteis, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de publicação da decisão.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados por meio eletrônico (e-mail, protocolo eletrônico, portal do órgão, entre outros).

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

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

12.7. O recurso e o pedido de reconsideração não terão efeito suspensivo.

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

12.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.itambaraca.pr.gov.br – Portal de Transparência.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO.



13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.e 14.133, de 2021, o credenciado que:

13.1.1. Recusar-se injustificadamente a assinar o contrato ou o instrumento que o substitua, quando convocado dentro do prazo de validade do projeto de venda;

13.1.2. Não manter as condições de habilitação e qualificação, a ponto de inviabilizar a contratação;

13.1.3. Apresentar documentação falsa;

13.1.4. Não manter a proposta;

13.1.5. Cometer fraude fiscal;

13.1.6. Comportar-se de modo inidôneo.

13.2. O credenciado que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

13.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação ou do credenciamento;

13.2.2. Multa de 1% (um por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do credenciado ou adjudicatário;

13.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão pelo qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratante for ressarcido pelos prejuízos causados.

13.3. Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o Credenciado que:

13.3.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.3.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.3.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.3.4. Comportar-se de modo inidôneo;

13.3.5. Cometer fraude fiscal.

13.4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar ao CREDENCIADO as seguintes sanções:

13.4.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

13.4.2 de mora, 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto); e 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) até o 30º (trigésimo). Após 31º dia, sem que o objeto tenha sido entregue, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.

13.4.3. Multa compensatória de 1% (um por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

13.4.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

13.4.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade unidade administrativa pela qual a Administração Pública concretamente, pelo prazo de até 2 (dois) anos;



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

13.4.6. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratante for ressarcido pelos prejuízos causados.

13.5. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que preveja defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

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

13.7. As penalidades são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

13.8. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

13.9. A aplicação das penalidades supramencionadas não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato vier a ensejar.

13.10. A multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato ou instrumento equivalente e aplique as outras sanções previstas neste edital.

13.11. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Administração serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município de Itambaracá, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município de Itambaracá e cobrados judicialmente.

13.11.1 Caso a Administração determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.12. Também ficam sujeitos às penalidades da Lei n.º 14.133, de 2021, aqueles que:

13.12.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

13.12.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos do Credenciamento;

13.12.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

13.13. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do credenciante/credenciado, o Município de Itambaracá poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme art. 419 do Código Civil.

13.14. O processamento do processo administrativo não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos enquanto este permanecer em vigor.

14.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail: credenciamento@itambaraca.pr.gov.br; ou presencial no Paço Municipal, situado na Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Itambaracá/Pr.

14.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado por meio eletrônico no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.



MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.5. Acolhida a impugnação, o edital retificado será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. É vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fato sigiloso, secreto ou reservado que possa, ainda que indiretamente, elidir o princípio da igualdade entre os credenciantes/credenciados.

15.2. É proibido a qualquer credenciante/credenciado tentar impedir o curso normal do processo mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas aplicáveis, conforme dispõe a Lei n.º 14.133, de 2021.

15.3. As questões suscitadas por este Edital que não puderem ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Comarca de Andará, Estado do Paraná.

15.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

15.4.1. Os horários mencionados neste Edital referem-se ao horário de Brasília-DF.

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

15.6. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

15.7. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.itambaraca.pr.gov.br – Portal de Transparência.

15.8. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de Projeto de Venda - Modelo proposto para os Grupos Formais; Grupos Informais; e Fornecedores Individuais;

Anexo III – Modelo de Declaração de Produção Própria - Modelo proposto para os Grupos Formais; e Grupos Informais;

Anexo IV - Minuta de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE.

PAÇO MUNICIPAL, 09 de julho de 2026.

Amarildo Tostes
Prefeito Municipal

Nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, o presente edital foi examinado e aprovado pela Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Itambaracá-PR, por atender aos requisitos legais



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto da presente é a Aquisição de Alimentos provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, no âmbito do PNAE, sob responsabilidade dos Órgãos Compradores/Entidades Executoras.

1.2. A presente Chamada Pública é realizada nos termos da Lei nº 11.947/2009, cuja redação foi atualizada pelas Leis nº 14.660/2023, Lei nº 15.226/2025, Lei nº 11.326/2006 e a Resolução CD/FNDE 04/2026, e da regulamentação do FNDE, configurando procedimento próprio e específico para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar no âmbito do Programa.

1.3. Os alimentos que compõem a Chamada Pública estão listados no quadro abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	ABACAXI PÉROLA 1º QUALIDADE - unidade de medida 1 kg. Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	700	R\$ 9,61	R\$ 6.727,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

2	ABÓBORA/CABOTIÁ/MORANGA MADURA 1ª qualidade - (pesando no mínimo 5,0 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	250	R\$ 4,34	R\$ 1.085,00
3	ABOBRINHA MENINA/BRASILEIRA VERDE 1ª qualidade - (peso mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 5,93	R\$ 593,00
4	Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05– ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	450	R\$ 9,84	R\$ 4.428,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

5	Alho Branco Graúdo descascado tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 kg cada unidade). Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	150	R\$ 29,40	R\$ 4.410,00
6	ALMEIRÃO 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,400 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	180	R\$ 11,36	R\$ 2.044,80
7	ARROZ BRANCO 1ª qualidade - unidade de medida 1kg Caracterização: Grãos de arroz de boa qualidade, integralmente polidos, sem defeitos visíveis. Os grãos devem apresentar uniformidade em tamanho, cor e formato, sendo de boa densidade e isentos de impurezas. arroz branco, beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. embalagem declarando a marca, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. a embalagem primária deve ser transparente incolor, termosselada.	Kg	2.500	R\$ 5,61	R\$ 14.025,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

8	BANANA NANICA/PRATA/CATURRA 1ª qualidade (pesando no mínimo 1,8 kg cada penca) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	1050	R\$ 5,62	R\$ 5.901,00
9	BATATA DOCE ROSADA/ROXO/AMARELA 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	200	R\$ 4,54	R\$ 908,00
10	BETERRABA 1ª QUALIDADE (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 6,16	R\$ 616,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

11	BOLO SIMPLES- SABORES. (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo). Assado em formas individuais de papel ou alumínio e acondicionada em embalagem apropriada. Ofertar opções livres de glúten, sem lactose e livre de produtos animais em sua composição (vegana). Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Deverá ser embalada individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Peso por unidade mínimo 2 kg.	Kg	200	R\$ 29,72	R\$ 5.944,00
12	BRÓCOLIS - 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,450 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 19,10	R\$ 1.910,00
13	CEBOLA 1ª QUALIDADE (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	300	R\$ 5,86	R\$ 1.758,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

14	CEBOLINHA 1ª QUALIDADE (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	60	R\$ 22,13	R\$ 1.327,80
15	CENOURA 1ª QUALIDADE (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 5,53	R\$ 553,00
16	CHUCHU 1ª QUALIDADE (pesando no mínimo 0,280 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 4,86	R\$ 486,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

17	COUVE MANTEIGA 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,300 kg cada maço) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 11,26	R\$ 1.126,00
18	ESCAROLA 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05– ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 8,94	R\$ 894,00
19	FEIJÃO CARIOCA , ou variedades - 1ª qualidade (pesando no mínimo 1 kg) defeitos visíveis. Os grãos devem apresentar uniformidade em tamanho, cor e formato, sendo de boa densidade e isentos de impurezas. Os grãos devem estar em boa condição de conservação e ser adequados para consumo imediato ou posterior. Grãos inteiros, com coloração uniforme, sem danos na superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grãos secos e livres de umidade excessiva. Cor conforme a variedade, sem manchas ou descoloração, livre de odores Ausência de substâncias estranhas como pedras, sujeiras, insetos ou outros corpos estranhos, que possam comprometer a saúde do consumidor. O produto deve atender aos requisitos das monografias de agrotóxicos estabelecidas pela ANVISA, com limites máximos permitidos de resíduos de pesticidas. Deve ser processado de forma a garantir que os grãos suportem manipulação, transporte e armazenamento adequados, mantendo sua qualidade para consumo imediato ou posterior. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	600	R\$ 8,20	R\$ 4.920,00
20	FILÉ DE PEIXE CONGELADO - FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHOS E SEM PELE CONGELADO , embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.	Kg	580	R\$ 49,44	R\$ 28.675,20



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus célsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.				
21	GOIABA VERMELHA/BRANCA 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	200	R\$ 9,11	R\$ 1.822,00
22	LARANJA PÊRA/LIMA/BAIANA 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	1800	R\$ 5,04	R\$ 9072,00
23	LIMÃO TAHITI/CRAVO/GALEGO 1ª qualidade (pesando no mínimo 0,050 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou	Kg	100	R\$ 4,44	R\$ 444,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
24	MAMÃO FORMOSA/PAPAYA 1º qualidade (pesando no mínimo 500 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 8,47	R\$ 847,00
25	MANGA 1ª QUALIDADE (pesando no mínimo 0,400 kg cada) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	R\$ 7,25	R\$ 725,00
26	MANDIOCA/AIPIM DESCASCADA (pesando aproximadamente no mínimo 0,200 kg cada) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução	Kg	700	R\$ 7,74	R\$ 5418,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
27	MARACUJÁ AZEDO 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	80	R\$ 11,14	R\$ 891,20
28	MELANCIA - TIPO: Comprida / Redonda, ASPECTO: In natura, fresca, APRESENTAÇÃO: Inteira, com casca firme, lustrosa, sem manchas escuras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, Unidade de medida: Quilograma	Kg	400	R\$ 3,81	R\$ 1.524,00
29	MILHO VERDE ATÉ 3 PALHAS (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	300	R\$ 8,77	R\$ 2.631,00
30	PAMONHA DE MILHO- Pesando no mínimo 350 gramas.	Unidade	800	R\$ 7,55	R\$ 6.040,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

31	PÃO CASEIRO (habilitação técnica mínima: licença sanitária e rótulo) composto de farinha de trigo branca especial, água, sal, fermento químico, ovos, gordura animal ou vegetal, dentre outros ingredientes que forem necessários. deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, próprio para alimentos, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. deverão constar informações do produto no rótulo. fornecimento: Unidade de no mínimo 500g.	Unidade	200	R\$ 15,63	R\$ 3.126,00
32	PEPINO COMUM/JAPONÊS 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	400	R\$ 5,36	R\$ 2.144,00
33	PIMENTÃO 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	50	R\$ 9,29	R\$ 464,50
34	POLPA DE FRUTAS CONGELADA 100% Natural (Sabores diversos) 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) Descrição: De cor, aroma típico que lembra a fruta fresca, sabor refrescante, persistente e marcante com equilíbrio entre o teor de açúcar natural da fruta e sua acidez. Sem adição de água, açúcar e conservantes. Rótulo com discriminação dos ingredientes, nome da empresa, com data de fabricação e validade. Deve ser consumido no máximo 6 meses após o preparo. Registro/ Certificado SUASA/ MAPA/ SIM/ SIF/ SIE, conforme legislação	Kg	400	R\$ 29,45	R\$ 11.780,00



MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

35	REPOLHO MÉDIO 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	500	R\$ 5,73	R\$ 2.865,00
36	RÚCULA 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	150	R\$ 19,29	R\$ 2.893,50
37	SALSINHA 1ª qualidade (pesando no mínimo (0,150 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	50	R\$ 17,48	R\$ 874,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

38	TANGERINA PONCÃ MEXIRICA/MIMOSA /BERGAMOTA/MURCOTE 1º qualidade (pesando no mínimo 0,180 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	200	R\$ 6,55	R\$ 1.310,00
39	TOMATE CEREJA/SWEETGRAPE 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,010 kg cada unidade) - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 500 g Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	350	R\$ 15,20	R\$ 5.320,00
40	TOMATE SALADA-TOMATE RASTEIRO 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,180 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	900	R\$ 7,36	R\$ 6.624,00
41	UVA NIÁGARA/RUBI/ITÁLIA 1ª Qualidade (Acondicionadas em embalagens de no mínimo 1 kg)	Kg	300	R\$ 15,31	R\$ 4.593,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.				
42	Colorau Pó Fino - Homogêneo, De Coloração Vermelha Intensa, Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprio. Isento De Matérias Estranhas E Sua Espécie, Acondicionado Em Saco Plástico Transparente Atóxico, Resistente E Hermeticamente Fechado, Contendo Procedência E Validade. Embalagem Em Pacote De 500g	Pacote	30	R\$ 16,41	R\$ 492,30

***Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.**
(Resolução FNDE RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 alterada pela Resolução CD/FNDE nº4, de 26 de fevereiro de 2026).

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 5.075/2024, publicado no Diário Oficial dos Municípios do Paraná em 30 de janeiro de 2024, Edição 2950.

1.4. Os bens, objeto desta contratação são caracterização como comuns, em razão da realização de processo anual de aquisição.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do Contrato (Termo de Credenciamento).

1.6. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que o art. 14 da Lei 11.947/2009, com alterações da Lei nº 15.226/2025, a Lei nº 14.660/2023, a Lei nº 11.326/2006, a Resolução CD/FNDE 04/2026, sendo a vigência plurianual mais vantajosa, considerando a necessidade de dar continuidade ao cumprimento dessa exigência, além de conter o tempo postergado ao realizar novo processo anualmente.

1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação (Termo de Credenciamento).

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O artigo 14 da Lei nº. 11.947/2009 (§ 1º), com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, torna obrigatória às Entidades Executoras do PNAE a aplicação mínima de 45% dos recursos transferidos do FNDE para o Programa, na compra dos produtos alimentícios diretamente da Agricultura Familiar ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações com os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares



saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Uma das características do programa é ofertar nas escolas, refeições balanceadas e saudáveis visando suprir as necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede de ensino público.

2.3. A escola terá o papel de fornecer a refeição baseada nas recomendações nutricionais de cada criança de acordo com a faixa etária e o período que permanece na instituição, promovendo ações capazes de introduzir novos alimentos e fazer com que o estudante conheça, ingira e manipule esses alimentos.

2.4. A alimentação é um fator determinante para o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional das crianças, especialmente em idade escolar. Nesse contexto, garantir uma dieta saudável e livre de agrotóxicos representa não apenas uma questão de saúde pública, mas também um compromisso ético e social com as futuras gerações. Além disso, ao priorizar produtos oriundos da agricultura local, é possível fortalecer a economia regional e promover práticas sustentáveis.

2.5. Nos termos da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, especialmente em seu Art. 14, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, Lei Nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

2.6. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas mais importantes do Brasil para a promoção da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Subsidiado pelo Ministério da Educação (MEC) e operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o PNAE destina recursos para a aquisição de gêneros alimentícios essenciais para os 200 dias letivos anuais. Entretanto, a insuficiência desses repasses para atender integralmente à demanda torna-se necessária a complementação orçamentária pelas entidades executoras, o que impõe novos desafios e responsabilidades.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A solução viável e legal é a aquisição dos produtos da Agricultura Familiar para complemento da merenda escolar no ano letivo de 2026, para todos os alunos da rede municipal de ensino. Estes gêneros alimentícios são necessários a uma alimentação adequada e equilibrada, além de atender as necessidades peculiares de vários alunos com processo de intolerâncias e alergias alimentares, assim como incentivo ao desenvolvimento regional da agricultura familiar.

3.2. A Legislação que regulamenta a aquisição cria condições favoráveis para que produtores familiares participem mais ativamente das compras públicas, por meio de políticas inclusivas e estímulo à participação de pequenos produtores, além de incentivar os pequenos produtores e agricultores familiares nos processos de compras governamentais. Isso contribui para a desburocratização e simplificação, bem como a redução de barreiras burocráticas para facilitar o acesso de cooperativas e associações de agricultores familiares às licitações e adequação de requisitos de qualificação técnica e econômica à realidade dos pequenos produtores.



3.3. De acordo com a Lei nº. 11.947, de 16 de junho 2009, com as alterações promovidas pelas Leis nº 14.660/2023, nº 15.226/2025 e Lei nº 11.326/2006, a compra de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar, empreendedor familiar rural, pode ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório. Essa dispensa de licitação simplifica o processo de aquisição, garantindo maior celeridade e eficiência na compra direta de produtos da agricultura familiar. Além disso, a modalidade fortalece a relação entre o poder público e os pequenos produtores, ao mesmo tempo em que assegura o cumprimento das exigências legais e a qualidade dos alimentos fornecidos às escolas.

3.4. O Município busca não só uma solução que atenda às demandas nutricionais dos estudantes, mas também promova a valorização da produção local, estimule a economia regional e reforce práticas sustentáveis. Aspira-se através desta, reafirmar compromisso com o fomento da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, o fortalecimento da economia local e a oferta de uma alimentação escolar de qualidade até o cumprimento das exigências legais pertinentes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO INCLUINDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

Qualificação dos fornecedores e origem dos alimentos

4.1. Habilitação Jurídica: Os fornecedores contratados deverão, obrigatoriamente, comprovar enquadramento na Lei Federal nº 11.326/2006, mediante a apresentação do extrato ativo do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ou Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida.

4.2. Declaração de Origem: Exigência de declaração formal de que 100% dos gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, vinculada ao Projeto de Venda.

4.3. Cota de Gênero: Em atendimento às diretrizes do programa, no mínimo 50% das compras realizadas de famílias rurais individuais devem ser efetuadas em nome da mulher agricultora.

Padrão de qualidade e práticas de sustentabilidade ambiental

4.4. Produção Agroecológica e Orgânica: Será incentivada e priorizada a aquisição de alimentos com certificação orgânica ou de base agroecológica, nos termos da legislação vigente, devendo o selo ou certificação ser apresentado no ato da entrega.

4.5. Redução da Pegada de Carbono (Circuitos Curtos): Os fluxos de logística devem priorizar fornecedores locais, do próprio município ou de municípios vizinhos, com o objetivo de reduzir o deslocamento, as emissões de gases poluentes e garantir alimentos mais frescos para a rede de ensino.

4.6. Responsabilidade Ambiental: O contratado assumirá total responsabilidade civil e administrativa por eventuais danos causados ao meio ambiente decorrentes do manejo produtivo ou do transporte.

Das Práticas Sustentáveis no Acondicionamento e Embalagem

4.7. Minimização de Resíduos: Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues, preferencialmente, em caixas plásticas higienizadas retornáveis ou contentores reutilizáveis, proibindo-se o uso de embalagens descartáveis desnecessárias (como sacolas plásticas individuais em excesso).

4.8. Material Reciclável: Para os itens que exijam embalagem primária, estas deverão ser fabricadas com materiais 100% recicláveis, trazendo de forma visível as informações de rotulagem nutricional e ambiental.

Recebimento e redução do desperdício

4.9. Controle Sanitário: Todos os gêneros alimentícios de origem animal ou vegetal processados devem possuir registro nos órgãos competentes (SIM, SIE, SIF ou SUSAF) e



seguir rigorosamente os Procedimentos Operacionais Padronizados descritos na Resolução RDC ANVISA nº 275/2002.

4.10. Substituição por Sazonalidade: Para mitigar perdas na lavoura e desperdício de alimentos, será permitida a substituição temporária de itens do cardápio por outros equivalentes nutricionais da época, desde que haja anuência expressa da Nutricionista responsável técnica e validação pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Monitoramento e fiscalização social

4.11. Livre Acesso de Fiscalização: Fica garantido o livre acesso da Nutricionista da Entidade Executora, dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), dos técnicos do FNDE e dos órgãos de controle às propriedades produtoras e instalações de beneficiamento, para auditoria das boas práticas agrícolas e sustentabilidade do processo.

4.12. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.12.1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas;

4.12.2. Substituir, sempre que possível e/ou se forem utilizadas, as substâncias tóxicas, por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

4.13.3. Usar produtos de limpeza que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.14.4. Comprovar, através de certificados de destinação corretas de matérias, o descarte correto no meio ambiente, dos resíduos gerados durante a produção;

4.15.5. Uso de técnicas agroecológicas: agricultura familiar deve utilizar práticas que preservem o meio ambiente, como rotação de culturas, uso de sementes orgânicas e controle biológico de pragas.

4.16. A opção por produtos mais sustentáveis deve ser feita de forma gradativa, com a definição de metas crescentes de aquisição, observando-se os preços e a oferta no mercado, com razoabilidade e proporcionalidade.

4.17. Dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição dos objetos orgânicos, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.17.1. Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.

4.17.2. Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam.

4.18. O fornecimento de alimentos se dará mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, e/ou embalagens recicláveis, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

4.19. Os fornecedores são incentivados a adotar práticas sustentáveis em todas as fases de suas operações, desde a produção até a entrega. Isso inclui a utilização de materiais recicláveis ou de origem sustentável, a redução do consumo de energia e água, a minimização da geração de resíduos e a promoção da economia circular.

INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS

4.20. Não se aplica.

DA VEDAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MARCA/PRODUTO NA EXECUÇÃO DO OBJETO

4.21. Não se aplica.

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA



4.22. Não se aplica.

DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

4.23. Não se aplica.

SUBCONTRATAÇÃO:

4.24. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA PROPOSTA E DA CONTRATAÇÃO:

4.25. **Garantia da proposta:** Não haverá exigência da garantia da proposta do artigo 58 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.26. **Garantia da contratação:** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais, dias e horários estipulados no cronograma de entregas fornecido pela Entidade Executora, em estrita observância às condições de higiene e conservação.

5.2. As parcelas deverão ser entregues em conformidade com as necessidades de cada unidade escolar. Os agricultores familiares ou suas organizações credenciadas deverão realizar as entregas, mediante empenho prévio, às terças-feiras de cada semana, ou em outros dias, quando houver necessidade. A solicitação será emitida no prazo de 5 (cinco) dias antes da data estimada para entrega, contendo os produtos e quantidades a serem entregues para cada instituição de ensino.

5.2.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada nos pedidos enviados, o agricultor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os alimentos in natura deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando-se o prazo máximo de colheita ou beneficiamento adequado para garantir sua qualidade e frescor. Deverão ser respeitados os prazos de validade e conservação estabelecidos pelas boas práticas agrícolas e sanitárias, de forma a assegurar que os produtos atendam integralmente às condições de consumo seguro no ato da entrega;

5.4. Os produtos deverão ser entregues no seguinte endereço:

a) Centro Municipal de Educação Infantil Maria Guedes Maluta

Endereço: Rua Antônio Parralego, nº 2471- Centro

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

b) Escola Municipal Sebastião Severino Silva

Endereço: Rua Antônio Parralego, nº 1311- Centro.

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

c) Centro Municipal de Educação Infantil Professora Elza Ruiz Vieira

Endereço: Rua Presidente Vargas, s/nº- Centro

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

d) Escola Municipal João Paulo II

Endereço: Rua Arthur Polizel, s/nº- Bairro Aguiha

Horário de Atendimento: 7h30min às 15h30min



e) Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Endereço: Av. Interventor Manoel Ribas, 409- Centro

Horário de Atendimento: 8h00min às 16h30min

5.5. Em hipótese alguma serão recebidos alimentos em outro endereço. TODOS os alimentos deverão ser entregues conforme os empenhos, em seus respectivos endereços e nas quantidades discriminadas no pedido.

Condições Gerais dos Alimentos

5.6. Todos os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se em perfeitas condições de consumo, com cor, odor, sabor e textura característicos de sua variedade e espécie, estando isentos de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderidos à sua superfície.

5.7. Os produtos in natura (frutas, legumes e verduras) devem apresentar grau de maturação comercial adequado, que permita o transporte, a manipulação e o consumo em tempo hábil, sem sofrer deterioração precoce.

5.8. Fica expressamente proibida a entrega de alimentos que apresentem danos mecânicos (machucados, cortes, perfurações), físicos (congelamento inadequado, queimaduras de sol) ou biológicos (presença de fungos, bolores ou podridão).

Normas Sanitárias e de Inspeção Oficial

5.9. Os produtos de origem animal (carnes, ovos, leite, derivados e mel) e os vegetais processados agroindustrializados deverão, obrigatoriamente, possuir registro ativo nos órgãos de inspeção oficial competentes, sejam eles:

- a) Serviço de Inspeção Municipal (**SIM**);
- b) Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial (**SUSAF**);
- c) Serviço de Inspeção Estadual (**SIE**);
- d) Serviço de Inspeção Federal (**SIF**).

5.10. No caso de produtos de agroindústrias familiares rurais, será admitido o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), em plena validade.

5.11. Os alimentos processados ou embalados devem atender rigorosamente aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos estabelecidos pelo MAPA e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Rotulagem e Informação Nutricional

5.12. Os produtos industrializados ou processados na agroindústria familiar devem conter rótulos visíveis, em língua portuguesa, que atendam à legislação vigente (RDC ANVISA nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020), contendo obrigatoriamente:

- a) Nome do produto e marca (se houver);
- b) Nome do produtor, endereço e CNPJ/CPF;
- c) Número do registro no órgão de inspeção;
- d) Lista de ingredientes (com destaque para alertas de alergênicos e presença de glúten);
- e) Peso líquido;
- f) Identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade.

5.13. Os alimentos que demandem a rotulagem nutricional frontal (lupa indicativa de alto teor de açúcar adicionado, gordura saturada ou sódio) serão monitorados rigorosamente pela Nutricionista Responsável Técnica, devendo ser priorizados itens com menor teor desses componentes.

CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO



5.14. O recebimento do objeto da Chamada Pública dar-se-á em duas etapas distintas:

I - Provisoriamente: No ato da entrega, pelo servidor responsável no local, que efetuará a conferência quantitativa (peso e volume) e a verificação visual imediata das condições da embalagem e do transporte.

II - Definitivamente: No prazo máximo de 24 horas após o recebimento provisório, após a inspeção técnica de qualidade realizada pela Nutricionista responsável ou comissão designada, que verificará a conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

5.15. Critérios de Aceitabilidade dos Alimentos: Para serem aceitos no recebimento definitivo, os produtos hortifrutigranjeiros, de origem animal ou processados deverão atender aos seguintes requisitos:

5.15.1. Higiene e Sanidade: Estarem limpos, livres de terra, insetos, parasitas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.

5.15.2. Grau de Maturação: Apresentarem grau de maturação adequado para o consumo imediato ou conforme cronograma de uso, sem sinais de amadurecimento excessivo, podridão, bolores ou danos mecânicos (machucados).

5.15.3. Embalagem e Rotulagem: Produtos processados, embalados ou de origem animal devem conter rotulagem clara com data de fabricação, prazo de validade e o respectivo selo de inspeção oficial (SIM, SIE, SIF ou SUSAF), quando aplicável.

5.15.4. Temperatura de Transporte: Alimentos que exijam refrigeração ou congelamento devem ser transportados em veículos limpos e que mantenham a cadeia do frio adequada até o momento da entrega.

5.15.5. Prazo de validade dos alimentos para a agricultura familiar: Em estrito cumprimento ao § 1º do art. 2º da Lei nº 15.226/2025, os alimentos adquiridos da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações ficam dispensados da obrigatoriedade de apresentar prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre a fabricação e o vencimento, devendo, contudo, ser entregues dentro do prazo de validade do rótulo ou de acordo com cada produto, e em tempo hábil que garanta o seu consumo integral e seguro pelas unidades escolares antes da data de vencimento ou deterioração.

Critérios de Rejeição e Substituição:

5.16. Os produtos que não atenderem aos critérios técnicos de qualidade, especificações de tamanho, maturação ou integridade física serão rejeitados no ato da inspeção.

5.17. Identificada a desconformidade (seja no recebimento provisório ou definitivo), o contratado será notificado e deverá providenciar a substituição imediata dos produtos rejeitados no prazo máximo de 24 horas, sem qualquer custo adicional para a Administração, de modo a não prejudicar a execução do cardápio escolar, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.

5.18. Para gêneros perecíveis de consumo diário ou cuja falta comprometa a refeição do dia subsequente, o prazo de substituição poderá ser reduzido para o limite máximo de 12 (doze) horas ou antes do próximo turno escolar, mediante alinhamento com a coordenação do programa.

5.19. O produto substituto deverá atender rigorosamente a todos os padrões de qualidade, origem e sustentabilidade exigidos neste Termo de Referência, não sendo aceita a entrega de itens de qualidade inferior.

5.20. Decorrido o prazo para as substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizada a realizar as providências cabíveis, previstas na legislação.

5.21. A reiteração na entrega de produtos fora dos padrões de aceitabilidade ensejará a abertura de processo de penalidade por inexecução parcial do contrato.



5.21. Os custos referentes aos transportes serão de total responsabilidade do Contratado.

Procedimento de recusa e registro

5.22. Ocorrendo a rejeição de qualquer item, o responsável pelo recebimento registrará o motivo detalhado no verso da Nota Fiscal ou no canhoto de entrega, colhendo a assinatura do entregador/agricultor no ato.

5.23. A escola notificará imediatamente o Setor de Nutrição da Entidade Executora sobre a ocorrência, detalhando o produto, a quantidade recusada e a justificativa técnica.

Sanções

5.24. O atraso injustificado ou a recusa na substituição dos alimentos rejeitados caracterizará inexecução parcial do contrato, sujeitando o fornecedor às sanções administrativas previstas na legislação de licitações e contratos e nas cláusulas específicas deste instrumento.

5.25. O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NÃO DESCARACTERIZA A ORIGEM DO PRODUTO

5.25.1. O leite para produção de líquidos lácteos, iogurte e manteiga, as frutas para produção de polpas, as hortaliças que serão higienizadas, picadas e envasadas são alguns exemplos de beneficiamento de alimentos produzidos pela agricultura familiar.

5.25.2. É permitido que os agricultores familiares individuais, informais e formais, estabeleçam parcerias com empresas de beneficiamento de alimentos ou mesmos com cooperativas que tenham capacidade de beneficiamento, dos produtos oriundos do agricultor familiar, como por exemplo: a polpa de frutas, sucos, leite e derivados, carne e peixes) o agricultor familiar produz a matéria prima, mas não possui condições de processar o produto. Porém, ele poderá comercializar o produto processado no PNAE, se fizer parceria para processamento com uma fábrica ou agroindústria já habilitada, portadora das condições sanitárias atendidas junto aos órgãos competentes. Para que isso seja possível o agricultor ou empreendedor familiar deve firmar contrato com a empresa processadora, estabelecendo as condições de entrega (quantidades) do produto primário e o recebimento do produto processado (quantidades). Neste caso, a indústria processadora deve possuir todos os registros sanitários exigidos.

5.25.3. Neste caso, a indústria ou cooperativa processadora de fornecimento de produtos beneficiados, de qualquer grupo, deve possuir todos os registros sanitários exigidos e outras exigências legais se houver.

5.25.4. A embalagem deve trazer explicitamente informações legais da empresa beneficiadora, inclusive os registros sanitários e rotulagem adequada. O rótulo deve indicar, também, que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento, tais como: CNPJ ou CPF, nome, endereço etc.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Designação de Responsáveis:

GESTÃO

6.1. A gestão do contrato ficará a cargo da Secretária Municipal de Educação e Cultura e Sra. Andréia Soares Alexandre.

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



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

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

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

6.6. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

FISCALIZAÇÃO

6.9. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, Sr.^a Cláudia Mariel Parralego, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração, informando ao(à) gestor(a) as ocorrências que possam prejudicar o bom andamento do contrato e ainda:

I – obter cópia do contrato da Secretaria em que se encontra vinculado junto ao Departamento competente;

II – acompanhar a data de vencimento do contrato, devendo comunicar o departamento competente quando houver necessidade de renovação, com antecedência de 60 (sessenta) dias;

III – ser o elo de contato entre a secretaria e o departamento competente quando houver a necessidade de comunicar quaisquer problemas havidos com o serviço ou o produto;

6.10. A função de fiscalização inclui o monitoramento do desempenho do contrato, a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações do contrato, a aprovação dos produtos entregues, a coordenação da comunicação entre a Administração e a empresa contratada e a aplicação de penalidades, se necessário.

6.11. Eficiência no atendimento: a empresa contratada deve responder a qualquer solicitação da Administração em até 24 horas em 95% dos casos.

Resolução de Conflitos e Penalidades:

6.12. Em caso de conflitos relacionados ao contrato, a Administração e a empresa contratada devem primeiro buscar uma solução amigável através de negociação direta. Se não for possível alcançar uma solução dessa forma, será solicitado abertura de processo administrativo.

6.13. As penalidades pela não conformidade com as obrigações contratuais incluem multas, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, conforme estabelecido nos artigos da Lei nº 14.133/21. A aplicação de



penalidades será precedida de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa.

7. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Do Procedimento de Aquisição (Chamada Pública)

7.1. Modalidade de Seleção: A aquisição dos gêneros alimentícios será realizada mediante o procedimento de Chamada Pública, com dispensa de licitação, em estrito cumprimento ao art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com alterações da Lei nº 14.660/2023, Lei nº 15.226/2025, Lei nº 11.326/2006. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 04/2026 de 26 de fevereiro de 2026.

7.1.1. A Chamada Pública, no qual será submetida esta contratação, fundamenta-se nas Leis Federais nº 11.947/2009, com alterações da Lei nº 14.660/2023, Lei nº 15.226/2025, Lei nº 11.326/2006 e na Resolução/CD/FNDE/MEC nº 04/2026 de 26 de fevereiro de 2026 e subsidiariamente, na subsidiariamente, a Lei nº 14.133/2021, especialmente os arts. 72, 74, IV, 78, IV, e 79:

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

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

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

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

7.1.2. Todavia, a chamada pública não deve ser confundida com outras modalidades de licitação estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, onde normalmente o vencedor do pleito é quem oferece os produtos pelo menor preço ou maior desconto. Na chamada pública para adquirir produtos da agricultura familiar o preço não é elemento de concorrência e, obrigatoriamente, já deve estar definido e explícito quando do lançamento do edital de chamada pública.

7.2. Publicidade do Edital: O Edital de Chamada Pública e seus anexos serão divulgados no Diário Oficial da Entidade Executora, em jornal de grande circulação, garantindo ampla transparência e acesso aos beneficiários fornecedores.

7.3. Habilitação e Seleção: Os interessados deverão apresentar os Projetos de Venda e a documentação de habilitação exigida (CAF/DAP jurídica ou física) dentro do prazo fixado, passando por comissão técnica de avaliação.

7.4. Critérios de Prioridade: Caso a demanda de propostas ultrapasse o limite orçamentário, serão aplicados os critérios de prioridade previstos na Resolução CD/FNDE vigente, nesta ordem:

1. Fornecedores locais do município;
2. Assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e quilombolas;
3. Produtores de alimentos orgânicos ou agroecológicos certificados;
4. Cooperativas e associações sobre produtores individuais.

Formalização e Implementação da Solução

7.5. Assinatura dos Contratos: Após a homologação do resultado da Chamada Pública, os agricultores familiares, cooperativas ou associações selecionadas serão convocados para a assinatura do Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios.

7.6. Reunião de Alinhamento Técnico: Antes do início da primeira entrega, a Entidade Executora, por meio do Secretaria de Educação, realizará uma reunião técnica com os contratados para alinhar:

- O detalhamento do cardápio e a sazonalidade dos produtos;
- O fluxo de emissão de pedidos e notas fiscais;



- As rotas, dias e horários específicos de entrega em cada unidade escolar.

7.7. Ordem de Fornecimento: A efetiva implementação do contrato dar-se-á mediante a emissão periódica de Ordens de Fornecimento (Autorizações de Fornecimento) emitidas pelo demandante, contendo as quantidades exatas a serem entregues para o período estipulado.

Monitoramento da Implementação

7.8. Fiscalização da Execução: A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por um Gestor e um Fiscal de Contrato designados pela Entidade Executora, com o apoio técnico da Nutricionista e o acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

7.9. Ajustes por Sazonalidade: A implementação do contrato considerará a imprevisibilidade climática e a sazonalidade da produção agrícola, permitindo adequações no cronograma de desembolso e substituição de itens, desde que justificadas pelo produtor e aprovadas formalmente pela Nutricionista Responsável Técnica.

7.10. Exigências de habilitação

7.10.1. Para fornecimento do objeto pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos necessários para a habilitação, nos termos do artigo 36 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:

§ 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de CAF Física, não organizados em grupo:

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

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

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

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

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

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF;

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

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

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

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

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de CAF Jurídica:

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

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



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

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

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

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

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

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

7.10.2. Para produtos manipulados/processados, oriundos da agricultura familiar, deve-se apresentar como prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normas específicas, conforme o produto ofertado, os seguintes documentos:

7.10.3. Para polpas de frutas e frutas congelados: Certificado de Registro de Estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa);

7.10.4. Para produtos de origem animal (manteiga, nata, ovo, lácteos e cárneos): Certificado de Inspeção Sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – SIM; ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE; ou do Serviço de Inspeção Federal – SIF; ou do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI, de acordo com o âmbito de comercialização do produto;

7.10.5. Os produtos tais como bolos, pães e seus derivados deverão seguir, no mínimo: “O estabelecimento deve ter Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válidos, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N.º 27/2010 da ANVISA. Deve ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.”

7.10.6. Para o transporte de produtos refrigerados, de origem animal (laticínios e cárneos): Certificado de Vistoria do Veículo, concedido pela Autoridade Sanitária, conforme a legislação vigente.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

RECEBIMENTO DO OBJETO:

8.1. 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.

8.2. Os produtos 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 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo detalhado.



8.4. 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 05 (cinco) dias úteis.

8.5. 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.

8.6. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. 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.

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

LIQUIDAÇÃO

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

8.11. 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.

8.12. 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. 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;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta para:

8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.



8.16. Constatando-se, 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.

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. 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 fiscal.

PRAZO DE PAGAMENTO

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

8.21. 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, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor para fins de correção monetária.

FORMA DE PAGAMENTO

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

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

8.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.25. 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.

8.26. 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.

Reajuste

Os itens 8.27 até 7.34 foram retirados, pois não se aplica.

9. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. O fornecedor ou cooperativa contratada estará sujeito às sanções administrativas cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa, caso cometa as seguintes infrações administrativas:

9.1.1. Atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios.

9.1.2. Inexecução parcial do objeto (entregar quantidade menor que o solicitado).

9.1.3. Inexecução total do objeto (deixar de entregar o pedido).



9.1.4. Entrega de produtos em desacordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade e condições de higiene exigidas.

9.2. Com base na gravidade da infração, a Administração poderá aplicar as seguintes penalidades:

I - Advertência: Aplicada formalmente por escrito nos casos de faltas leves, atrasos curtos e isolados que não causem prejuízo direto ao cardápio escolar, ou na primeira ocorrência de divergência mínima de padrão.

II - Multa:

9.2.1. Multa moratória: de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 10% desse valor;

9.2.2. Multa por inexecução parcial ou total: de 10% calculada sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho da parcela inadimplida

III - Impedimento de licitar e contratar: Pelo prazo de até 3 (três) anos com a Administração Pública direta e indireta do ente federativo executor, quando o contratado culposamente ensejar a inexecução contratual ou apresentar documentação falsa.

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar: Nos casos mais graves que envolvam fraude, má-fé ou conduta dolosa, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

9.3. O valor da multa aplicada poderá ser descontado diretamente dos pagamentos devidos pela Entidade Executora ou, caso seja impossível, cobrado judicialmente.

9.4. O processo sancionatório seguirá o rito legal estabelecido na Lei Federal nº 14.133/2021, permitindo a apresentação de defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da respectiva intimação.

9.5. Não serão aplicadas as sanções de multa ou rescisão contratual quando o descumprimento decorrer exclusivamente de casos fortuitos, força maior ou frustração de safra devidamente comprovados por laudo técnico emitido por órgão oficial de assistência técnica e extensão rural (como EMATER, IDR, etc.), no prazo máximo de 48 horas (quarenta e oito) após a ocorrência do fato.

9.6. O não pagamento nos prazos fixados no Termo de Referência deste edital acarretará multa à CONTRATANTE, mediante a aplicação da fórmula a seguir:

$EM = I \times N \times VP$, onde:

$I = (TX/100) / 365$;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

10. 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 160.232,30 (cento e sessenta mil, duzentos e trinta e dois reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.2 acima.

10.2. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais da atividade e os tributos que eventualmente possam incidir sobre eles, bem como as demais despesas diretas e indiretas, sem que caiba direito ao proponente de reivindicar custos adicionais diretos ou indiretos.



MUNICIPIÓ DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

10.3. O parâmetro utilizado e a metodologia adotada, para obtenção dos valores de referência, foram a pesquisa de preço realizada pelo setor competente junto aos fornecedores.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

11.2. A contratação será atendida pelas seguintes fontes de recursos: 0113, 0114, 0115, 0140.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].



MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II

MODELOS 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 XXXX					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente				2. CNPJ	
3. Endereço			4. Município/UF		
5. E-mail			6. DDD/Fone e	7. CEP	
8. N° DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta N° da Conta	
12. N° de Associados		13. N° de Associados de acordo com a Lei 11.326/2006		14. N° de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço				19. Município/UF	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade e	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega de produtos
			4.1 Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública para credenciamento nº 001/2025).					
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:



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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 XXXX					
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. N° Agência	6. N° Conta Corrente
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:	
III - 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



MUNICIPIÓ DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

					Total Agricultor
					Total Agricultor
					Total Agricultor
				Total do Projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública para Credenciamento nº 001/2025).					
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2.Unidad e	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:			Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail: CPF:
Local e data:			Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8					



MUNICIPIÓ DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

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. Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega de produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública para Credenciamento nº 001/2025).					
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 III - A

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (MODELO FORNECEDOR INDIVIDUAL E GRUPO INFORMAL)

CHAMADA PÚBLICA N. 003/2026

Eu, (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DO GRUPO INFORMAL), CPF nº e DAP nº ,
declaro, para os devidos fins, que os gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda
em meu nome são produzidos na minha Unidade de Produção Familiar.

..... (Município/UF), de de

.....
(Nome por extenso e assinatura do agricultor familiar)

ANEXO III - B

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (MODELO GRUPO FORMAL)

CHAMADA PÚBLICA N. 03/2026

Eu, (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DO GRUPO FORMAL), representante da (NOME
DA COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO) , de CNPJ nº e DAP ou CAF Jurídica nº____, declaro,
para os devidos fins, que os gêneros alimentícios constantes do Projeto de Venda
apresentado são produzidos pelos associados/cooperados ali nominados, respectivamente,
em suas Unidades de Produção Familiar.

..... (Município/UF), de de

.....
(Nome por extenso e assinatura do representante legal da Cooperativa/Associação)



** Todos os integrantes do Grupo deverão entregar a declaração individualmente OU adaptar esta declaração conjuntamente (mencionando todos os nomes, CPFs, DAPs e assinaturas.*

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

PROCESSO ADMINISTRATIVO n.º (inserir o número) / (o ano)

PREGÃO ELETRÔNICO n.º (inserir o número) / (o ano)

CONTRATO n.º (inserir o número) / (o ano)

O MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ, ESTADO DO PARANÁ, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ/MF nº 76.235.738/0001-08, com sede na Avenida Interventor Manoel Ribas, 06, neste ato, representado pelo Prefeito Municipal, Senhor _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à (*endereço, nº*), em (*município*), inscrita no CNPJ sob n.º, (*para grupo formal*), CPF sob n.º (*grupos informais e individuais*), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Leis Federais nº 11.947/2009, com alterações da Lei nº 14.660/2023, Lei nº 15.226/2025, Lei nº 11.326/2006 e na Resolução/CD/FNDE/MEC nº 04/2026 de 26 de fevereiro de 2026 e subsidiariamente, na Lei nº 14.133/2021, especialmente os arts. 72, 74, IV, 78, IV, e 79 e tendo em vista o que consta no **CREDENCIAMENTO PÚBLICO Nº 003/2026**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 É objeto desta contratação é a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 2025/2026, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com o **CREDENCIAMENTO PÚBLICO Nº 003/2026**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2. O termo de Referência, e os demais documentos auxiliares, fazem parte desde termo de contrato, para resoluções de eventuais omissões.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

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

CLÁUSULA QUARTA:

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

4.2. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

4.3. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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

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

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de entrega	Preço Unitário (divulgado no Credenciamento Público nº 003/2026)	Valor Total
1					
2					
3					
4					
5					
Valor Total Contratado					

4.4. Condições de Entrega

4.4.1. Conforme item 5 do Termo de Referência

4.4.1.1. O Agricultor deve se comprometer a fornecer os alimentos dentro dos prazos e critérios estipulados, em quantidades determinadas e nos locais conforme o cronograma de entrega que será oferecido posteriormente a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

4.4.1.2. As parcelas deverão ser entregues em conformidade com as necessidades de cada unidade escolar. Os agricultores familiares ou suas organizações credenciadas deverão realizar as entregas, mediante empenho prévio, às terças-feiras de cada semana, ou em outros dias, quando houver necessidade. A solicitação será emitida no prazo de 5 (cinco) dias antes da data estimada para entrega, contendo os produtos e quantidades a serem entregues para cada instituição de ensino.

4.4.1.2.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada nos pedidos enviados, o agricultor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.



4.4.2. Os alimentos in natura deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando-se o prazo máximo de colheita ou beneficiamento adequado para garantir sua qualidade e frescor. Deverão ser respeitados os prazos de validade e conservação estabelecidos pelas boas práticas agrícolas e sanitárias, de forma a assegurar que os produtos atendam integralmente às condições de consumo seguro no ato da entrega;

4.4.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

a) Centro Municipal de Educação Infantil Maria Guedes Maluta

Endereço: Rua Antônio Parralego, nº 2471- Centro

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

b) Escola Municipal Sebastião Severino Silva

Endereço: Rua Antônio Parralego, nº 1311- Centro.

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

c) Centro Municipal de Educação Infantil Professora Elza Ruiz Vieira

Endereço: Rua Presidente Vargas, s/nº- Centro

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

d) Escola Municipal João Paulo II

Endereço: Rua Arthur Polizel, s/nº- Bairro Aguiha

Horário de Atendimento: 7h30min às 15h30min

e) Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Endereço: Av. Interventor Manoel Ribas, 409- Centro

Horário de Atendimento: 8h00min às 16h30min

4.4.4. Em hipótese alguma serão recebidos alimentos em outro endereço. TODOS os alimentos deverão ser entregues conforme os empenhos, em seus respectivos endereços e nas quantidades discriminadas no pedido.

4.4.5. Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos produtos que apresentarem inadequações no prazo máximo de até 1 (um) dia, contados a partir da data da retirada dos alimentos das dependências da Administração pelo Contratado.

4.4.6. Decorrido o prazo para as substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizada a realizar as providências cabíveis, previstas na legislação.

4.4.7. Os custos referentes aos transportes serão de total responsabilidade do Contratado.

4.5. a substituição de alimentos é permitida em caráter excepcional, quando necessária, desde que sejam observadas regras que garantam segurança alimentar, regularidade do processo e transparência, nos termos do art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Para que a substituição seja válida, devem ser atendidas as seguintes condições:

4.5.1. Equivalência/Correlação nutricional: O alimento substituto deve ser nutricionalmente equivalente ao alimento originalmente previsto, garantindo que o cardápio não seja prejudicado.

4.5.2. Aprovação técnica: A substituição deve ser avaliada e atestada pelo nutricionista responsável técnico (RT) pelo PNAE, com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

4.5.3. Equivalência de quantidade e preço: A quantidade do produto substituto deve corresponder ao valor do alimento original definido no edital.

4.5.4. Documentação obrigatória



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

- 4.5.4.1.** Devem constar no processo de compra:
- 4.5.4.2.** Justificativa do fornecedor solicitando a substituição.
- 4.5.4.3.** Parecer do nutricionista RT.
- 4.5.4.4.** Ambos os documentos devem ser anexados ao processo de compra.
- 4.5.4.5.** A nota fiscal deve corresponder ao alimento efetivamente adquirido.
- 4.6.** A substituição deverá ser feita mediante Apostilamento ou Termo Aditivo.

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

SECRETARIA	CÓDIGO REDUZIDO	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESPESA/FONTE	DESCRIÇÃO
Educação	224	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	01000	Material, bem
	225	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	31113	ou serviço para
	226	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	31140	distribuição
	494	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	31151	gratuita
	480	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	3107	
	227	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	31114	
	228	06.002.12.306.0002.6.005.3.3.90.32.00	31115	

CLÁUSULA SEXTA:

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

6.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

6.2.1. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente.

6.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, onde:

$I = (TX/100) / 365$;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:



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

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia o interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO:

- Por ato unilateral e estrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

- De forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

- Por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

- No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

- Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

- O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

11.1. Incumbe ao Contratante:

a) Realizar o recebimento provisório e, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme. Além de acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar a nota fiscal.



- b) Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- c) Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

11.2. Incumbe ao Contratado:

- a) Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- b) Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- c) Fornecer o objeto pelo preço de aquisição estipulado no Termo de Referência;
- d) Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.
- e) Retirar todos os materiais recusados, nos locais em que foram entregues, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal, sem prejuízo de outras:

- a) Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
- b) Multa:
 - b.1) de mora, 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto); e 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) até o 30º (trigésimo). Após 31º dia, sem que o objeto tenha sido entregue, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.
 - b.2) de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer recusa no mesmo fornecimento.
 - b.3) de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.
 - b.4) compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
 - b.5) caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente neste Município, em favor do contratado. Caso o valor descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de Guia de Recolhimento.
- c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão pelo qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;



d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratante for ressarcido pelos prejuízos causados.

d.1) Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fosse de sua produção.

12.2. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

12.3 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no TCE-PR.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

13.2. A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá à Secretária Municipal de Educação e Cultura e Sra. Andréia Soares Alexandre.

13.3. A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) Sr.^a. Cláudia Mariel Parralego, nomeada pela Portaria nº 135/2025, de 07 de março de 2025.

13.4. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas e detalhadas no Termo de Referência.

13.5. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

13.6. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e 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 do contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

14.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133 de 2021.

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

14.2. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

14.3. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

14.4. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

14.5. Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

14.6. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas por meio do E-mail: educacao-licitacao@itambaraca.pr.gov.br e licitacao@itambaraca.pr.gov.br, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS:

16.1. O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

16.2. O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

16.3. Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

16.4. Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

16.5. O Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

16.6. O Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

16.7. O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

16.8. O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

16.9. A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

16.10. o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.11. Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

16.12. As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do Decreto nº 3.418/2022.

16.13. As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma do Decreto Municipal nº 4.925/2023.

16.14. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

16.15. Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.

16.16. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

16.17. As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Unidade de Controle Interno, que poderá consultar a Procuradoria Geral do Município em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA –

17.1. O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados de __/__/____ a __/__/____, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária contatos da data de assinatura do contrato, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º14.133/2021.

17.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

17.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será (ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).



17.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado (s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado (s) pela legislação então em vigor.

17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS:

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor —e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – VEDAÇÕES

19.1. É vedado à CONTRATADA:

19.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

19.1.2. Interromper a execução dos serviços ou o fornecimento dos produtos sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - ANTICORRUPÇÃO - LEI Nº 12.846/2013

20.1. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

20.2. O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

20.2.1. "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público na execução do contrato;

20.2.2. "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de execução de contrato;

20.2.3. "prática colusiva": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais proponentes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer em níveis artificiais e não competitivos;

20.2.4. "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando afetar a execução do contrato;

20.2.5. "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito do CONTRATANTE promover inspeção.

20.3. Caso a autoridade competente para a aplicação das sanções estabelecidas no Termo de Referência, constatar a existência de indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas a quem for de competência, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR - regulamentado pelo Decreto nº 8.420, de 2015.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1. Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

21.2. O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Município e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

21.3. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, na Comarca de Andirá/Pr, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem, justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas.

Itamaracá, ____ de ____ de 2026

Assinatura do CONTRATANTE

Assinatura da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: