



TR- TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO (Descrição do Objeto):

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESCRITOS NO TERMO DE REFERÊNCIA DE EDITAL PROCESSO LICITATÓRIO Nº 12/2026 – CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A presente contratação tem por finalidade assegurar o atendimento adequado às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento regular de alimentação escolar saudável, equilibrada e diversificada, em conformidade com o cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica, observando os parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A fundamentação legal da contratação encontra respaldo na Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o PNAE e estabelece diretrizes voltadas à garantia do direito humano à alimentação adequada no ambiente escolar. Referida norma determina a obrigatoriedade de aplicação de percentual mínimo dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, percentual que, conforme atualizações legislativas, deve atingir o mínimo de 45%.

A legislação visa não apenas garantir alimentação escolar de qualidade, mas também fomentar a economia local por meio da aquisição direta de produtos de agricultores familiares, assentados da reforma agrária e comunidades tradicionais, promovendo o desenvolvimento sustentável e inclusivo. Nesse contexto, a utilização da Chamada Pública constitui instrumento adequado, possibilitando maior eficiência administrativa e ampliando o acesso dos produtores ao mercado institucional.

Sob o aspecto técnico-nutricional, a contratação contribui para a oferta de alimentos frescos, in natura e, sempre que possível, orgânicos, reduzindo a presença de produtos ultraprocessados na alimentação escolar. Tal medida fortalece a política de educação alimentar e nutricional, auxilia na formação de hábitos saudáveis e impacta positivamente no desenvolvimento e desempenho dos estudantes.

No aspecto socioeconômico, a aquisição da agricultura familiar promove o desenvolvimento local, gera renda no meio rural, incentiva a permanência do produtor no campo e reduz a intermediação comercial, assegurando maior retorno financeiro ao agricultor. Além disso, estimula práticas produtivas sustentáveis e diversificadas, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional.

Ressalta-se que a não realização da contratação poderá acarretar prejuízos à Administração Pública, tais como o descumprimento do percentual mínimo legal de aplicação dos recursos do PNAE, possíveis



apontamentos pelos órgãos de controle e comprometimento da qualidade da alimentação ofertada aos estudantes.

A escolha dos fornecedores ocorreu por meio do Processo Licitatório nº 12/2026 – Chamada Pública nº 01/2026, com sessão realizada em 02/04/2026, ocasião em que foram credenciados os interessados que atenderam integralmente às exigências do edital.

A execução do objeto dar-se-á de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, a sazonalidade dos produtos e o planejamento do cardápio, observando-se a distribuição dos quantitativos entre os credenciados, de modo a garantir equilíbrio, economicidade e eficiência na execução do programa.

Dessa forma, a contratação não se limita ao fornecimento de gêneros alimentícios, mas integra uma política pública estruturante que promove a segurança alimentar e nutricional, o desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da agricultura familiar, atendendo simultaneamente aos interesses educacionais, sociais e econômicos do Município.

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

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, para atender às necessidades nutricionais dos estudantes da rede pública de ensino, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O ciclo de vida do objeto envolve as seguintes etapas:

- **Planejamento da demanda:** levantamento das necessidades alimentares das escolas, com base nos cardápios elaborados por nutricionista responsável, respeitando os padrões nutricionais exigidos pelo PNAE;
- **Credenciamento e contratação dos fornecedores:** realização do processo licitatório na modalidade chamada pública (Processo nº 12/2026 – Chamada Pública nº 01/2026), com a habilitação dos produtores da agricultura familiar que atenderam aos requisitos estabelecidos no edital;
- **Aquisição e entrega parcelada dos produtos:** fornecimento dos gêneros alimentícios de forma periódica, conforme cronograma e demandas das unidades escolares, considerando o rateio dos itens entre os fornecedores credenciados. Essa prática garante maior controle, reduz desperdícios e assegura a qualidade e frescor dos alimentos;
- **Recebimento, conferência e armazenamento:** os alimentos são recebidos e inspecionados pelas escolas, que verificam a conformidade dos produtos com os padrões de qualidade exigidos. Após a conferência, os produtos são devidamente armazenados para posterior preparo e distribuição;
- **Utilização dos produtos:** preparo das refeições nas escolas, conforme cardápio planejado, garantindo alimentação balanceada, segura e de qualidade aos estudantes;
- **Monitoramento e avaliação:** acompanhamento contínuo da execução do programa, com registro de entregas, controle de qualidade, avaliação do consumo e ajustes operacionais, sempre que necessário, visando à melhoria contínua da gestão e dos resultados obtidos;



- **Descarte responsável e reaproveitamento:** eventual descarte de resíduos é feito de forma ambientalmente adequada, promovendo o reaproveitamento de alimentos, quando possível, e a conscientização sobre o desperdício.

Assim, a solução contempla todas as fases do ciclo de vida do objeto, desde a identificação da demanda até o consumo final, assegurando eficiência, sustentabilidade, segurança alimentar e apoio ao desenvolvimento da agricultura familiar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os requisitos da contratação foram estabelecidos no **edital de credenciamento do Processo Licitatório nº 12/2026 - Chamada Pública nº 01/2026**, cuja sessão ocorreu em **02/04/2026**, observando as diretrizes da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE, que regulamentam a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5. QUANTIDADE DE MATERIAL OU SERVIÇO ESTIMADO A SER CONTRATADA:

COOPERATIVA CENTRAL SABOR COLONIAL (12.720.068/0001-24)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
3	AÇÚCAR MASCAVO: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR (CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL) E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 1 KG.	68,000	KG	18,58	1.263,44
5	ARROZ POLIDO: PACOTE DE 1 KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS ISENTO DE SUJIDADE, MATÉRIAS PRIMAS ESTRANHAS E PARASITAS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, RESISTENTES E NÃO VIOLADOS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	220,000	UND	7,33	1.612,60
7	BARRA DE BANANA: INGREDIENTES: POLPA DE BANANA. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 36G.	390,000	UND	3,56	1.388,40
10	BETERRABA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PADRÃO UNIFORME, SEM FOLHAS, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS E SUJIDADES, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	190,000	KG	6,24	1.185,60
20	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG. GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTOS, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE	125,000	UND	12,44	1.555,00



23	PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. FRANGO INTEIRO PICADO: CONGELADO, EM EMBALAGEM APROPRIADA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTERAM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO E SOB REFRIGERAÇÃO.	185,000 KG	25,49	4.715,65
24	GELEIA: NATURAL, EMBALAGEM DE VIDRO. SABORES: UVA, LARANJA, MORANGO, PÊSSEGO E TANGERINA.	60,000 UND	32,92	1.975,20
37	PÊSSEGO: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	200,000 KG	10,94	2.188,00

Total do Participante: 15.883,89

COOPERATIVA DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DO EXTRE (31.850.071/0001-07)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
11	BOLACHA CASEIRA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE À DATA DE ENTREGA, SABORES DIVERSOS, PODE SER PINTADA. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E IDENTIFICAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	210,000 KG		44,77	9.401,70
12	BOLACHAS ESPECIAIS: COM AÇÚCAR MASCADO, SEM LACTOSE, AUSENTES DE PARTES QUEBRADAS OU ESFARELADAS, TAMBÉM NÃO DEVE CONTER ASPECTO DE "MURCHA", NEM RÍGIDA DEMAIS. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DATA DE VALIDADE.	60,000 KG		41,36	2.481,60
13	CARNE BOVINA CUBOS: EM CUBOS PEQUENOS, DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	430,000 KG		37,39	16.077,70
14	CARNE BOVINA MOÍDA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	560,000 KG		36,72	20.563,20



15	CARNE SUÍNA CUBOS: EM CUBOS PEQUENOS, DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	290,000 KG	29,59	8.581,10
16	CARNE SUÍNA MOÍDA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	520,000 KG	26,47	13.764,40
18	CUCA SIMPLES: COM COBERTURA DE FAROFA DE AÇÚCAR. UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE E CONTENDO RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO TER SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE UM DIA ANTERCEDENTE À DATA DE ENTREGA.	180,000 KG	27,82	5.007,60
21	FEIJÃO PRETO: TIPO 1, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG. GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTOS, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	21,000 UN	11,89	249,69
22	FILÉ DE TILÁPIA: CONGELADO, EM EMBALAGEM APROPRIADA, DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE E SEM COURO, SEM ESPINHAS OU ESCAMAS, EM CORTE V, COM VALIDADE DE 1 ANO, ENTREGUES EM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO E SOB REFRIGERAÇÃO.	200,000 KG	51,76	10.352,00
26	IOGURTE: COM POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM DE 900 GRAMAS	400,000 UND	7,56	3.024,00
30	MASSA CASEIRA: MASSA FRESCA, CASEIRA, COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, DEVE SER CONSERVADA SOB REFRIGERAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO RÓTULO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	320,000 KG	17,39	5.564,80



31	MILHO VERDE: ESPIGA DESCASCADA E LIMPA, DE BOA QUALIDADE, PESANDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS CADA UNIDADE, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME E LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS E DOENÇAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	300,000 UN	2,60	780,00
34	OVOS DE GALINHA: SELECIONADOS, VERMELHOS OU BRANCOS, CLASSE A, INSPECIONADOS, GRANDES, EM BANDEJA APROPRIADA, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM MANCHAS E DEFORMAÇÕES, COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO.	230,000 DZ	12,50	2.875,00
35	PÃO CASEIRO: O PÃO DEVE APRESENTAR-SE MACIO, NOVO E BEM ASSADO. NÃO CONTER LEITE. CADA UNIDADE DEVE PESAR APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS.	380,000 KG	21,07	8.006,60
39	QUEIJO MUSSARELA: EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONTENDO TAMBÉM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. PRODUTO COM CONSISTÊNCIA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SUAVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	125,000 KG	42,00	5.250,00

Total do Participante: 111.979,39

COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE DESCANSO-COOPERDES (12.392.574/0001-31)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
2	ABOBRINHA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE RACHADURAS OU DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	65,000	KG	6,54	425,10
19	FARINHA DE MILHO: DE BOA QUALIDADE, GRANULAÇÃO FINA, ORIUNDA DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO SADIO E LIMPO. NÃO DEVE CONTER MATERIAIS TERROSOS E OUTROS DETRITOS. DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, BEM VEDADA E DEVE CONTER ROTULAGEM COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGENS DE 1 KG.	170,000	UND	6,97	1.184,90
22	FILÉ DE TILÁPIA: CONGELADO, EM EMBALAGEM APROPRIADA, DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE E SEM COURO, SEM ESPINHAS OU ESCAMAS, EM CORTE V, COM VALIDADE DE 1 ANO, ENTREGUES EM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18°C. O	200,000	KG	51,76	10.352,00



PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO E SOB REFRIGERAÇÃO.

25 GELEIA SEM AÇÚCAR: NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E NEM CORANTES, EMBALAGEM INTEGRAL, DEVE CONTER ROTULAGEM COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 700 GRAMAS. 37,000 UND 39,27 1.452,99

31 MILHO VERDE: ESPIGA DESCASCADA E LIMPA, DE BOA QUALIDADE, PESANDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS CADA UNIDADE, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME E LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS E DOENÇAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. 600,000 UN 2,60 1.560,00

36 PEPINO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. 260,000 KG 6,41 1.666,60

40 REPOLHO VERDE: DE BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. 200,000 KG 5,52 1.104,00

Total do Participante: 17.745,59

FRANCISCO LUIZ VIAPIANA (380.087.349-49)

Item Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
29 MANDIOCA: DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, LIMPA E RESISTENTE. DEVE CONTER RÓTULO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	160,000	KG	9,47	1.515,20

Total do Participante: 1.515,20

IRENE DALCIN BASSO (999.259.239-72)

Item Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1 ABACATE: DE BOA QUALIDADE, FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME,	165,000	KG	10,83	1.786,95



	PRÓPRIA, LIVRE DE RACHADURAS OU DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.			
4	ALFACE: PÉS DE BOA QUALIDADE, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, FOLHAS LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	750,000 UND	5,10	3.825,00
6	BANANA CATURRA: DE 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	105,000 KG	6,56	688,80
8	BATATA DOCE: DE BOA QUALIDADE, UNIDADES COM PESO MÉDIO DE 200 A 300 GRAMAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	230,000 KG	6,31	1.451,30
17	CHUCHU: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PADRÃO UNIFORME, SEM FOLHAS, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS E SUJIDADES, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	90,000 KG	5,52	496,80
28	MAMÃO: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS.	20,000 KG	4,63	92,60
33	MORANGO: DE BOA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, PRODUTO BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIMPOS E SEM DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU PRAGAS E DOENÇAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA O PRODUTO.	380,000 KG	38,71	14.709,80
41	TEMPERO VERDE: CONTENDO SALSA E CEBOLINHA VERDE, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. EMBALAGEM PLÁSTICA LIMPA, DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS CADA MAÇO.	100,000 UN	6,51	651,00

Total do Participante: 23.702,25



LUCIA ANGELINA SOTILI (022.729.459-96)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
6	BANANA CATURRA: DE 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	105,000	KG	6,56	688,80
9	BERGAMOTA: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	270,000	KG	6,63	1.790,10
17	CHUCHU: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PADRÃO UNIFORME, SEM FOLHAS, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS E SUJIDADES, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	90,000	KG	5,52	496,80
28	MAMÃO: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS.	20,000	KG	4,63	92,60
29	MANDIOCA: DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, LIMPA E RESISTENTE. DEVE CONTER RÓTULO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	160,000	KG	9,47	1.515,20
41	TEMPERO VERDE: CONTENDO SALSA E CEBOLINHA VERDE, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. EMBALAGEM PLÁSTICA LIMPA, DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS CADA MAÇO.	100,000	UN	6,51	651,00
	LARANJA: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS	400	UND	6,59	2.636,00

Total do Participante: 7.870,50



6. EXECUÇÃO DO OBJETO (LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS/SERVIÇOS E PRAZOS, deve definir e indicar com precisão os locais onde os bens deverão ser entregues ou onde os serviços deverão ser prestados, especificar o tempo máximo para entrega dos bens ou execução dos serviços, se serão contínuos ou eventuais, e a entrega será única ou parcelada, como será realizada ou entregue os objetos/serviços)

A execução do objeto consistirá no fornecimento contínuo de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, conforme especificações, quantitativos e cronograma definidos no Termo de Referência e no edital da Chamada Pública.

6.1 Natureza da Execução

O fornecimento será de natureza **contínua**, durante todo o exercício letivo de 2026, observando o calendário escolar oficial.

A entrega ocorrerá de forma **parcelada**, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação e pela Nutricionista Responsável Técnica, respeitando a sazonalidade dos produtos e a demanda das unidades escolares.

6.2 Locais de Entrega

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues:

- Diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino; **ou**
- Em local centralizado indicado pela Administração (depósito/almoxarifado da alimentação escolar).

Os endereços e cronogramas constarão em documento próprio, sendo de responsabilidade do fornecedor o transporte até o local indicado, sem custos adicionais ao Município.

6.3 Prazos de Entrega

- O fornecimento terá início após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente e emissão da Autorização de Fornecimento;
- O prazo máximo para início das entregas será de até **10 (dez) dias úteis**, salvo disposição diversa no edital;
- A periodicidade das entregas poderá ser semanal, quinzenal ou mensal, conforme o tipo de produto e a necessidade da Administração.

Produtos perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de frescor e conservação, compatíveis com o consumo imediato.

6.4 Condições de Qualidade e Aceitação



Os produtos deverão:

- Estar dentro do prazo de validade;
- Apresentar qualidade adequada ao consumo, livres de deterioração;
- Não apresentar sinais de vencimento, mofo, fermentação, odor inadequado ou alteração de cor;
- Não estar danificados, amassados, perfurados, machucados ou impróprios para consumo;
- Estar devidamente higienizados, embalados e identificados, quando aplicável;
- Atender às normas sanitárias vigentes e às especificações do Termo de Referência.

No ato do recebimento, os produtos serão conferidos por servidor designado. Caso sejam constatadas irregularidades, tais como:

- Produtos vencidos ou fora do prazo de validade;
- Produtos deteriorados, estragados ou contaminados;
- Alimentos com avarias, machucados excessivos ou inadequados ao consumo;
- Entrega em desacordo com o quantitativo ou especificação contratada;

o fornecedor será notificado e deverá realizar a **substituição imediata**, no prazo máximo estipulado pela Administração (preferencialmente até 24 horas para produtos perecíveis), sem qualquer ônus adicional, sob pena de aplicação das sanções administrativas previstas no edital e no contrato.

6.5 Indisponibilidade de Produtos

Caso, em razão de fatores climáticos, sazonais ou de produção, o fornecedor não disponha de determinado item previsto no cronograma, deverá comunicar formalmente a Administração com antecedência mínima definida no edital, justificando a impossibilidade.

A substituição do item somente poderá ocorrer mediante:

- Autorização prévia da Nutricionista Responsável Técnica;
- Substituição por produto equivalente do ponto de vista nutricional;
- Manutenção do valor contratado ou observância das condições previamente estabelecidas.

A substituição não poderá comprometer o equilíbrio nutricional do cardápio escolar nem a regularidade do abastecimento.

6.6 Fiscalização

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor designado, com apoio técnico da Nutricionista Responsável Técnica, competindo-lhes verificar a conformidade dos produtos, o cumprimento do cronograma, a qualidade dos alimentos e o atendimento às normas sanitárias.



Dessa forma, a execução do objeto observará rigoroso controle de qualidade, regularidade no fornecimento e mecanismos de substituição em caso de inconformidade, garantindo segurança alimentar, eficiência administrativa e pleno atendimento às necessidades da alimentação escolar.

CARACTERÍSTICAS E PADRÕES DE QUALIDADE DOS GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS

Os gêneros alimentícios do tipo verduras, legumes e frutas destinados à alimentação escolar deverão atender rigorosamente aos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, garantindo produtos adequados ao consumo, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Verduras

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, devendo atender às seguintes condições mínimas:

- a) Ser frescas, mantidas protegidas dos raios solares diretos e de ventos fortes;
- b) Apresentar grau de evolução completo quanto ao tamanho, aroma e cor característicos da espécie e variedade;
- c) Estar livres de enfermidades, pragas e insetos;
- d) Não apresentar danos decorrentes de lesões físicas ou mecânicas que comprometam sua aparência ou qualidade;
- e) Estar isentas de folhas externas excessivamente sujas de terra, bem como da maior parte possível de terra aderente;
- f) Não apresentar umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos;
- g) Estar livres de resíduos de fertilizantes ou quaisquer substâncias que comprometam a segurança alimentar.

Legumes

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, observando as seguintes condições:

- a) Ser colhidos no grau adequado de desenvolvimento, apresentando tamanho, aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade;
- b) Estar livres de enfermidades;
- c) Não apresentar danos por lesões físicas ou mecânicas que afetem sua aparência ou qualidade;
- d) Não estar sujos de terra;
- e) Não conter corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- f) Não apresentar umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos;
- g) Estar livres de resíduos de fertilizantes.

Frutas

As frutas destinadas ao consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, atendendo às seguintes exigências:



- a) Ser frescas;
- b) Ter atingido o grau adequado de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) Apresentar grau de maturação que permita suportar adequadamente o transporte, a manipulação e a conservação, assegurando condições apropriadas para consumo imediato ou mediato;
- d) Ser colhidas cuidadosamente, não apresentando danos, golpes ou lesões físicas ou mecânicas que comprometam sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes;
- e) Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca;
- f) Estar isentas de umidade externa anormal, aroma ou sabor estranhos;
- g) Estar livres de resíduos de fertilizantes.

Critérios de Rejeição

Serão recusados no ato do recebimento os produtos que:

- Apresentarem sinais de deterioração, apodrecimento ou mofo;
- Estiverem excessivamente maduros, passados ou impróprios para consumo;
- Estiverem machucados, amassados ou danificados de forma significativa;
- Estiverem fora dos padrões de qualidade estabelecidos;
- Não atenderem às exigências sanitárias.

Os itens recusados deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo estabelecido pela Administração, sem qualquer ônus adicional, garantindo a continuidade e a qualidade da alimentação escolar.

Dessa forma, assegura-se que todos os produtos fornecidos sejam apropriados ao consumo humano, preservando a saúde dos estudantes e a qualidade do serviço público prestado.

7. GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO:

- 7.1. A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 99/2025, que "Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de BELMONTE/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021".
- 7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 7.3. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 7.4. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 7.5. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 7.6. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.



- 7.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 7.8. O fiscal do contrato deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 7.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 7.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

A medição e o pagamento do objeto contratado observarão os quantitativos efetivamente entregues, devidamente conferidos e atestados pela fiscalização designada, em conformidade com o Projeto de Venda aprovado e com as disposições da Chamada Pública.

8.1 Medição

A medição será realizada com base:

- Nos itens efetivamente entregues;
- Nas quantidades recebidas e aceitas;
- Nos preços unitários constantes no Projeto de Venda;
- No atesto do servidor responsável pelo recebimento e do Fiscal do Contrato.

Somente serão considerados para fins de pagamento os produtos que atenderem integralmente às especificações, padrões de qualidade e exigências sanitárias estabelecidas no edital e seus anexos.

8.2 Condições de Pagamento

O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura discriminativa, contendo a descrição dos itens fornecidos, respectivas quantidades e valores, em conformidade com o Projeto de Venda aprovado.

O pagamento será realizado contra empenho, no prazo de até **15 (quinze) dias**, contados a partir da data do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável da Secretaria adquirente e pelo Fiscal do Contrato.

8.3 Dados Bancários

8.3.1. O CONTRATADO que não possuir conta corrente no Banco do Brasil ou na Caixa Econômica Federal poderá receber o pagamento por meio de crédito em conta corrente em outra instituição financeira, ficando responsável pelas eventuais tarifas bancárias decorrentes da operação.

8.3.2. A conta corrente indicada deverá, obrigatoriamente:



- Estar vinculada ao CPF do contratado, quando pessoa física;
- Estar vinculada ao CNPJ da matriz ou filial, quando pessoa jurídica.

8.4 Nota Fiscal

A Nota Fiscal apresentada com erro, rasura ou inconsistência será devolvida ao CONTRATADO para as devidas correções, reiniciando-se a contagem do prazo de pagamento a partir da data de sua reapresentação regular, acrescendo-se ao prazo inicial os dias compreendidos entre a devolução e a nova apresentação.

8.5 Condições para Efetivação do Pagamento

O pagamento estará condicionado:

- Ao fornecimento regular do objeto contratado;
- Ao cumprimento integral das exigências previstas na Chamada Pública;
- À manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal exigidas pelo Município de Belmonte;
- À inexistência de pendências ou irregularidades na execução contratual.

8.6 Responsabilidade do Grupo Formal

O Município de Belmonte não manterá relação contratual individualizada para fins de pagamento com cada Agricultor ou Empreendedor de Base Familiar Rural integrante de GRUPO FORMAL participante da Chamada Pública nº 001/2026.

Compete exclusivamente ao GRUPO FORMAL, enquanto organização representativa, realizar o devido repasse dos valores recebidos aos seus cooperados ou associados, conforme estabelecido no respectivo Projeto de Venda, eximindo-se o Município de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária quanto à distribuição interna dos recursos.

Dessa forma, os critérios de medição e pagamento asseguram transparência, controle administrativo e regularidade na aplicação dos recursos públicos.

8. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS:

8.1. Os valores contratados serão fixos e irajustáveis durante a vigência do contrato, admitindo-se alteração somente nos casos de reequilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado, nos termos da legislação vigente. O pedido de reequilíbrio deverá ser formalmente protocolado pelo contratado, acompanhado de documentação comprobatória que demonstre, de forma clara e objetiva, a ocorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que impactem diretamente os custos da execução contratual.

8.2. A eventual concessão do reequilíbrio econômico-financeiro ficará condicionada à análise técnica e jurídica da Administração, não sendo automática, e produzirá efeitos somente após decisão formal do Município.



8.3. O reequilíbrio econômico poderá ser solicitado a qualquer tempo pelo(a) CONTRATADO (A) desde que comprovado caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d” da lei nº 14.133/93, sendo que a resposta de deferimento ou indeferimento do pedido ocorrerá sempre no primeiro dia do mês subsequente a requisição.

8.4. Se concedido o reequilíbrio este atingirá somente compras futuras, posteriores ao pedido, não recaindo nas compras já solicitadas e empenhadas. Devendo o fornecedor entregar os bens já empenhados pelo valor da licitação.

8.5. Caso ocorra a solicitação de repactuação a Contratante responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data do protocolo correspondente, devidamente instruído da documentação suporte.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A seleção dos fornecedores ocorreu por meio de **credenciamento realizado no Processo Licitatório nº 12/2026 – Chamada Pública nº 01/2026**, cuja sessão foi realizada em **02 de abril de 2026**, conforme previsto na legislação vigente.

A **forma de seleção** adotada foi a **chamada pública**, modalidade específica para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Nessa modalidade, não há disputa de preços, sendo todos os interessados que atenderem às exigências do edital devidamente credenciados para fornecer os produtos.

10. ESTIMATIVA DE PREÇOS, PREÇOS REFERENCIAIS E LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O valor máximo estimado será de **R\$ 178.696,82 (cento e setenta e oito mil e seiscentos e noventa e seis reais e oitenta e dois centavos)** com base na quantidade reateada de todos os credenciados.

11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

11.1. As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos consignados no orçamento do Município de Belmonte-SC por ação, programa, projeto atividade, fonte de recursos e elemento da despesa para exercício de 2026 .

ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMENTAL

62 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.552.0000.0000 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

62 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.550.0000.0000 - TRANSF. DO SALÁRIO-EDUCAÇÃO

ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ENSINO INFANTIL - PRÉ ESCOLA

63 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.552.0000.0000 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



63 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.550.0000.0000 - TRANSF. DO SALÁRIO-EDUCAÇÃO

ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ENSINO INFANTIL - CRECHE

64 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.552.0000.0000 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

64 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.550.0000.0000 - TRANSF. DO SALÁRIO-EDUCAÇÃO

12. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

9.1 Será admitida a participação de consórcios?

Sim Não

A legislação específica do Programa Nacional de Alimentação Escolar prioriza a aquisição direta de gêneros alimentícios de agricultores familiares e de suas organizações formais ou informais, como cooperativas, associações e fornecedores individuais devidamente habilitados. A formação de consórcios, figura jurídica comumente utilizada em contratações de maior complexidade técnica ou vulto econômico, não se mostra compatível com a natureza simplificada e específica deste certame.

Além disso, a vedação à participação de consórcios visa:

- Preservar o caráter local e regional da contratação;
- Garantir maior controle e rastreabilidade dos produtos fornecidos;
- Assegurar a efetiva participação direta dos agricultores familiares e de suas organizações representativas;
- Evitar a intermediação indevida que possa descaracterizar os objetivos do PNAE.

Dessa forma, a não admissão de consórcios encontra respaldo na natureza do objeto e nas diretrizes do Programa, não havendo prejuízo à competitividade, mas sim fortalecimento da política pública de incentivo à agricultura familiar.

13. ADJUDICAÇÃO:

Por item Por grupo de itens Global

14. MODALIDADE:

Pregão Eletrônico Concorrência Concurso Leilão Diálogo competitivo

Credenciamento Inexigibilidade de licitação Dispensa de Licitação

A contratação direta por inexigibilidade justifica-se pela **impossibilidade de competição**, uma vez que o objeto possui natureza específica e direcionada, com fornecedores previamente definidos pela condição



legal de agricultores familiares habilitados, não sendo possível estabelecer critérios objetivos de disputa que assegurem a seleção por menor preço ou melhor proposta nos moldes tradicionais.

Além disso, a medida atende ao interesse público ao fomentar o desenvolvimento local, fortalecer a agricultura familiar e garantir a oferta de alimentação escolar de qualidade, conforme as diretrizes do PNAE.

Diante do exposto, resta devidamente caracterizada a hipótese de inexigibilidade de licitação, em conformidade com a legislação aplicável.

A Inexigibilidade de licitação atende ao disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas normas do FNDE, bem como à Lei nº 15.226/2025, que estabelece a obrigatoriedade de aplicar mínimo de 45% dos recursos do PNAE na aquisição de produtos da Agricultura Família.

Em conformidade com o §1º do art. 14 da lei nº 11.947/2009, §3º da lei nº 14.660/2023, resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas atualizações, resolução FNDE nº 21/2021, resolução nº 2/2023, lei nº 15.226/2025, resolução CD/FNDE nº 3/2025, bem como demais normas vigentes aplicáveis ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE.

15. O CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- Menor preço Maior desconto Técnica e preço
 Melhor técnica ou conteúdo artístico Maior lance (leilões)
 Maior retorno econômico Atender as qualificações exigidas

16. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

- Não Sim. Quais: Proposta e demais documentos de habilitação.

17. AMOSTRA / DEMONSTRAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- Será exigida amostra do objeto ofertado
 Não será exigida amostra do objeto ofertado

18. INSTRUMENTO CONTRATUAL:

- Somente por assinatura de contrato
 Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
 Autorização de Fornecimento
 Assinatura de Ata de Registro de Preço+ Autorização de Fornecimento
 Assinatura de contrato + Solicitação de fornecimento



19. VIGÊNCIA:

A vigência será **ate 31/12/2026**, contados a partir da assinatura do contrato.

20. GARANTIA / VALIDADE DO OBJETO:

Não será exigida garantia e/ou validade do objeto.

Será exigida garantia e/ou validade do objeto.

21. GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:

Será exigida garantia de execução contratual?

Sim Não

22. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

22. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

22.1 Das Obrigações da Contratada

I. Executar o fornecimento dos gêneros alimentícios conforme especificações do edital, Projeto de Venda aprovado e normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

II. Fornecer produtos de boa qualidade, próprios para o consumo, atendendo às exigências sanitárias vigentes e aos padrões estabelecidos no Termo de Referência.

III. Garantir que os produtos estejam dentro do prazo de validade e em adequadas condições de conservação, transporte e acondicionamento.

IV. Substituir, no prazo determinado pela Administração, sem ônus adicional, os produtos que apresentarem irregularidades, vícios, deterioração, prazo de validade vencido ou em desacordo com as especificações.

V. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento.

VI. Responsabilizar-se integralmente por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, transporte, embalagem e quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários ao cumprimento do objeto.

VII. Comunicar formalmente ao Município qualquer impossibilidade de fornecimento de item previsto, apresentando justificativa, especialmente em casos de sazonalidade ou intempéries climáticas.

VIII. Permitir e facilitar a fiscalização da execução contratual, atendendo prontamente às solicitações do fiscal do contrato.

IX. Responder administrativa, civil e penalmente por quaisquer danos causados ao Município ou a terceiros decorrentes de dolo ou culpa na execução do contrato.

X. Cumprir as normas de segurança alimentar, higiene e boas práticas de manipulação, quando aplicável.

XI. Realizar a entrega dos produtos nos locais e prazos estipulados, observando rigorosamente o cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal competente.

XII. No caso de Grupo Formal, responsabilizar-se pelo repasse dos valores recebidos aos seus cooperados/associados, eximindo o Município de qualquer responsabilidade quanto à distribuição interna dos recursos.

XIII. Cumprir a reserva de cargos prevista em lei, quando aplicável, para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz.

XIV. A execução do objeto não gera qualquer vínculo empregatício entre o Município e os empregados,



cooperados ou prepostos da Contratada.

22.2 Das Obrigações do Município

- I. Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.
- II. Verificar, no ato do recebimento, a conformidade dos produtos com as especificações técnicas e padrões de qualidade exigidos.
- III. Comunicar por escrito à Contratada eventuais irregularidades constatadas, fixando prazo para substituição ou regularização.
- IV. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio de servidor designado.
- V. Efetuar o pagamento no prazo e forma estabelecidos no edital, após o devido atesto da Nota Fiscal.
- VI. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações.
- VII. Aplicar as sanções administrativas cabíveis nos casos de inexecução total ou parcial do contrato, conforme previsto nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.
- VIII. Rescindir unilateralmente o contrato nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.
- IX. Designar fiscal do contrato responsável pelo acompanhamento da execução, mantendo comunicação direta com a Contratada.
- X. Fornecer, quando necessário, informações complementares indispensáveis ao correto cumprimento do objeto.

23. RECEBIMENTO:

- 23.1. O objeto do presente contrato será recebido na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 23.2. O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a contratada de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.
- 23.3. Unidade responsável pelo recebimento: Secretaria Municipal de Educação.

24. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

Gestor do Contrato:

Nome completo: Marizete Fátima Basso Trevizan

Matrícula: 940/16

Cargo: Secretária Municipal de Educação

Fiscais do Contrato:

Fiscal Técnico:

Nome completo: Francini Garcia Kasali

Cargo: Nutricionista Responsável Técnica

Fiscal Administrativo:

Nome completo: Cleidiane Mistura

Matrícula: 1136/2

Cargo: Agente Administrativo



Justificativa:

A fiscalização do contrato será exercida de forma conjunta, considerando a natureza do objeto, que envolve tanto aspectos técnicos quanto administrativos.

A **Fiscal Técnica**, na condição de nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, será responsável pelo acompanhamento dos aspectos nutricionais, qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, conformidade com o cardápio e demais critérios técnicos relacionados à alimentação escolar.

A **Fiscal Administrativa** será responsável pelo acompanhamento geral da execução contratual, incluindo controle de entregas, conferência documental, registros, atestes de notas fiscais e demais atos administrativos necessários à regular execução do contrato.

Ressalta-se que a designação da Fiscal Administrativa está em conformidade com normativa interna do Município, formalizada por meio de portaria, a qual atribui à servidora a responsabilidade pela fiscalização dos contratos vinculados à Secretaria Municipal de Educação.

A divisão das atribuições visa assegurar maior eficiência, controle e segurança na execução contratual, em consonância com os princípios da Administração Pública e com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

25. SANÇÕES:

25.1. As sanções a serem aplicadas por descumprimento contratual serão as previstas no art. 155 e seguintes da Lei 14.133/2021.

26. DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO:

O processamento da licitação ocorreu por meio de **Chamada Pública**, modalidade prevista na legislação específica que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme disposto na **Lei nº 11.947/2009** e na **Resolução CD/FNDE nº 6/2020** e suas atualizações, resolução FNDE nº 21/2021, resolução nº 2/2023, lei nº 15.226/2025, resolução CD/FNDE nº 3/2025, bem como demais normas vigentes aplicáveis ao programa nacional de alimentação escolar – PNAE.

O processo foi conduzido pela Comissão Permanente de Licitações, designada por ato oficial, observando-se os princípios da **legalidade, impessoalidade, publicidade, moralidade, eficiência e economicidade**.

O procedimento foi formalizado por meio do **Processo Licitatório nº 12/2026 – Chamada Pública nº 01/2026**, cuja **sessão pública ocorreu em 02/04/2026**, com a finalidade de credenciar agricultores familiares e organizações da agricultura familiar interessados em fornecer gêneros alimentícios para atender às necessidades do PNAE nas escolas públicas do município.

27. UNIDADE/SETOR RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Responsavel pela elaboração do Termo de Referência

Francini Garcia Kasali
Nutricionista

Belmonte-SC, 27 de abril de 2026

