

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CHAMADA PÚBLICA 02/2026

Chamada Pública nº 02/2026, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O Município de Vale do Sol, RS, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Augusto Emmel, 96 inscrita no CNPJ sob nº 94.577.574/0001-70, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor José Valtair dos Santos, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.

Os interessados (Grupos Formais, informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até às **10 horas do dia 29 de julho de 2026**, no Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Vale do Sol, situada na Rua Augusto Emmel, 96.

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Quantidade	Un	Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Total
1.	ABACATE – de primeira qualidade, in natura, limpo, íntegro, com grau de maturação médio (pronto para consumo ou em ponto adequado para consumo em curto prazo), de tamanho médio a grande, com características próprias da variedade. Os frutos devem estar firmes, isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como podridão, rachaduras, manchas excessivas ou amassados. Não serão aceitos produtos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros que comprometam o consumo. O acondicionamento deverá ser feito em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos, garantindo a conservação e a integridade do produto.	78	KG	10,43	813,54
2.	ABOBRINHA - de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com coloração característica da variedade e firme ao toque. Os frutos devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como podridão, murchamento excessivo,	38	KG	5,52	209,76

	manchas ou perfurações. Não serão aceitos produtos passados (maduros em excesso) ou deteriorados que comprometam o consumo. O produto deverá ser acondicionado em embalagens limpas, resistentes, transparentes e atóxicas, adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e qualidade do alimento.				
3.	AIPIIM DESCASCADO CONGELADO - de primeira qualidade, obtido de raízes novas, sãs e íntegras, submetido a processo de higienização e congelamento adequado, mantendo suas características sensoriais. O produto deve apresentar coloração característica, textura firme após o preparo, livre de fibras excessivas, partes escurecidas, fermentadas ou com sinais de deterioração, bem como isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 kg, íntegra, transparente, resistente e atóxica, devidamente vedada, contendo no rótulo as seguintes informações: identificação do produto, informação nutricional, data de fabricação, número do lote e prazo de validade. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	180	KG	9,38	1.688,40
4.	ALFACE AMERICANA - de primeira qualidade, in natura, limpa, fresca, íntegra, com folhas firmes e bem formadas, coloração verde característica e sem sinais de murchamento. As unidades devem apresentar peso médio de 300 g, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, deterioradas ou com indícios de apodrecimento. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	53	UN	4,15	219,95
5.	ALFACE VERDE CRESPA - de primeira qualidade, in natura, limpa, fresca, íntegra, com folhas crespas, firmes e bem desenvolvidas, coloração verde característica e sem sinais de murchamento. As unidades devem apresentar peso médio de 300 g, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, deterioradas ou com indícios de apodrecimento. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	63	UN	3,80	239,40
6.	ALFACE ROXA - de primeira qualidade, in natura, limpa, fresca, íntegra, com folhas firmes e bem desenvolvidas, coloração roxa característica da variedade e sem sinais de	63	UN	3,82	240,66



	murchamento. As unidades devem apresentar peso médio de 300 g, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, deterioradas ou com indícios de apodrecimento. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
7.	BANANA PRATA - Banana prata de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com grau de maturação médio (adequado para consumo ou consumo em curto prazo), apresentando casca com coloração característica da variedade. Os frutos devem estar firmes, isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como podridão, amassados, rachaduras ou manchas excessivas. Não serão aceitos frutos verdes (imaturos) ou excessivamente maduros que comprometam o consumo. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e qualidade do alimento.	2.564	KG	6,49	16.640,36
8.	BANHA DE PORCO - de boa qualidade, obtida de matéria-prima selecionada, com características sensoriais próprias (cor, odor e sabor), isenta de impurezas, ranço ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deve ser acondicionado em embalagem de 1,5 kg, íntegra, resistente e atóxica, devidamente vedada, garantindo a proteção contra contaminações e a conservação adequada. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, número do lote e prazo de validade. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	24	KG	28,05	673,20
9.	BATATA-DOCE - de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com características próprias da variedade. As raízes devem estar firmes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como podridão, brotação excessiva, rachaduras ou manchas que comprometam a qualidade. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou em estado avançado de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e qualidade do alimento.	511	KG	5,33	2.723,63
10.	BETERRABA - de primeira qualidade, in natura, limpa,	301	KG	5,96	1.793,96



	íntegra, de tamanho médio a grande, com características próprias da variedade. As raízes devem estar firmes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como podridão, rachaduras, brotação excessiva ou manchas que comprometam a qualidade. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
11.	BRÓCOLIS - de primeira qualidade, in natura, limpo, fresco, íntegro, com floretes bem formados, de coloração verde característica e sem sinais de murchamento ou florescimento excessivo. As unidades devem apresentar tamanho médio a grande, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de partes amareladas, murchas ou deterioradas. Não serão aceitos produtos com sinais de apodrecimento, florescimento avançado ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	408	UN	6,99	2.851,92
12.	CARNE BOVINA MOÍDA – de primeira qualidade, congelada, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária, com teor máximo de 10% de gordura e até 3% de água adicionada, sendo vedada a presença de aditivos, cartilagens, ossos ou qualquer material estranho. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas, odores desagradáveis ou sinais de deterioração, sendo isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deverá ser embalado a vácuo, em embalagem transparente, resistente e atóxica, em porções de 1 kg, devidamente vedadas e íntegras. A rotulagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: identificação do produto, informação nutricional, marca, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão de inspeção competente. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 3 (três) meses a contar da data de entrega.	1.100	KG	42,30	46.530,00
13.	CENOURA - de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com características próprias da variedade. As raízes devem estar firmes, isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como podridão, rachaduras, brotação excessiva ou manchas que comprometam a qualidade. Não serão aceitas unidades	411	KG	6,20	2.548,20



	murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
14.	CHUCHU - Chuchu de primeira qualidade, in natura, limpo, íntegro, de tamanho médio a grande, com características próprias da variedade. Os frutos devem estar firmes, isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como amassados, murchamento, rachaduras ou manchas que comprometam a qualidade. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	383	KG	4,33	1.658,39
15.	COUVE CHINESA – Tipo: kyoto , de primeira qualidade, in natura, fresca, limpa, íntegra, com folhas bem formadas, coloração característica da variedade e sem sinais de murchamento ou deterioração. As unidades devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, perfuradas ou comprometidas. Não serão aceitos produtos murchos, danificados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	148	UN	6,50	962,00
16.	COUVE-FLOR - de primeira qualidade, in natura, limpa, fresca, íntegra, com inflorescência bem formada, de coloração branca característica e sem sinais de deterioração ou florescimento excessivo. As unidades devem apresentar tamanho médio a grande, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de manchas escuras, partes amareladas ou murchas. Não serão aceitas unidades com sinais de apodrecimento, desintegração ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	391	UN	8,40	3.284,40
17.	COUVE-MANTEIGA - de primeira qualidade, in natura, fresca, limpa, íntegra, com folhas bem desenvolvidas, tenras, de coloração verde característica e sem sinais de murchamento ou deterioração. As folhas devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, perfuradas ou comprometidas. Não	100	ML	3,80	380,00



	serão aceitos maços murchos, danificados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
18.	ESPINAFRE - de primeira qualidade, in natura, fresco, limpo, íntegro, com folhas bem formadas, de coloração verde característica e sem sinais de murchamento ou deterioração. As unidades devem apresentar tamanho médio a grande, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, perfuradas ou comprometidas. Não serão aceitos produtos murchos, danificados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	38	ML	3,72	141,36
19.	FEIJÃO DE VAGEM - de primeira qualidade, in natura, fresco, limpo, íntegro, com vagens tenras, de coloração verde característica e sem sinais de murchamento ou deterioração. As vagens devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de manchas, perfurações, fibrosidade excessiva ou partes amareladas. Não serão aceitos produtos murchos, fibrosos em excesso, danificados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	114	KG	21,30	2.428,20
20.	FEIJÃO PRETO – Tipo: 1 , de primeira qualidade, constituído de grãos íntegros, novos, secos, limpos, isentos de matéria terrosa, pedras, impurezas, insetos, carunchos ou quaisquer corpos estranhos, e sem sinais de deterioração. Os grãos devem apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sendo vedada a presença de grãos mofados, ardidos ou danificados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, em unidades de 1 kg, devidamente vedadas. A embalagem deve conter, de forma legível, data de empacotamento e prazo de validade.	270	KG	8,37	2.259,90
21.	LARANJA DO CÉU - Laranja-do-céu de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem apresentar grau de maturação médio, adequado para consumo, sendo firmes, suculentos e com características sensoriais próprias. Devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas, podridão ou amassados. Não serão aceitos frutos verdes (imatuross), excessivamente maduros	646	KG	8,04	5.193,84



	ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
22.	LARANJA DE UMBIGO – de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem apresentar grau de maturação médio, adequado para consumo, sendo firmes, suculentos e com características sensoriais próprias. Devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas, podridão ou amassados. Não serão aceitos frutos verdes (imaturos), excessivamente maduros ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	180	KG	7,98	1.436,40
23.	LINGUIÇA MISTA – SEM PIMENTA , defumada, elaborada com carnes de primeira qualidade, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária, seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característicos, textura própria, sendo isento de sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias estranhas ou contaminantes. Deverá ser acondicionada em embalagem íntegra de 1 kg, resistente, atóxica e devidamente vedada. A rotulagem deve conter, de forma legível, identificação do produto, selo de inspeção sanitária (SIF ou DIPOA), marca, procedência, peso, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão oficial competente. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 3 (três) meses a contar da data de entrega.	310	KG	43,75	13.562,50
24.	MANGA – Tipo: rosa , de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem apresentar grau de maturação médio, adequado para consumo, sendo firmes, suculentos e com características sensoriais próprias. Devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas, podridão ou amassados. Não serão aceitos frutos verdes (imaturos), excessivamente maduros ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	653	KG	8,20	5.354,60
25.	MASSA DE PANQUECA CASEIRA SEM LEITE - Massa de panqueca caseira sem adição de leite, nos sabores tradicional, brócolis, espinafre, cenoura e beterraba, produzida com ingredientes de primeira qualidade, seguindo	150	PCT	25,80	3.870,00



	boas práticas de manipulação de alimentos. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos de cada sabor, sendo isento de impurezas, mofo, fermentação inadequada ou qualquer sinal de deterioração. Deverá ser acondicionada em embalagem limpa, resistente e atóxica, contendo pacotes com 10 unidades, devidamente vedados para garantir a conservação e integridade do produto. A rotulagem deve conter, de forma legível, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.				
26.	MEL - Mel de abelha natural puro, de primeira qualidade, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer outros aditivos, obtido de forma higiênica e em conformidade com as boas práticas de produção. O produto deve apresentar características sensoriais próprias, como cor, aroma e sabor típicos do mel, sendo isento de fermentação, impurezas, resíduos ou qualquer substância estranha. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e atóxica, em unidades de 1 kg, devidamente vedadas, garantindo a conservação e a integridade do produto. A rotulagem deve conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e número de registro no órgão fiscalizador competente.	56	KG	36,80	2.060,80
27.	MELÃO – Tipo: espanhol , de primeira qualidade, in natura, limpo, íntegro, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem apresentar grau de maturação médio, adequado para consumo, sendo firmes, suculentos e com aroma e sabor próprios. Devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas, podridão ou amassados. Não serão aceitos frutos verdes (imaturos), excessivamente maduros ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	150	KG	8,11	1.216,50
28.	MELADO - Melado batido de primeira qualidade, obtido a partir da cana-de-açúcar, sem adição de corantes, conservantes ou quaisquer substâncias estranhas, apresentando características sensoriais próprias, como cor, aroma e sabor característicos. O produto deve ser isento de fermentação, impurezas, cristais ou qualquer sinal de deterioração, sendo elaborado e armazenado conforme boas práticas de fabricação. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra de 1 kg, atóxica, com tampa de lacre, garantindo vedação e conservação adequada. A rotulagem deve conter, de forma legível, informação nutricional, lista de ingredientes, procedência, data de	56	KG	23,84	1.335,04



	fabricação, número do lote, prazo de validade e número de registro no órgão fiscalizador competente.				
29.	MELANCIA - de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho grande, com casca lisa, firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem apresentar grau de maturação médio, adequado para consumo, com polpa firme, suculenta e coloração vermelha uniforme. Devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, amassados, manchas ou sinais de deterioração. Não serão aceitas frutas verdes (imaturas), excessivamente maduras ou fora do padrão de qualidade.	1.055	KG	3,55	3.745,25
30.	MILHO VERDE (BANDEJA COM 3 UNIDADES) – Milho verde em espiga, de primeira qualidade, in natura, fresco, limpo, íntegro, com grãos bem formados, macios e de coloração característica da variedade. As espigas devem ser novas, com palha quando presente, isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como grãos murchos, ressecados ou fermentados. Não serão aceitas espigas fora do padrão de qualidade, com grãos endurecidos, escurecidos ou comprometidos. O produto deverá ser acondicionado em bandeja contendo 3 (três) unidades, em embalagem limpa, transparente e atóxica, devidamente fechada, garantindo a integridade e conservação do alimento.	201	BD	8,08	1.624,08
31.	MORANGA - de primeira qualidade, in natura, limpa, íntegra, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, amassados, manchas, podridão ou sinais de deterioração. Não serão aceitas unidades murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	402	KG	4,79	1.925,58
32.	MORANGO IN NATURA - fruto fresco, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, característicos da variedade. Deve estar íntegro, firme, limpo, sem sinais de deterioração, danos mecânicos, podridões, manchas, perfurações ou presença de pragas. Coloração predominante vermelha, com grau de maturação adequado para consumo. Deve ser colhido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionado em embalagens limpas e apropriadas, preservando sua qualidade e integridade.	132	KG	36,56	4.825,92
33.	OVO DE GALINHA - Ovos de galinha de primeira qualidade, in natura, limpos, íntegros, com casca firme, sem rachaduras	973	DZ	10,71	10.420,83



	ou trincas, apresentando cor, odor e aspectos característicos do produto fresco. Devem ser isentos de sujidades, odores estranhos e quaisquer sinais de contaminação ou deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem transparente, atóxica e fechada, contendo 12 (doze) unidades por cartela, garantindo a proteção e integridade dos ovos. A rotulagem deve conter identificação do produto, número de registro no órgão competente e prazo de validade, de forma legível.				
34.	PEPINO SALADA - de primeira qualidade, in natura, limpo, íntegro, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de sinais de deterioração, como amassados, murchamento, rachaduras ou manchas. Não serão aceitos frutos murchos, danificados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	80	KG	6,22	497,60
35.	PÊSSEGO IN NATURA - fruto fresco, de primeira qualidade, apresentando tamanho, formato e coloração característicos da variedade. Deve estar íntegro, firme, limpo, com polpa saudável e grau de maturação adequado para consumo. Isento de danos mecânicos, rachaduras, amassamentos, podridões, manchas, sinais de fermentação, ataque de pragas ou doenças. Deve ser colhido, acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em embalagens limpas e apropriadas, preservando sua qualidade e integridade até a entrega.	312	KG	9,20	2.870,40
36.	PIMENTÃO VERDE - de primeira qualidade, in natura, limpo, fresco, íntegro, firme, com casca lisa e coloração verde característica da variedade. Os frutos devem apresentar tamanho médio a grande e grau de maturação adequado para consumo, sendo isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas, perfurações ou sinais de deterioração. Não serão aceitos frutos murchos, amassados, deteriorados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	20	KG	12,91	258,20
37.	RABANETE - de primeira qualidade, in natura, limpo, fresco, íntegro, firme, de tamanho médio a grande, com características próprias da variedade. As raízes devem apresentar grau de maturação adequado para consumo, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas,	80	KG	6,03	482,40



	brotação excessiva ou sinais de deterioração. Não serão aceitos produtos murchos, amolecidos ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
38.	REPOLHO VERDE - de primeira qualidade, in natura, limpo, fresco, íntegro, com folhas bem formadas, compactas e de coloração verde característica da variedade. As unidades devem apresentar tamanho médio a grande, sendo isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, murchas, perfuradas ou sinais de deterioração. Não serão aceitas cabeças frouxas, murchas, danificadas ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	344	KG	4,09	1.406,96
39.	SCHIMIER COLONIAL – SABORES: ABÓBORA, AMORA, FIGO, MORANGO, PÊSSEGO, UVA - de primeira qualidade, obtida a partir de frutas selecionadas, sem adição de substâncias estranhas que comprometam sua qualidade, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser isento de fermentação, mofo, impurezas ou quaisquer sinais de deterioração, sendo produzido e armazenado conforme boas práticas de fabricação. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e atóxica, devidamente vedada, garantindo a conservação do produto. A rotulagem deve conter, de forma legível, informação nutricional, procedência, data de fabricação, número do lote e prazo de validade. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 3 (três) meses a contar da data de entrega.	42	KG	19,98	839,16
40.	SUCO DE FRUTAS - de primeira qualidade, sem adição de conservantes, açúcares, aromatizantes artificiais ou aditivos químicos, obtido a partir de frutas selecionadas, apresentando cor, sabor e aroma característicos. O produto deve ser isento de fermentação, impurezas ou quaisquer sinais de deterioração, sendo elaborado conforme boas práticas de fabricação. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra de 1,5 litros, resistente e atóxica, devidamente vedada, garantindo a conservação e a qualidade do produto. A rotulagem deve conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, data de fabricação, número do lote e prazo de validade. O prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	400	GA	13,36	5.344,00
41.	TEMPERO VERDE - de primeira qualidade, in natura, fresco, limpo, íntegro, composto por folhas e/ou ervas aromáticas	402	MÇ	3,30	1.326,60



	de boa procedência, com coloração e aroma característicos. As unidades devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de folhas amareladas, murchas ou deterioradas. Não serão aceitos produtos murchos, amassados ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em embalagem limpa, resistente, transparente e atóxica, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.				
42.	TOMATE - Tipo: paulista , de primeira qualidade, in natura, limpo, íntegro, de tamanho médio a grande, com casca firme e coloração característica da variedade. Os frutos devem apresentar grau de maturação médio, adequado para consumo, sendo firmes, suculentos e com características sensoriais próprias. Devem estar isentos de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos, bem como livres de rachaduras, manchas, podridão ou amassados. Não serão aceitos frutos verdes (imaturos), excessivamente maduros ou fora do padrão de qualidade. O produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas limpas, higienizadas e adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do alimento.	1.574	KG	7,84	12.340,16

2. FONTE DE RECURSO

2.1 As despesas decorrentes correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:
 Sec. Mun. de Educação: 0603.1236101102.033.339030070000 (2051 – PNAE Fundamental)
 Sec. Mun. de Educação: 0603.1236201092.033.339030070000 (3606 – PNAE Médio)
 Sec. Mun. de Educação: 0603.1236501112.033.339030070000 (3610 – PNAE Pré escola)
 Sec. Mun. de Educação: 0603.1236501282.033.339030070000 (5534 – PNAE Creche)
 Sec. Mun. de Educação: 0603.1236701102.033.339030070000 (3608 – PNAE Educação Especial)
 Sec. Mun. de Educação: 0603.1236101102.033.339030070000 (2971 – Livre Fundamental)

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR (ENVELOPE 1)

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1 ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

- I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, dentro do prazo de validade;
- III - Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede do agricultor;
- IV - Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.



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

3.2. ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, dentro do prazo de validade;

III - Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede do agricultor;

IV - Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.

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

3.3. ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, dentro do prazo de validade;

III - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da licitante, dentro do prazo de validade;

IV - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, dentro do prazo de validade;

V - Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), dentro do prazo de validade;

VI - Certidão negativa de débitos trabalhistas nacional, dentro do prazo de validade, expedida pelo Tribunal Superior de Trabalho;

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

VIII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

IX - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

X - Para produto de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal.

4. PROJETO DE VENDA (ENVELOPE 2)

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo I (modelo da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos.

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



5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais do município de Vale do Sol, grupo de projetos de município da região do Vale do Rio Pardo, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de município da região do Vale do Rio Pardo sobre o do estado e o do País;

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

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

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

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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

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

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 Os produtos deverão ser entregues parceladamente na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, sito na Rua Augusto Emmel, 96, a partir de 03 de agosto de 2026, sem ônus para o Município, conforme cronograma (separado por escola) com quantidades e datas a ser fornecido pela Secretaria de Educação. O fornecedor que não entregar os produtos na SMEC, até a data e horário determinado, deverá fazer a entrega diretamente nas Escolas, no mesmo dia, sem ônus para o Município.



6.2 Os produtos, no momento da entrega, estarão sujeitos a exame e laudo especializado. Não havendo aprovação e/ou estiverem fora das normas e especificações solicitadas, serão os mesmos devolvidos para troca.

6.3 A validade dos produtos não perecíveis deve corresponder a no mínimo 75% do prazo de validade correspondente para o consumo, no dia da entrega conforme cronograma.

7. PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado até 10 dias após a última entrega do mês, através de depósito bancário, mediante apresentação da nota fiscal ou nota de produtor correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES:

8.1 Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas nos artigos 87 e 88 da Lei nº 8666/93.

8.2 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, Anexo II do presente edital, o padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 – ANVISA).

8.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega.

8.4 Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

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

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EE;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na 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 (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

9. PENALIDADES:

9.1 Multa de 5% (cinco) por dia de atraso, limitada esta a 10 (dez) dias, após o qual será considerado inexecução parcial do contrato;

9.2 Multa de 10% (dez) no caso de inexecução do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos;



10. ANEXOS E INFORMAÇÕES:

10.1 Constituem Anexos e fazem parte integrante deste edital:

Anexo I – Projeto de Venda

Anexo II – Minuta de Contrato

10.2 Informações serão prestadas aos interessados no horário de expediente, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Vale do Sol, sito a Rua Augusto Emmel, 96, onde poderão ser obtidas cópias do edital e seus anexos.

Vale do Sol, RS, 08 de julho de 2026.

José Valtair dos Santos
Prefeito Municipal

Este edital se encontra examinado e aprovado pela Assessoria Jurídica.

Cassio Guilherme Alves
OAB-RS 83.510



MUNICÍPIO DE VALE DO SOL PODER EXECUTIVO

ANEXO I – CHAMADA PÚBLICA 02/2026

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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 02/2026					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone
18. Endereço			19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima					



MUNICÍPIO DE VALE DO SOL

PODER EXECUTIVO

conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2026					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço			4. Município/UF		5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
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					



MUNICÍPIO DE VALE DO SOL PODER EXECUTIVO

1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição/Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total do projeto
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL



MUNICÍPIO DE VALE DO SOL PODER EXECUTIVO

1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF			5. CEP
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência			11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição (R\$)		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
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 II – CHAMADA PÚBLICA 02/2026

**MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

O Município de Vale do Sol, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Augusto Emmel, 96, inscrita no CNPJ sob n.º 94.577.574/0001-70, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Sr. José Valtair dos Santos, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado o grupo _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, cidade de _____, representada neste ato por _____, portador do CPF nº _____, doravante denominado CONTRATADO, fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 02/2026, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, descritos nos itens enumerados na Cláusula Sexta, todos de acordo com a chamada pública n.º 02/2026, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1 O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar da chamada pública 02/2026, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção e será controlado pelo FNDE e MDA, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

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

CLÁUSULA QUINTA:

5.1 O início para entrega das mercadorias será a partir de 3 de agosto de 2026, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida.

a) Os produtos deverão ser entregues a partir de 3 de agosto de 2026, sem ônus para o Município, conforme cronograma com quantidades e datas, o qual será fornecido pela Secretaria. O fornecedor que não entregar os produtos na SMECD, até a data e o horário determinado, deverá fazer a entrega diretamente nas Escolas, no mesmo dia, sem ônus para o Município.



c) Os produtos, no momento da entrega, estarão sujeitos a exame e laudo especializado. Não havendo aprovação e/ou estiverem fora das normas e especificações solicitadas, serão os mesmos devolvidos para troca

CLÁUSULA SEXTA:

6.1 Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor, conforme listagem anexa a seguir:

Nome Agricultor	CPF	DAP	Produto	Un.	Quan- tidade	R\$ Unitário	R\$ Total
						Total Agricultor	
						Total do projeto	

CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1 No valor mencionado na cláusula quarta estão incluídas as despesas com recursos humanos e materiais e transporte da mercadoria, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Sec. Mun. de Educação: 0603.1236101102.033.339030070000 (2051 – PNAE Fundamental)

Sec. Mun. de Educação: 0603.1236201092.033.339030070000 (3606 – PNAE Médio)

Sec. Mun. de Educação: 0603.1236501112.033.339030070000 (3610 – PNAE Pré escola)

Sec. Mun. de Educação: 0603.1236501282.033.339030070000 (5534 – PNAE Creche)

Sec. Mun. de Educação: 0603.1236701102.033.339030070000 (3608 – PNAE Educação Especial)

Sec. Mun. de Educação: 0603.1236101102.033.339030070000 (2971 – Livre Fundamental)

CLÁUSULA NONA:

9.1 O CONTRATANTE, após receber a nota fiscal e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

9.2 Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1 O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2% mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE, em tempo hábil.



CLÁUSULA ONZE:

11.1 Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:

12.1 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, as 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 TREZE:

13.1 É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR 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 CATORZE:

14.1 O CONTRATANTE em razão as supremacias dos interesses públicos 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;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

CLÁUSULA QUINZE:

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

CLÁUSULA DEZESSEIS:

16.1 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo de Stefânia Graciele Schieck Garcia Kühl, nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar- CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZESSETE:



17.1 O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 02/2026, pela Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e pela Lei nº 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DEZOITO:

18.1 Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DEZENOVE:

19.1 As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VINTE:

20.1 Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E UM:

21.1 O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos, tendo como data final prevista o dia 31/12/2026.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

22.1 É competente o Foro da Comarca de Vera Cruz para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Vale do Sol, _____ de 2026.

José Valtair dos Santos
Prefeito Municipal de Vale do Sol - RS

Cassio Guilherme Alves
Assessor Jurídico do Município



OAB-RS 83.510

Contratada
CNPJ ou CPF:

Testemunhas

Maiquel Roberto Durante
CPF: 719.179.500-04

Stefânia Graciele Schieck Garcia Kühl
CPF: 011.775.970-80

Documento assinado digitalmente em 08/07/2026 12:02:30
Acesse o endereço: <https://sl.cidade360.cloud/ySnJc> para
verificar a autenticidade.

