

CHAMADA PÚBLICA 01/2026

INEXIGIBILIDADE 09/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 41/2026

Edital de Chamada Pública nº 01/2026 para aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, conforme rege o art.14, § 1º, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A prefeitura do Município de Cafezal do Sul/PR, no uso de suas prerrogativas legais e com fundamento no art. 37, inciso XXI, da Constituição, no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, torna pública a realização de Chamada Pública para aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, conforme as diretrizes estabelecidas pelo PNAE.

Os interessados que se enquadrarem na regulamentação da Lei nº 11.326, de 24 de junho de 2006, bem como em seus Decretos e Portarias regulamentadoras, na Lei nº 11.947/2009, suas alterações, e nos artigos 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, poderão participar da Chamada Pública, devendo apresentar a documentação exigida para habilitação, juntamente com o projeto de venda, no período de 11/05/2026 até 01/06/2026, no setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, localizado na Av. Ítalo Orcelli, nº 604, município de Cafezal do Sul/PR, CEP 87565-000, no horário de funcionamento das 08:00h às 17:00h.

A referida documentação também poderá ser enviada em arquivo único digitalizado para o endereço eletrônico: licitacao@cafezaldosul.pr.gov.br

Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital de Chamada Pública e seus anexos deverá ser enviado, por meio do endereço eletrônico licitacao@cafezaldosul.pr.gov.br, até um dia antes da data fixada para audiência de análise da documentação de habilitação e seleção dos projetos de venda, fixada para o dia 02/06/2026, às 09h00min.

Importante: o preço por alimento/item no projeto de venda deve ser o mesmo informado nesse Edital, a qual consta inserido o custo com os insumos. As quantidades de cada alimento/item descritas no projeto de venda, deverão ser apenas aquelas de produção própria de cada agricultor familiar.

1. Objeto da chamada pública

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar, no âmbito do PNAE, conforme as especificações dos alimentos descritas abaixo:

Nº	ALIMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$)
----	----------	---------	------------	--------------------------



1	Abacate Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	300	4,97
2	Almeirão Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	maço	250	5,72
3	Banana maçã Produto de 1ª qualidade, in natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	7,85
4	Banana nanica Produto de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1500	6,72
5	Batata Doce Produto de 1ª qualidade, sem brotos, selecionados e sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. O produto deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, além de lesões provocadas mecanicamente e ou por doenças fitopatológicas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	100	5,26
6	Beterraba Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	250	5,49
7	Brócolis Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e intacto, sem pragas, lesões ou perfurações. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	600	8,88



8	Berinjela Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	150	8,15
9	Chá de erva cidreira Folhas ou capim fresco, sem danos, embalados. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas	pct	100	3,22
10	Cenoura Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	800	4,94
11	Cheiro verde constituída de salsinha e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 400g.	maço	200	3,35
12	Chuchu Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	300	12,18
13	Couve Produto de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	maço	600	4,95
14	Feijão fradinho ou andu Tipo 1. cores constituídas de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e na cor. Maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente termos soldado, resistente e com peso líquido de 01 e 02 kg.	kg	300	9,31
15	Goiaba Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem	kg	1200	6,30



	lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.			
16	Laranja Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	2500	3,87
17	Limão Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	500	4,25
18	Lichia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	800	26,96
19	Maracujá Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	17,00
20	Manjerição Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	maço	200	5,55
21	Mamão papaia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1000	5,04
22	Mamão formosa Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	900	8,93
23	Manga Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	600	7,88
24	Mandioca descascada Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1000	7,53
25	Melancia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	4,06
26	Morango in natura Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1000	12,65



27	Milho Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas, com polpa firme.	kg	800	10,11
28	Pepino Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	300	5,54
29	Quiabo Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	400	8,94
30	Repolho Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	600	4,90
31	Rúcula Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	maço	200	5,72
32	Tangerina ponkan Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1800	10,04
33	Mexerica Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	10,04
34	Uva Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas, com a polpa firme.	kg	1500	11,59
35	Vagem Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas	kg	500	18,98
36	Colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos à sua espécie, em embalagem de plástico vedada com 1kg de produto.	kg	500	19,51
37	Bolacha Caseira de Fubá/Milho/Nata, PCT 200g-500g Produto artesanal de primeira qualidade, de sabor característico (especificar o tipo), cor uniforme, textura crocante, sem confeitos, sem mofo ou odores estranhos. Produzido com matéria-prima de qualidade e em condições higiênicas adequadas.	kg	800	13,79



38	<p>PÃO CASEIRO - unidade com mínimo de 1 kg - massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, e água, podendo conter outros ingredientes. O pão tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Devem ser preferencialmente do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação desses ingredientes. Também poderá ser fornecido pão sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e farinha de milho. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos, pontos negros, pardos ou avermelhados. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no (ANVISA RDC 278/2005). O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico e não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. ISENTOS DE LEITE E OVOS. VALIDADE: mínima de 3 dias. Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica e corretamente fechada. O produtor deve ter alvará de funcionamento e liberação sanitária. Todas as embalagens devem conter rótulo com descrição de ingredientes, fabricação e validade, gramagem e identificação do produtor.</p>	kg	1000	23,91
39	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses.</p>	KG	500	19,18



40	POLPA DE FRUTAS SABOR ABACAXI; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses	KG	500	19,72
41	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses.	KG	500	20,54

2. Da metodologia de preço do PNAE

2.1 Conforme estabelece a Resolução CD/FNDE vigente, foi calculada a média de preço por alimento/item junto a 3 fornecedores locais, pois o município não tem feira do produtor da agricultura familiar. Essa média consta neste Edital e deverá ser reproduzida nos respectivos projetos de venda, contratos e notas fiscais.

2.2 A média de preço definida pela EEx neste Edital de compras corresponde ao valor pago por alimento/item ao fornecedor da agricultura familiar pela comercialização dos alimentos.

2.3 É vedada a utilização da metodologia de formação de preços prevista no art. 28, da Resolução CD/FNDE vigente, para a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar por meio de chamada pública, devendo, nessa hipótese, ser adotada a metodologia estabelecida no art. 31.

2.4 Este Edital prevê a aquisição de alimentos:

() convencionais.

convencionais e orgânicos/agroecológicos.

exclusivamente orgânicos/agroecológicos

2.4.1 Para os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos:

Foi realizada pesquisa específica de preços em locais de produção e comercialização destinados exclusivamente a esses alimentos conforme as diretrizes do PNAE.

Não foi realizada pesquisa específica de preços. Neste caso, será considerada como referência a pesquisa de preços dos alimentos convencionais, acrescentando-se aos respectivos valores o percentual de _____%, conforme analogia ao estabelecido no art. 4º, § 1º, da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

3. Limite máximo de Comercialização por CAF, Por Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), por Ano Civil e por Entidade Executora

3.1 O limite individual de comercialização do agricultor familiar para fornecimento de alimentos à alimentação escolar não poderá exceder R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por Entidade Executora, por CAF.

3.2 Na comercialização realizada por meio de fornecedores individuais ou grupos informais, os contratos individuais deverão respeitar o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Pessoa Física ou por NIS, conforme o caso, por ano civil e por /Entidade Executora.

3.3 Na comercialização realizada por meio de grupos formais ou Empreendedor Familiar Rural, o valor máximo a ser contratado é o resultado da multiplicação do número de associados, cooperados ou integrantes do Empreendedor Familiar Rural, com CAF e produção própria, registrados no CAF Pessoa Jurídica, conforme a seguinte fórmula: $VMC = N \times VIM$, onde:

- VMC: corresponde ao valor máximo de comercialização do grupo formal ou do Empreendedor Familiar Rural;
- N: corresponde ao número de associados, cooperados ou integrantes do Empreendedor Familiar Rural, com produção própria de cada item, com CAF Pessoa Física ativo e vinculado ao CAF Pessoa Jurídica;
- e
- VIM: corresponde ao valor individual máximo de comercialização previsto no caput.

3.3.1 Para o cálculo do VMC de grupos informais, deve-se utilizar a metodologia prevista no item 3.3;

3.3.2 Cabe às cooperativas, associações ou Empreendedor Familiar Rural que firmarem contratos com a Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de comercialização, nos casos de venda realizada por grupos formais.

3.3.3 Cabe à Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de comercialização, nos casos de venda realizada por grupos informais e por agricultores familiares individuais.

3.3.4. Cabe à Entidade Executora o controle do limite total de comercialização das cooperativas, associações e Empreendedor Familiar Rural, nos casos de venda realizada por grupos formais.

4. Fonte de recurso

4.1. O recurso financeiro federal a ser utilizado no presente processo de compra pública corresponde exclusivamente aos valores transferidos pelo FNDE, no âmbito do PNAE.

4.2. Os recursos referidos no item 4.1 destinam-se exclusivamente à aquisição de alimentos, sendo vedada sua utilização para quaisquer outras finalidades, tais como pagamento de pessoal, encargos sociais, despesas administrativas, aquisição de utensílios, equipamentos, materiais permanentes ou quaisquer despesas que não estejam diretamente relacionadas à compra de alimentos.

4.3 A Entidade Executora optou por adquirir as refeições:

(x) no modelo centralizado.

() no modelo descentralizado.

5. Dos fornecedores da Agricultura Familiar para o PNAE.

5.1 Os fornecedores que se enquadrarem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, seus normativos regulamentadores e demais atualizações expedidas pelos órgãos competentes, poderão vender alimentos no âmbito do PNAE, por meio de chamada pública, podendo a comercialização ocorrer na forma de grupos formais, como associações, cooperativas e EFR, de grupos informais ou de fornecedores individuais.

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

5.3 A Entidade Executora cujo valor total de repasse financeiro do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano poderá optar por aceitar propostas exclusivamente de organizações detentoras de CAF de Pessoa Jurídica, desde que essa condição esteja prevista em edital.

6. Procedimento de habilitação dos fornecedores

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

6.1.1 fornecedores individuais, detentores de CAF Pessoa Física, não organizados em grupo:

I - cópia do CPF;

II - cópia do extrato do CAF Pessoa Física, emitido nos últimos sessenta dias;

III - projeto de venda com assinatura do agricultor participante;

IV - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 (ou outra que venha substituí-la); e

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

6.1.2 Dos grupos informais, organizados em grupo por dois ou mais agricultores familiares:

I - cópia do CPF;

II - cópia do extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III – Projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme for o alimento a ser comercializado, de acordo com os normativos vigentes, regulamentado no art. 40 a 42, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 (ou outra que venha substituí-la);

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

6.1.3 Dos grupos formais, organizados em associações e cooperativas:

I - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos sessenta dias;

III - cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e Ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

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

V – projeto de venda assinado pelo seu representante legal e demais participantes;

VI – declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados ou Cooperados.

VII – relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;

VIII – declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados;

IX – documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 (ou outra que venha substituí-la).

6.1.4 Do Empreendimento Familiares Rurais (EFR):

I - cópia do CNPJ;

II - cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica do EFR, emitido nos últimos sessenta dias;

III - cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e Ao FGTS;

IV - cópia do estatuto social ou contrato social do empreendimento familiar rural ou Documento análogo;

V - projeto de venda assinado pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is);

VI - declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria;

VII - relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;

VIII - declaração do(s) seu(s) representante(s) legal(is) de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda; e

IX - documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026 (ou outra que venha substituí-la).

6.2 Na audiência de habilitação e seleção dos alimentos da agricultura familiar, sendo constatada a ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até dias, conforme análise da comissão julgadora.

7. Procedimento de seleção

7.1 Após a fase de habilitação, procederá à seleção dos projetos de venda por alimento, observando, obrigatoriamente, duas etapas sucessivas e hierarquizadas.

7.2 Na primeira etapa, os alimentos constantes dos projetos de venda habilitados serão organizados e classificados com base no critério de localidade, observada a seguinte ordem de prioridade:

7.2.1 grupo de projetos de fornecedores locais;

7.2.2 grupo de projetos de fornecedores da região geográfica imediata;

7.2.3 grupo de projetos de fornecedores da região geográfica intermediária;

7.2.4 grupo de projetos de fornecedores do estado; e

7.2.5 grupo de projetos de fornecedores do País

7.3 Os fornecedores de que trata o item 7.2 poderão ser enquadrados como:

7.3 .1 fornecedor individual local: aquele cujo município indicado no CAF Pessoa Física coincida com o município da EEx;

7.3 .2 grupo informal local: aquele cuja maioria simples dos agricultores familiares integrantes possua CAF Pessoa Física no município da EEx;

7.3 .3 grupo formal local: aquele cuja maioria simples dos cooperados ou associados vinculados ao CAF Pessoa Jurídica possua CAF Pessoa Física no município da EEx; e



7.3.4 cooperativa central local: aquela cuja maioria simples dos agricultores familiares vinculados às cooperativas singulares associadas possua CAF Pessoa Física no município da Entidade Executora.

7.4 Caso não obtenha, no grupo de projetos de fornecedores locais, as quantidades necessárias de determinado alimento, deverá proceder à seleção dos projetos de venda classificados nos grupos subsequentes, observada a ordem de prioridade estabelecida no 7.2.

7.5 Após a classificação dos projetos de venda com base no critério de localidade, caso persista mais de um projeto enquadrado no mesmo nível de localidade e a necessidade de seleção entre eles, será aplicada a segunda etapa do processo de seleção.

7.6 Na segunda etapa, serão aplicados de forma sucessiva e excludentes, os seguintes critérios de desempate para seleção dos projetos de venda:

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

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

7.6.3 projetos organizados sob a forma de:

- a) grupos formais;**
- b) grupos informais;**
- c) fornecedores individuais; e**
- d) cooperativas centrais.**

7.6.4 O enquadramento nos critérios previstos no 7.6.1 observará o seguinte:

I - no caso de grupo formal, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos cooperados ou associados deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários previstos no referido inciso;

II - no caso de grupo informal, todos os seus integrantes deverão possuir CAF Pessoa Física e pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários previstos no referido inciso; e

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

7.7 Os critérios previstos no 7.6 serão aplicados de forma sucessiva e excludente, passando-se ao critério subsequente apenas na hipótese de empate no critério imediatamente anterior.

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

7.9 Caso os fornecedores classificados em determinado nível de prioridade territorial possuam capacidade para atender integralmente às quantidades demandadas no edital de chamada pública, a seleção será encerrada e o processo seguirá para o procedimento de contratação.

8. Do controle de qualidade dos alimentos

8.1 Após a fase de seleção dos projetos de venda, ocorrerá a apresentação das amostras dos alimentos que passaram por algum tipo de processamento, de fornecedores(as) classificados provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação final).

8.1.1 As amostras apresentadas serão submetidas à avaliação técnica, com a finalidade de verificar a conformidade com as especificações do edital, bem como aspectos de qualidade e atendimento às exigências sanitárias.

8.2 Os alimentos *in natura*, de origem vegetal e sem qualquer tipo de processamento, ficam dispensados da apresentação de amostras para fins de registro sanitário.

8.3 Os alimentos que passarem por qualquer tipo de processamento, bem como aqueles de origem animal, deverão atender integralmente às exigências sanitárias estabelecidas pelos órgãos competentes, incluindo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), no âmbito de suas respectivas competências.

8.3.1 No caso de alimentos de origem vegetal processados, aplica-se a regulamentação sanitária sob responsabilidade do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), incluindo as Vigilâncias Sanitárias estaduais, distrital e municipais. Informações no *link* de acesso: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/snvs/inclusao-produtiva>

8.3.2 Para alimentos de origem animal (inclusive ovos e mel), é obrigatório o atendimento às normas de inspeção sanitária e o devido registro nos serviços de inspeção competentes, conforme regulamentação do MAPA e dos sistemas equivalentes (federal, estadual ou municipal). Informações sobre a inspeção de alimentos de origem animal, inspeção de alimentos de origem vegetal, registros de estabelecimentos e alimentos, legislação alimentos orgânicos, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – Suasa, no *link* de acesso: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria>.

8.4 No caso de alimentos oriundos da agroindústria familiar, deverão ser observadas as orientações e normativas específicas relacionadas à produção, ao processamento e à regularização sanitária, especialmente aquelas voltadas à inclusão produtiva e à segurança sanitária.

8.5 A apresentação das amostras poderá ser realizada de forma agendada, considerando o período de safra, devendo essa condição estar prevista no contrato.

8.6 Recomenda-se a observância das diretrizes relacionadas à inclusão produtiva com segurança sanitária, especialmente aquelas estabelecidas no âmbito do Programa para Inclusão Produtiva e Segurança Sanitária (Praissan), instituído pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

9. Entrega dos alimentos.

9.1 Os alimentos a serem entregues ao contratante deverão ser aqueles definidos neste Edital de Chamada Pública, podendo ser substituídos quando houver necessidade, desde que atendidas, cumulativamente, as seguintes condições:

9.1.1 os alimentos sejam correlatos nutricionalmente;

9.1.2 a substituição seja atestada pelo nutricionista RT do PNAE, com acompanhamento do CAE;

9.1.3 a quantidade a ser substituída seja equivalente ao preço do alimento anterior; e

9.1.4 a substituição dos alimentos, o parecer do nutricionista e a justificativa do fornecedor solicitando a substituição do alimento sejam anexados ao processo de compra e a nota fiscal seja do alimento substituído.

9.2 Os fornecedores poderão celebrar contrato com estabelecimentos exclusivamente para fins de beneficiamento dos alimentos, desde que estes sejam oriundos de sua própria produção, devendo ser assegurada a rastreabilidade dos produtos beneficiados.

9.3 As entregas dos alimentos serão de responsabilidade dos(as) fornecedores(as) da agricultura familiar contratados(as) e deverão ser realizadas conforme as condições estabelecidas neste Edital.

Nº	Produto/Descrição	Quant.	Local de Entrega	Periodicidade de Entrega
1	Abacate Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	300	Central de Recebimento	Semanal
2	Almeirão Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	250	Central de Recebimento	Semanal
3	Banana maçã Produto de 1ª qualidade, in natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1200	Central de Recebimento	Semanal
4	Banana nanica Produto de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1500	Central de Recebimento	Semanal



5	Batata Doce Produto de 1ª qualidade, sem brotos, selecionados e sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. O produto deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, além de lesões provocadas mecanicamente e ou por doenças fitopatológicas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	100	Central de Recebimento	Semanal
6	Beterraba Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	250	Central de Recebimento	Semanal
7	Brócolis Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e intacto, sem pragas, lesões ou perfurações. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	600	Central de Recebimento	Semanal
8	Berinjela Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	150	Central de Recebimento	Semanal
9	Chá de erva cidreira Folhas ou capim fresco, sem danos, embalados. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas	100	Central de Recebimento	Semanal
10	Cenoura Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	800	Central de Recebimento	Semanal
11	Cheiro verde constituída de salsinha e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Entrega: o produto deverá estar	200	Central de Recebimento	Semanal



	acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 400g.			
12	Chuchu Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	300	Central de Recebimento	Semanal
13	Couve Produto de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	600	Central de Recebimento	Semanal
14	Feijão fradinho ou andu Tipo 1. cores constituídas de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e na cor. Maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente termos soldado, resistente e com peso líquido de 01 e 02 kg.	300	Central de Recebimento	Semanal
15	Goiaba Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1200	Central de Recebimento	Semanal
16	Laranja Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	2500	Central de Recebimento	Semanal
17	Limão Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	500	Central de Recebimento	Semanal
18	Lichia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	800	Central de Recebimento	Semanal
19	Maracujá Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1200	Central de Recebimento	Semanal
20	Manjeriço Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	200	Central de Recebimento	Semanal



21	Mamão papaia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1000	Central de Recebimento	Semanal
22	Mamão formosa Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	900	Central de Recebimento	Semanal
23	Manga Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	600	Central de Recebimento	Semanal
24	Mandioca descascada Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1000	Central de Recebimento	Semanal
25	Melancia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1200	Central de Recebimento	Semanal
26	Morango in natura Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1000	Central de Recebimento	Semanal
27	Milho Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas, com polpa firme.	800	Central de Recebimento	Semanal
28	Pepino Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	300	Central de Recebimento	Semanal
29	Quiabo Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	400	Central de Recebimento	Semanal
30	Repolho Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	600	Central de Recebimento	Semanal
31	Rúcula Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	200	Central de Recebimento	Semanal



32	Tangerina Ponkan Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1800	Central de Recebimento	Semanal
33	Mexerica Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	1200	Central de Recebimento	Semanal
34	Uva Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas, com a polpa firme.	1500	Central de Recebimento	Semanal
35	Vagem Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas	500	Central de Recebimento	Semanal
36	Colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos à sua espécie, em embalagem de plástico vedada com 1kg de produto.	500	Central de Recebimento	Semanal
37	Bolacha Caseira de Fubá/Milho/Nata, PCT 200g-500g Produto artesanal de primeira qualidade, de sabor característico (especificar o tipo), cor uniforme, textura crocante, sem confeitos, sem mofo ou odores estranhos. Produzido com matéria-prima de qualidade e em condições higiênicas adequadas.	800	Central de Recebimento	Semanal
38	PÃO CASEIRO - unidade com mínimo de 1 kg - massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, e água, podendo conter outros ingredientes. O pão tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Devem ser preferencialmente do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação desses ingredientes. Também poderá ser fornecido pão sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e farinha de milho. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos, pontos negros, pardos ou avermelhados. Alimento dispensado da	1000	Central de Recebimento	Semanal



	<p>obrigatoriedade de registro no (ANVISA RDC 278/2005). O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico e não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. ISENTOS DE LEITE E OVOS. VALIDADE: mínima de 3 dias. Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica e corretamente fechada. O produtor deve ter alvará de funcionamento e liberação sanitária. Todas as embalagens devem conter rótulo com descrição de ingredientes, fabricação e validade, gramagem e identificação do produtor.</p>			
39	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses.</p>	500	Central de Recebimento	Semanal
40	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR ABACAXI; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses</p>	500	Central de Recebimento	Semanal
41	<p>POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada</p>	500	Semanal	Central de Recebimento



	<p>com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação “Polpa”, seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão “congeladas”, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses.</p>			
--	--	--	--	--

* A central de recebimento fica localizada na Rua Argentina, nº 551, centro, Cafezal do Sul/PR., E-mail: educacao@edu.cafezaldosul.pr.gov.br, telefone: 44 3655 1045.

9.4 Os alimentos contratados deverão manter, durante toda a vigência contratual, a mesma composição, formulação, especificações técnicas e padrão de qualidade apresentados na proposta e aprovados no processo de chamada pública.

9.5 O alimento apresentado que, eventualmente, estiver em desacordo com as especificações técnicas de qualidade descritas neste Edital e/ou com algum resultado insatisfatório em quaisquer das avaliações de qualidade realizadas não será aceito pelo(a) contratante.

9.6 As datas e os horários das entregas dos alimentos devem ser organizados de forma que não ocorram entregas fragmentadas nem fora do horário de funcionamento dos locais receptores. No caso de ocorrerem imprevistos, o(a) fornecedor(a) deverá comunicar o responsável pelo recebimento dos alimentos e combinar uma nova data de entrega.

9.7 A entrega deverá ser atestada por meio da assinatura do termo de recebimento. Esse documento deve ser assinado em duas vias, pelo(a) fornecedor(a) (ou seu representante) e pelo(a) representante da contratante, ficando cada um com uma cópia. Esse termo deve registrar todos os alimentos, quantidades e valores, respectivamente, pois comprova que os alimentos entregues são exatamente aqueles objetos do contrato assinado entre as partes.

9.8 As quantidades de cada alimento deverão ser conferidas por meio de pesagem em balança. As quantidades a serem registradas no termo de recebimento deverão corresponder ao peso apresentado na balança, não podendo haver diferença inferior ou superior a 500 gramas.

9.9 Os alimentos que, após a inspeção, estiverem em desacordo com as especificações e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente da Anvisa e do Ministério da Agricultura e Pecuária não serão recebidos pelo(a) contratante. Esta deverá registrar, no termo de recebimento, os alimentos em desacordo com a legislação vigente e informar sua substituição em até 48 horas, sem ônus para si, sob pena de aplicação de penalidades caso isto não ocorra. Após esse prazo, a contratante não será obrigada a receber a reposição dos alimentos.



a) Se o prazo estabelecido for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa formal pelo(a) fornecedor(a), que poderá ser acolhida ou não. Não havendo a reposição do alimento, o(a) contratado(a) não receberá por esses itens.

9.10 Se houver entrega de alimentos orgânicos, esta deverá obedecer ao disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, para registro e renovação de registro de matérias-primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

9.11 Os contratos pactuados entre o ente público e os(as) fornecedores(as) da agricultura familiar serão regidos pelas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, conforme a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.12 Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em portal eletrônico oficial.

9.13 Será admitida a forma eletrônica na celebração de contratos e de termos aditivos, e demais comunicações legais entre as partes.

9.14 A Administração convocará regularmente o proponente vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

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

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

9.15 Independentemente do prazo de duração, o contrato deverá conter cláusula que estabeleça o índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, e poderá ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

9.16 O prazo de vigência da contratação é de 05 de junho de 2026 até 05 de junho de 2027 na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.16.1 o prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.



9.17 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.17.1 É proibido à Administração retardar imotivadamente a execução de obra ou serviço, ou de suas parcelas, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

9.18 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

9.19 São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital, seus anexos e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos fornecedores da agricultura familiar e que deram suporte a classificação da Chamada Pública.

9.20 Os fornecedores da agricultura familiar vencedores do certame devem manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública, devendo comunicar imediatamente à contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

9.21 É vedada a subcontratação do objeto desse Edital de Chamada Pública, ou seja, a produção dos alimentos deve ser própria de cada fornecedor da agricultura familiar inserido no projeto de venda e contratado.

10. Da impugnação ao edital e do pedido de esclarecimento

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

10.2 A impugnação e o pedido de esclarecimento referentes a este edital de chamada pública, poderão ser encaminhados, na forma eletrônica, para o e-mail licitacao@cafezaldosul.pr.gov.br aos cuidados do agente de contratação, Bruno Jesus Portilho.

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

10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem a chamada pública.

10.5 Acolhida a impugnação, o edital retificado será publicado em portal oficial e em local público, além de promover ampla divulgação.

11. Pagamento dos(as) fornecedores(as) do PNAE.

11.1 O pagamento será realizado até 10 (dez) dias após a última entrega do mês, através de depósito em conta bancária do(a) contratado(a), conforme informado no projeto de venda, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento. Os documentos fiscais de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do PNAE.



11.2 Fica vedado o atraso no pagamento dos(as) contratados(as), uma vez que o repasse do recurso federal realizado pelo FNDE é mensal, salvo atraso deste órgão federal.

11.3 Fica vedada a solicitação de documentação aos contratados como condição de pagamento ou regularidade fiscal junto a EEx, uma vez que, toda documentação já fora apresentada no procedimento de habilitação.

11.4 Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme § 5º, art. 49 da Resolução do CD/FNDE nº 4/2026, (ou aquela que venha a substituí-la).

12. Das disposições gerais.

11.1 Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

11.2 São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizadas, relacionadas ao presente Edital e à execução do contrato.

11.3 O procedimento de aquisição de alimentos da agricultura familiar no âmbito do PNAE já foi previamente analisado e aprovado pela Procuradoria Federal junto ao FNDE, que se manifestou no sentido de que o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, em conjunto com sua regulamentação pelo FNDE, constitui fundamento jurídico suficiente para a adoção do modelo de compra pública direta da agricultura familiar. Dessa forma, a utilização de minutas padronizadas de edital, pesquisa de preços, projeto de venda e instrumento contratual, previamente validadas pelo órgão de assessoramento jurídico federal, torna dispensável a realização de nova análise jurídica pela Entidade Executora (EEx), nos termos do art. 53, § 5º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, considerando-se a baixa complexidade da contratação.

11.4 É facultado à comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Chamada Pública, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

11.5 A EEx poderá revogar a presente Chamada Pública por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

11.6 Na contagem dos prazos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

11.7 O presente edital e seus anexos, bem como todo o processo de compra por meio de chamada pública estão disponíveis pelo portal <https://www.cafezaldosul.pr.gov.br/>, para visualização e cópias.

11.8 As contratações públicas deverão submeter-se a práticas contínuas e permanentes de gestão de riscos e de controle preventivo, inclusive mediante adoção de recursos de



tecnologia da informação, e, além de estar subordinadas ao controle social, sujeitar-se-ão às linhas de defesa, conforme art. 169 ao art. 173 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.9 O foro para dirimir questões relativas a esta Chamada Pública será o da Justiça de Iporã/PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Cafetal do Sul - PR, 08 de maio de 2026.

Prefeito Municipal
Pedro Minoru Inoue

TERMO DE REFERENCIA

Em atenção ao disposto na Lei 14.133/2021 (Lei de Licitações), vimos por meio desta requerer a abertura De Processo Licitatório, modalidade **CHAMADA PÚBLICA/INEXIGIBILIDADE**, nos termos a seguir elencados.

1. ÓRGÃO SOLICITANTE

Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social.

2. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

- () Pregão () Eletrônico () Presencial
 () Concorrência () Eletrônica () Presencial
 () Concurso (x) Inexigibilidade/chamada pública
 () Leilão
 () Credenciamento
 () Registro de Preços
 () Dispensa de Licitação () Eletrônica () Física () Emergencial

3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

ABERTURA DO CHAMAMENTO PÚBLICO PARA A COMPRA DE PRODUTOS HORTIFRUTI DOS PRODUTORES DA **AGRICULTURA FAMILIAR** PARA O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO MUNICIPAL DE CIDADE CAFEZAL DO SUL-PR./PROGRAMAS DA ASSISTENCIA SOCIAL.

4. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	300	4,97	1.491,00
2	Almeirão Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade.	maço	250	5,72	1.430,00
3	Banana maçã Produto de 1ª qualidade, in natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	7,85	9.420,00



4	Banana nanica Produto de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1500	6,72	10.080,00
5	Batata Doce Produto de 1ª qualidade, sem brotos, selecionados e sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. O produto deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, além de lesões provocadas mecanicamente e ou por doenças fitopatológicas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	100	5,26	526,00
6	Beterraba Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	250	5,49	1.372,50
7	Brócolis Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e intacto, sem pragas, lesões ou perfurações. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	600	8,88	5.328,00
8	Berinjela Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	150	8,15	1.222,50
9	Chá de erva cidreira Folhas ou capim fresco, sem danos, embalados. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas	pct	100	3,22	322,00
10	Cenoura Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	800	4,94	3.952,00



11	Cheiro verde constituída de salsinha e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 400g.	maço	200	3,35	670,00
12	Chuchu Tamanho Regular, e de 1ª qualidade, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	300	12,18	3.654,00
13	Couve Produto de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	maço	600	4,95	2.970,00
14	Feijão fradinho ou andu Tipo 1. cores constituídas de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e na cor. Maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente termos soldado, resistente e com peso líquido de 01 e 02 kg.	kg	300	9,31	2.793,00
15	Goiaba Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	6,30	7.560,00
16	Laranja Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	2500	3,87	9.675,00
17	Limão Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	500	4,25	2.125,00
18	Lichia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	800	26,96	21.568,00
19	Maracujá Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	17,00	20.400,00



20	Manjerição Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	maço	200	5,55	1.110,00
21	Mamão papaia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1000	5,04	5.040,00
22	Mamão formosa Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	900	8,93	8.037,00
23	Manga Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	600	7,88	4.728,00
24	Mandioca descascada Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1000	7,53	7.530,00
25	Melancia Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	4,06	4.872,00
26	Morango in natura Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1000	12,65	12.650,00
27	Milho Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas, com polpa firme.	kg	800	10,11	8.088,00
28	Pepino Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	300	5,54	1.662,00
29	Quiabo Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	400	8,94	3.576,00
30	Repolho Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	600	4,90	2.940,00
31	Rúcula Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	maço	200	5,72	1.144,00
32	Tangerina ponkan Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1800	10,04	18.072,00



33	Mexerica Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas.	kg	1200	10,04	12.048,00
34	Uva Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas, com a polpa firme.	kg	1500	11,59	17.385,00
35	Vagem Produto de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações, sem pragas. Entrega: o produto deverá estar acondicionado em caixas apropriadas	kg	500	18,98	9.490,00
36	Colorau Colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos à sua espécie, em embalagem de plástico vedada com 1kg de produto.	kg	500	19,51	9.755,00
37	Bolacha Caseira de Fubá/Milho/Nata, PCT 200g-500g Produto artesanal de primeira qualidade, de sabor característico (especificar o tipo), cor uniforme, textura crocante, sem confeitos, sem mofo ou odores estranhos. Produzido com matéria-prima de qualidade e em condições higiênicas adequadas.	kg	800	13,79	11.032,00
38	PÃO CASEIRO - unidade com mínimo de 1 kg - massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, e água, podendo conter outros ingredientes. O pão tipo caseiro deve ser fresco, fabricado com matérias primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação, deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. Devem ser preferencialmente do tipo integral, de milho, centeio, batata, aipim, inhame, pinhão, abóbora, beterraba, aveia, cenoura, espinafre, desde que tragam a designação desses ingredientes. Também poderá ser fornecido pão sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: batata, farinha de arroz e farinha de milho. O aspecto do pão deverá ser de massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos, pontos negros, pardos ou avermelhados. Alimento dispensado da obrigatoriedade de registro no (ANVISA RDC 278/2005). O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico e não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. ISENTOS DE LEITE E OVOS. VALIDADE: mínima de 3 dias. Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica e corretamente fechada. O produtor deve ter alvará	kg	1000	23,91	23.910,00



	de funcionamento e liberação sanitária. Todas as embalagens devem conter rótulo com descrição de ingredientes, fabricação e validade, gramagem e identificação do produtor.				
39	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses.	KG	500	19,18	9.590,00
40	POLPA DE FRUTAS SABOR ABACAXI; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses	KG	500	19,72	9.860,00
41	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ; (PR) Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Não deverá conter partes não comestíveis da fruta e da planta. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Embalagem de até 1Kg. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, peso). No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do NOME DA FRUTA, seguida da expressão "congeladas", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, número do registro do MAPA, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento e modo de preparo. A embalagem	KG	500	20,54	10.270,00



deve ser plástica, atóxica e asséptica. Validade mínima de 3 meses.				
Valor total: R\$ 299.348,00				

5. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis regionais, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria do aproveitamento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde. O apoio ao desenvolvimento sustentável e a alimentação, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas, de remanescentes e empreendimentos, de economia solidaria, relacionados com a proposta. A alimentação escolar é direito dos alunos e dever do Estado; os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável. Além da segurança alimentar proporcionada aos discentes, o PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para os pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; De acordo com a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas ou de suas organizações. Por todo o exposto, a Secretaria Municipal de Educação pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação dos serviços ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Necessário se faz a aquisição de gêneros alimentícios diretamente de Agricultura Familiar para alimentação escolar no ano letivo de 2025, destinado à complementação do cardápio, atendendo as necessidades nutricionais previstas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destinados à alimentação dos alunos das Escolas Municipais e Cmeis e Creches do Município e Distritos. Tendo em vista a necessidade desta Secretaria Municipal de Educação, que tem com demanda a contratação de organizações fornecedoras que se enquadrem nos requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326/2006 que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAFEZAL DO SUL -PR.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação dos nossos alunos, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável. A chamada pública também não deve ser confundida com outras modalidades de licitação estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, onde normalmente o vencedor do pleito é quem oferece os produtos pelo menor preço ou maior desconto. Na chamada pública para adquirir produtos da agricultura familiar o preço não é elemento de concorrência e, obrigatoriamente, já deve estar definido e explícito quando do lançamento do edital de chamada pública pela Entidade Executora do PNAE. A compra da agricultura familiar por edital de chamada pública tanto traz segurança jurídica para os gestores, na medida em que se constitui como normativa, quanto agiliza

a compra e fortalece a agricultura familiar e as diretrizes do PNAE, na medida em que promove a sustentabilidade e a dinamização das economias locais.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR

A partir do quantitativo estudado em atendimentos as unidades requisitantes e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas no presente estudo, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, chegou-se à estimativa do valor da contratação de R\$ 299.348,00 (duzentos e noventa e nove mil e trezentos e quarenta e oito reais). O valor estimado está baseado no valor médio em cotação através do mercado local e BANCO PREÇO conforme Mapa de Preço em anexo.

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta solicitação serão custeadas pelas seguintes dotações orçamentárias em anexo.

9. DOS PRAZOS DE VIGENCIA

O prazo de execução e de vigência será de 12 meses a contar da data da assinatura.

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O recebimento provisório e definitivo do objeto contratado será supervisionado pelo fiscal do contrato que atestará, mediante termo detalhado, o atendimento das exigências contratuais e de caráter técnico no prazo de 05 dias após a emissão de solicitação tramitada e aprovada pelo setor responsável. Os pagamentos serão efetuados em até 15 dias úteis após a entrega da Nota Fiscal, mediante a verificação de regularidade ou apresentação dos seguintes documentos:

- a) negativa de débito de FGTS;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais;
- f) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual.

11. DA EXISTENCIA DE LICITAÇÃO ANTERIOR

Informamos que no ano de 2025, foi realizada licitação com objeto semelhante, conforme Inexigibilidade nº 15/2025.

12. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1 Da Forma de Seleção

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de , na modalidade **CHAMADA PÚBLICA/ INEXIGIBILIDADE**.

12.2 Dos Critérios de Seleção

Habilitação jurídica

12.2.1 No caso de empresário individual: inscrição no **Registro Público de Empresas Mercantis**, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

12.2.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.

12.2.3 Em se tratando de **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

12.2.4 Documentos Pessoais dos Sócios: RG e CPF ou CNH.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

12.2.5 Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas –CNPJ – Cartão CNPJ (atualizado)**



12.2.6 Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.

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

12.2.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

12.2.9 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.2.10 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre

Qualificação Econômico-Financeira

12.2.11 CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA expedida pelo distribuidor do Foro da sede da Pessoa Jurídica. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II), referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 120 (cento e vinte) dias da abertura da sessão pública desta **Chamada Pública/Inexigibilidade**, se outro prazo não constar do documento.

Qualificação técnica

12.2.12. ENVELOPE Nº. 1 – HABILITAÇÃO DOS FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA, NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO:

- a. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- c. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (de acordo com Anexo IV - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013).
- d. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;
- e. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- f. Certidão Negativa de Débitos Municipal (CNDM);
- g. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- h. Declaração de que os produtos ofertados, são de boa qualidade;
 - i. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria;
 - j. Comprovante de endereço do local de produção.

12.2.13. ENVELOPE Nº. 1 – HABILITAÇÃO DOS GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DE DAP FÍSICA, ORGANIZADOS EM GRUPO:

- a. Cópia e original de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b. Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- c. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (de acordo com Anexo IV - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013).
- d. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;
- e. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- f. Certidão Negativa de Débitos Municipal (CNDM);
- g. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- h. Declaração de que os produtos ofertados, são de boa qualidade;
 - i. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria;
 - j. Comprovante de endereço do local de produção

12.2.14. ENVELOPE Nº. 1 – HABILITAÇÃO DOS GRUPOS FORMAIS, DETENTORES DE DAP JURÍDICA:

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ
- b. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias
- c. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (de acordo com Anexo IV - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013).
- d. Prova de Regularidade (certidão) com a Fazenda Federal (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta;



- e. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- f. Certidão Negativa de Débitos Municipal (CNDM);
- g. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- h. Declaração de que os produtos ofertados, são de boa qualidade;
 - i. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados
 - j. Comprovante de endereço do local de produção
 - k. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- l. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

12.2.15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIO

Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País. 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 Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País
- III. o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV. o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País
- V. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção
- VI. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes.

Para os itens (**POLPA DE FRUTAS, PÃO CASEIRO, BOLACHA CASEIRA**), deverá ser apresentado alvará Sanitário em vigor, ou cadastramento definitivo da empresa proponente, emitidos por órgão da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal competente.

MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

12.2.12 Para comprovação de enquadramento de empresa ME ou EPP, beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, a empresa deverá apresentar **declaração firmada pelo representante legal da empresa ou por contador ou certidão simplificada**, expedida pela Junta Comercial, com prazo de validade de até 120 (cento e vinte) dias a contar da data de emissão.

13. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Da Gestão do Contrato

A gestão do Contrato será atribuída ao Servidor

Nome: CRISTIANE DE LIMA DO NASCIMENTO RAMOS

CPF:036.505.309-02

Cargo; Secretária Municipal de Educação

Lotação: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

13.2. Da Fiscalização do Contrato

A Fiscalização do Contrato será atribuída ao Servidor:

NOME: LEILA DE FÁTIMA OLIVEIRA CENE

RG: 6.782.900-0

CPF:997.472.869-04

Cargo: Chefe das Diretrizes da Coordenação e Orientação Pedagógica

Lotação: Secretaria Municipal de Educação

14. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação tem natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os itens a serem adquiridos deverão ser provenientes da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais, em conformidade com o disposto na Lei nº 11.947/2009, promovendo a compra de alimentos produzidos localmente. Deverá ser observada a apresentação da



Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP), emitida em nome dos fornecedores ou grupos formais ou informais de agricultores.

Os alimentos devem ser frescos, de qualidade adequada ao consumo humano, não processados ou minimamente processados, respeitando as normas sanitárias e os critérios de segurança alimentar. Deve ser garantida a diversidade de gêneros alimentícios (frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros) com vistas a promover uma alimentação saudável e balanceada para crianças e adolescentes.

A oferta deverá considerar a sazonalidade dos produtos, aproveitando a produção local conforme as diferentes épocas do ano, de forma a garantir o fornecimento contínuo e sem interrupções. As quantidades a serem fornecidas deverão atender às necessidades especificadas no Plano de Alimentação Escolar do município, considerando o número de alunos e refeições servidas.

Priorizar produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis, como o uso de técnicas agroecológicas, redução de agrotóxicos e práticas que minimizem os impactos ambientais.

Incentivar a compra em pequenos produtores rurais, com especial atenção para agricultores familiares, comunidades tradicionais locais, assentados da reforma agrária e cooperativas, fomentando a inclusão social e o desenvolvimento local.

Fortalecer a economia local e regional, garantindo que os recursos contribuam para a geração de renda e o desenvolvimento da agricultura familiar do município e das áreas vizinhas.

A entrega dos produtos deverá obedecer às quantidades requisitadas, qualidade, horários, data, prazos e locais estabelecidos pela secretaria solicitante, garantindo a oferta regular e a qualidade dos alimentos. As condições de transporte e armazenamento devem assegurar que os alimentos cheguem ao destino em condições adequadas para o consumo, respeitando as normas de segurança sanitária.

Os fornecedores da agricultura familiar deverão estar aptos a participar de programas de capacitação e orientação promovidos pelo município, com o objetivo de aprimorar práticas de produção, segurança alimentar e sustentabilidade.

Requisitos Mínimos de Qualidade:

- a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- b) No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis;
- c) Agricultores Familiares vencedoras deverá efetivar os serviços analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;
- d) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor (sujeito a sanções previstas no edital);
- e) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Vigilância Sanitária nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIO

Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território da região.

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

- VII. **o grupo de projetos de fornecedores locais** tem prioridade sobre os demais grupos
- VIII. **o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata** tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País
- IX. **o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária** tem prioridade sobre o do estado e do país;
- X. **o grupo de projetos do estado** tem prioridade sobre o do País
- XI. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes

15. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

A exigência não se aplica ao presente caso, por se tratar de contratação realizada exclusivamente com produtor rural, nos termos da legislação pertinente.

16. DA NECESSIDADE DE RESERVA DE COTA

Não há.

**17. DA DECLARAÇÃO DE QUE O OBJETO DEMANDADO NÃO SE ENQUADRA COMO ARTIGO DE LUXO**

Em atendimento ao disposto no **art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021**, bem como o **Decreto Municipal nº 126/2025**, declaramos que os itens a serem adquiridos não compreendem artigos de luxo. Logo, reafirmamos que os itens do objeto em questão são de qualidade comum e não superior à necessária finalidade à qual se destina.

18. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

18.1. O objeto do presente Chamamento Público deverá ser entregue semanalmente em local a ser definido pela Secretaria Solicitante, em até (dois) dias, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.

18.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o participante deverá comunicar as razões respectivas para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado.

18.3. Os materiais deverão ser entregues no endereço que constará na Autorização de Fornecimento.

18.4. Caso os produtos não estejam em perfeitas condições de consumo, serão devolvidos no ato da entrega e o produtor vencedor deverá, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação da rejeição, substituí-los.

18.5. Os produtos entregues que não estiverem dentro das especificações deverão ser substituídos pela licitante vencedora, sem qualquer ônus à Contratante, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da comunicação do fato, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital.

18.6. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 15 dias.

19. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E/OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

19.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

19.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

19.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

19.5. Todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, tributos, sem qualquer exceção, que incidirem sobre a execução do objeto, correrão por conta exclusiva da empresa vencedora

FISCALIZAÇÃO

19.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

19.7. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

19.8. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

19.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

19.10. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

19.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);



19.12.O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

19.13.O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

19.14.Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

GESTOR DO CONTRATO

19.15.O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

19.16.O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

19.17.O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

19.18.O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

19.19.O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

19.20.O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADA

20.1. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Executar o objeto da forma ajustada;

Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;

Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

A CONTRATADA, não poderá ceder ou transferir a terceiros os direitos e obrigações decorrentes deste Contrato.

Caberá ainda a Contratada:

a. Cumprir integralmente todos os itens constantes do presente Contrato;

b. Assumir total responsabilidade por seus empregados e/ou prepostos que venham a fornecer os objetos decorrentes do presente Contrato, sendo que o CONTRATANTE não terá nenhuma relação ou vínculo contratual de natureza trabalhista, cuja responsabilidade será tão somente da CONTRATADA, sendo esta titular e responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamento dos salários e demais ônus, recolhimento de todos os encargos sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes que seus empregados possam ser vítimas ou serem causa, quando em serviço, na forma como é expressa e considerada nos arts. 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidente de Trabalho, aprovado pelo Decreto n.º 61.784/67;



c. Responsabilizar-se pelos danos que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes, no fornecimento dos objetos ora contratados, isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos;

d. Dar cumprimento às obrigações de natureza trabalhista, fiscais, previdenciárias e outras que lhe são correlatas;

e. Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do contrato, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto as obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;

f. Estar à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;

g. Cumprir todas as exigências contidas no Edital que originou o Contrato;

h. Adotar todas as medidas de cautela tendentes a evitar danos materiais e pessoais aos objetos transportados e terceiros, ficando sempre responsável pelas consequências originárias e acidentes que se verificarem;

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Contrato, o objeto com avarias ou defeitos;

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

Além das naturalmente decorrentes do contrato, constituem obrigações do MUNICÍPIO:

Pagar o valor constante no contrato dentro do prazo avençado;

Dar a Contratada as condições necessárias a garantir a execução de Contrato

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, devendo o objeto desta licitação ser fornecido/prestado em sua integralidade pelo vencedor do processo.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Em caso de informações omissas, este Processo Licitatório e todos os seus atos ocorrerão em conformidade com o que rege a Lei 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 126/2023.

Declaro estar ciente de todas as implicações pelas informações prestadas no presente Termo de Referência e em relação a elas assumimos de forma solidária a responsabilidade

Modelo para projeto de venda para fornecedor(a) individual.

Logomarca identificando a Entidade Executora

Projeto de venda de alimentos da agricultura familiar para o PNAE Chamada Pública nº, de/...../202....					
1. Dados do fornecedor(a) individual					
Nome:					
CPF:		Identidade de gênero (mulher, homem etc.):			
Nº CAF Pessoa Física					
Número do NIS:		Segmento:			
Endereço:					
Telefone:		Telefone alternativo:			
E-mail (quando houver):					
Banco:		Conta corrente:			
Agência:		Conta poupança:			
2. Identificação do segmento de Povo e Comunidade Tradicional					
Segmento de Povo e Comunidade Tradicional:					
Nº CAF:					
Nº NIS:					
3. Relação dos alimentos do projeto de venda					
	Alimento	Unidade	Quantidade	Preço de aquisição*	
				Preço unitário	Preço Total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$

(...)	[Inserir quantas linhas forem necessárias]			R\$	R\$
Valor total do projeto:					R\$
*Preço publicado na chamada pública nº/20...					
4. Cronograma de entrega dos alimentos					
	Alimento	Cronograma e periodicidade de entrega			
1					
2					
(...)	[Inserir quantas linhas forem necessárias]				
5. Dados da Entidade Executora					
() Entidade Executora:					
() Unidade Executora:					
Endereço:					
6. Declaração:					
Declaro que:					
<ul style="list-style-type: none"> • As informações prestadas neste Projeto de Venda são verdadeiras; • Os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme relacionados neste Projeto de Venda; • Estou de acordo com todas as condições estabelecidas na Chamada Pública nº .../20...; • Posso capacidade de fornecimento dos alimentos mencionados nesse projeto de venda; 					
Local/Data:					
Assinatura do Fornecedor Individual:					

Modelo para projeto de venda para Grupos Formais (organizados em cooperativa, associação ou Empreendimento Familiar Rural - EFR)

Logomarca identificando a Entidade Executora

Projeto de venda de alimentos da agricultura familiar para o PNAE Chamada Pública nº, de/...../202....			
1. Dados do Grupo formal			
Nome do Grupo Formal:			
CNPJ:		E-mail:	
Nº do CAF Pessoa Jurídica (PJ):		Telefone:	
Endereço:		Telefone alternativo:	
Nº de associados/cooperados:			
Nº de associados/cooperados com CAF PF no projeto de venda:			
2. Representante legal			
Nome do representante legal:			
CPF:		E-mail:	
Telefone:		Telefone alternativo:	
Endereço:			
3. Dados bancários (cooperativa, associação, EFR).			
Banco:			
Agência:			
Conta Corrente:			
4. Identificação dos(as) fornecedores(as) participantes do Grupo Formal			
Nome do(a) Agricultor(a) Familiar	Número do CAF Pessoa Física ou NIS	Identificação da categoria de PCT	Identidade de gênero (mulher, homem etc.)
1			
2			



3				
(...)	[Inserir quantas linhas forem necessárias]			

5. Relação dos alimentos por agricultor(a)*

1. Nome do(a) agricultor(a):

Alimento	Unidade De medida	Quantidade	Preço de aquisição**	
			Preço unitário	Preço Total
1			R\$	R\$
2			R\$	R\$
3			R\$	R\$
(...)	[Inserir quantas linhas forem necessárias]			

Valor total da proposta do agricultor:

R\$

* Repetir essa tabela para todos os membros participantes do Grupo Formal

** Preço publicado na Chamada Pública nº .../....

6. Totalização dos alimentos e valor total do projeto de venda do Grupo Formal por alimento/item*

Alimento	Unidade De medida	Quantidade	Preço de aquisição*	
			Preço unitário	Preço Total
1			R\$	R\$
2			R\$	R\$
3				
(...)	[Inserir quantas linhas forem necessárias]			

* Valor total do projeto de venda		R\$
7. Cronograma de entrega dos alimentos*		
Nome do agricultor(a)**	Alimento	Cronograma e periodicidade de entrega
<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>		
* Repetir essa tabela para todos os membros do Grupo Formal		
** De acordo com a Chamada Pública nº/20....		
8. Dados da Entidade Executora		
() Entidade Executora:		
() Unidade Executora:		
Endereço:		
9. Declaração:		
Declaro que:		
<ul style="list-style-type: none"> • As informações prestadas neste Projeto de Venda são verdadeiras; • Os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme relacionados neste Projeto de Venda; • Estou de acordo com todas as condições estabelecidas na Chamada Pública nº .../20...; • Possuímos capacidade de fornecimento dos alimentos mencionados nesse projeto de venda; 		
Local/data:		
Nome e assinatura do representante do Grupo Formal:		
10. Nome e Assinatura dos fornecedores(as) participantes do Grupo Formal*		
Nome do agricultor(a)	Assinatura	
1		



2		
3		
(...)	<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>	

***No que se refere à exigência de assinatura de todos os participantes nos projetos de venda de grupos formais, bem como à discriminação dos produtos por agricultor, esclarece-se que tais medidas possuem caráter predominantemente declaratório, com a finalidade de aprimorar os mecanismos de controle e transparência.*

Ressalta-se que são admitidos ajustes internos na execução do fornecimento entre os cooperados, desde que sejam mantidas as condições pactuadas no contrato e assegurada a rastreabilidade dos produtos, não havendo impedimento à reorganização interna da cooperativa, conforme sua dinâmica operacional.

Modelo para projeto de venda para Grupos Informais.

Logomarca identificando a Entidade Executora

Projeto de venda de alimentos da agricultura familiar para o PNAE Chamada Pública nº, de/...../202....					
1. Dados do(a) representante do Grupo Informal					
Nome do(a) representante do Grupo Informal:					
CPF:		E-mail:			
Telefone:		Nº de participantes do grupo informal:			
Telefone alternativo:					
Endereço:					
Município/UF:					
2. Dados bancários dos(as) fornecedores(as) participantes do Grupo Informal					
	Nome do(a) Agricultor(a) Familiar	CPF	Banco	Agência	Conta Corrente ou Conta Poupança
1					
2					
3					
(...)	<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>				
3. Identificação dos(as) fornecedores(as) participantes do Grupo Informal					
	Nome do(a) Agricultor(a) Familiar	Número do CAF Pessoa Física ou NIS	Identificação da categoria de PCT	Identidade de gênero (mulher, homem etc.)	
1					
2					
(...)	<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>				

**4. Relação dos alimentos por agricultor(a)***

Nome do(a) agricultor(a):

Alimentos	Quantidade	Preço de aquisição**	
		Preço unitário	Preço Total
1		R\$	R\$
2		R\$	R\$
3		R\$	R\$
(...)	<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>		

Valor total da proposta do agricultor: R\$

* Repetir essa tabela para todos os membros do Grupo Informal.

** Preço publicado na Chamada Pública nº /

5. Totalização dos alimentos e valor total do projeto de venda do Grupo Informal por alimento/item*

Item	Alimento	Unidade de medida	Quantidade	Preço de aquisição**		Valor total de cada Alimento
				Preço unitário	Preço Total	
1				R\$	R\$	R\$
2				R\$	R\$	R\$
3				R\$	R\$	R\$
(...)	<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>					

Valor total do projeto de venda**

R\$

* De todos os alimentos e de todos os agricultores participantes do Grupo Informal.

** Somatória dos valores de todos os(as) agricultores(as).

**6. Cronograma de entrega dos alimentos***

Nome do agricultor(a)**	Alimento	Cronograma e periodicidade de entrega
<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>		

* Repetir essa tabela para todos os membros do Grupo Informal

** De acordo com a Chamada Pública nº/20....

7. Dados da Entidade Executora

() Entidade Executora:

() Unidade Executora:

Endereço:

8. Declaração:

Declaro que:

- As informações prestadas neste Projeto de Venda são verdadeiras;
- Os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme relacionados neste Projeto de Venda;
- Estou de acordo com todas as condições estabelecidas na Chamada Pública nº .../20...;
- Possuímos capacidade de fornecimento dos alimentos mencionados nesse projeto de venda;

Local/Data:

Nome e Assinatura do Representante do Grupo Informal:

9. Nome e Assinatura dos fornecedores(as) participantes do Grupo Informal

	Nome do agricultor(a)	Assinatura
1		
2		
(...)	<i>[Inserir quantas linhas forem necessárias]</i>	

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR

PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

Declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº 01/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar visando o atendimento dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, que devo fazer a distribuição diretamente nas escolas e creches, nos termos do edital e conforme relação constante no edital.

Declaro ainda aprovar a proposta, ter conhecimento da Lei n.º 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução FNDE/CD/nº06/2020 e que o(s) produto(s) que será(ão) comercializado(s) é(são) de minha produção, sendo vedada a cessão a terceiros.

XXXX, de XXXX de 2026

Nome do Agricultor:

Endereço do Agricultor:

Número do CPF:

Número da DAP ou CAF:

Produto(s) ofertado(s):

Assinatura do Agricultor

Minuta do Contrato

Contrato Administrativo nº, de/...../202....

Processo administrativo nº, de/...../202....

Edital de chamada pública nº, de/...../202....

A Prefeitura Municipal de Cafezal do Sul, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua, nº, inscrita no CNPJ sob nº, representada neste ato pelo(a) Sr. [*Representante da Contratante*], nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20...., publicada no DOU de de de, doravante denominado Contratante, e por outro lado o (a) Sr.(a), (nome do grupo formal ou fornecedor individual), situado na Av., nº....., em/....., inscrita no CNPJ sob nº, [*se grupo formal*], ou CPF sob nº [*se grupos informais e fornecedor individual*], doravante denominado(a) Contratado(a), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e Resoluções vigentes do FNDE, a legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Processo administrativo nº, de/...../202...., Edital de Chamada Pública nº....., de/...../202...., aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente contrato administrativo público mediante as cláusulas que seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA

1.1 O objeto do presente contrato de fornecimento é a aquisição de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar, para estudantes da rede de educação básica pública, com recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, nas condições estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº....., de/...../202...., e seus anexos, a qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2 Objeto da contratação:

Alimentos	Unidade de medida	Quantidade	Período entrega	Preço de aquisição	
				Preço unitário [divulgado na chamada pública]	Preço total
1				R\$	R\$
2				R\$	R\$
3				R\$	R\$
(...)	[Inserir quantas linhas forem necessárias]				
Valor total do Contrato					R\$

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo ser ajustada conforme o caso concreto.

1.3 São anexos a este Instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O descritivo dos alimentos/itens e pesquisa da média de preço realizada pela Entidade Executora conforme rege Resoluções do FNDE;

1.3.2 O Edital de Chamada Pública, a autorização de contratação conforme rege o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e resoluções do FNDE vigentes, no âmbito do PNAE;

1.3.3 Anexos com os documentos dos proponentes e avisos;

1.3.4 Os projetos de venda dos proponentes; e

1.3.5 Ata de adjudicação da seleção e ato de publicização do resultado em órgão oficial.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR DO CONTRATO E PAGAMENTO

2.1 Para viabilizar a execução do objeto desse contrato será utilizado somente dotação orçamentária repassada pelo FNDE, no âmbito do PNAE, Ação Orçamentária nºou Nota de Empenho nº [indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica].

2.2 Pelo fornecimento dos alimentos, conforme item 1.2 deste documento, o(a) contratado(a) receberá o valor total de R\$ (.....).

2.3 Nos casos em que o(a) agricultor (a)familiar, o(a) empreendedor(a) familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE, conforme § 5º, art. 49, da Resolução do FNDE nº 4/2026, [ou aquela que venha a substituí-la].

2.4 O(a) contratante, após o recebimento do Termo de Recebimento e notas fiscais, ter tramitado o processo para instrução e liquidação, efetuará o pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior, em nome do(a) contratado(a), no Banco Agência nº, conta corrente nº

2.5 Não haverá atrasos no pagamento dos(as) fornecedores(as) da agricultura familiar, uma vez que, os repasses financeiros do FNDE ocorrem mensalmente, e os(as) agricultores(as) dependem desse valor para reaplicar na produção.

2.6 Não será efetuado qualquer pagamento ao(à) contratado(a) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.7 O(a) contratante que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do(a) contratado(a) fornecedor, deverá pagar multa de 2% (dois por cento), mais juros de 0,1% (zero vírgula um) ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais dos recursos do FNDE em tempo hábil.

2.8 No ato do pagamento não deverá ser solicitada comprovação da manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade fiscal e demais documentação exigida no Edital da Chamada Pública nº, de/..../202....



3. CLÁUSULA TERCEIRA – LIMITE MÁXIMO DE COMERCIALIZAÇÃO POR CADASTRO NACIONAL DE AGRICULTURA FAMILIAR – CAF, POR UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÁRIA – UFPA, POR ANO CIVIL E POR ENTIDADE EXECUTORA – EEX.

3.1 O limite individual de comercialização do agricultor familiar para fornecimento de alimentos à alimentação escolar não poderá exceder R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, Entidade Executora, por CAF.

3.2 Na comercialização realizada por meio de fornecedores individuais ou grupos informais, os contratos individuais deverão respeitar o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Pessoa Física ou por NIS, conforme o caso, por ano civil e por Entidade Executora.

3.3 Na comercialização realizada por meio de grupos formais e Empreendedor Familiar Rural, o valor máximo a ser contratado é o resultado da multiplicação do número de associados, cooperados ou integrantes do Empreendedor Familiar Rural, com CAF e produção própria, registrados no CAF Pessoa Jurídica, conforme a seguinte fórmula: $VMC = N \times VIM$, onde:

- VMC: corresponde ao valor máximo de comercialização do grupo formal ou do Empreendedor Familiar Rural;
- N: corresponde ao número de associados, cooperados ou integrantes do Empreendedor Familiar Rural, com produção própria de cada item, com CAF Pessoa Física ativo e vinculado ao CAF Pessoa Jurídica;
- e
- VIM: corresponde ao valor individual máximo de comercialização previsto no caput.

3.3.1 Para o cálculo do VMC de grupos informais, deve-se utilizar a metodologia prevista no item 3.3;

3.3.2 Cabe às cooperativas, associações e Empreendedor Familiar Rural que firmarem contratos com a Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de comercialização, nos casos de venda realizada por grupos formais.

3.3.3 Cabe à Entidade Executora a responsabilidade pelo controle do atendimento ao limite individual de comercialização, nos casos de venda realizada por grupos informais e por agricultores familiares individuais.

3.3.4. Cabe à Entidade Executora o controle do limite total de comercialização das cooperativas, associações e Empreendedor Familiar Rural, nos casos de venda realizada por grupos formais.

4. CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1 O prazo de vigência da contratação é de/..../202.... a/..../202..., contados do(a), na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.



4.3 No momento da contratação e a cada exercício financeiro, deverá se observar a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando o contrato ultrapassar um exercício financeiro.

4.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – ENTREGA DOS ALIMENTOS

5.1 Os alimentos serão entregues conforme cronograma do item 1.2 deste documento. O recebimento dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das notas fiscais de venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega;

5.2 As notas fiscais apresentadas deverão ser emitidas em nome e no CNPJ da EEx do PNAE (município/estado);

5.3 Os custos com fretes, cargas e descargas dos alimentos adquiridos são de responsabilidade dos(as) contratados(as);

5.4 No ato da entrega, os alimentos deverão estar embalados de acordo com as especificações estabelecidas no edital, respeitando também as quantidades estabelecidas para cada alimento;

5.5 Os alimentos serão inspecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo de horas [*prazo razoável*];

5.6 A troca de alimentos que apresentarem qualquer tipo de problema relacionado à qualidade deles, quando dentro do prazo de validade, deverá ser realizada pelos(as) contratados(as) no prazo de horas [*prazo razoável*] a contar da comunicação do fato;

5.7 O não cumprimento das determinações do Edital de Chamada Pública quanto às entregas, quantidades e qualidade dos alimentos, submete o bloqueio dos pagamentos pela(o) contratante, até que o(a) contratado(a) fornecedor solucione as pendências;

5.8 As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao alimento. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos alimentos. Os papéis envoltórios, selos, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;

5.9 Não será permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original;

5.10 Não será permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para o acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações, similares ou alimentos;

5.11 Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao alimento acondicionado e/ou a saúde humana;

5.12 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e devem ser capazes de proteger os alimentos embalados;

5.13 O quantitativo de alimentos de cada entrega poderá ser alterado pelo(a) contratante quando houver mudança no calendário escolar ou por motivo de força maior, comunicando em tempo hábil ao(a) contratado(a);



5.14 Para entrega de alimentos orgânicos, deve-se cumprir o disposto na Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, para registro e renovação de registro de matérias primas e alimentos de origem animal e vegetal orgânicos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária; e

5.15 Para entrega de alimentos de origem animal, deve-se possuir documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.

6. CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO(A) CONTRATANTE

6.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato;

6.2 Comunicar o(a) contratado(a) todas e quaisquer ocorrências relacionadas ao objeto do contrato;

6.3 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo(a) contratado(a);

6.4 Emitir, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de um mês para tomada de decisão, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

6.5 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes, intervindo nos casos previstos em lei e na forma deste contrato, visando proteger o interesse público;

6.6 Autorizar os pagamentos de faturas, solucionar problemas executivos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para fiel execução do objeto do contrato;

6.7 Efetuar pagamento ao(à) contratado(a) de acordo com a forma e prazo estabelecido nesse contrato;

6.8 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no contrato;

6.9 Designar e apresentar ao(a) contratado(a) o responsável pela fiscalização do cumprimento do contrato; e

6.10 O(a) contratante deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas unidades escolares. Esses documentos deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO(A) CONTRATADO(A)

7.1 O(a) contratado(a) se compromete a fornecer os alimentos da agricultura familiar ao(à) contratante conforme descrito no item 1 desse contrato;



7.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições para a habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública;

7.3 Garantir a qualidade do(s) alimento(s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade;

7.4 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto desse contrato;

7.5 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

7.6 Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados ao(à) contratante ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do objeto do contrato;

7.7 Comunicar por escrito, ao fiscal designado pelo(a) contratante para fiscalizar e acompanhar a execução contratual, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada e prestar os esclarecimentos necessários;

7.8 Cumprir a legislação sanitária expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa;

7.9 Orientar, se necessário, a equipe do(a) contratante quanto à correta armazenagem dos alimentos;

7.10 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

7.11 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente ao(à) contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante; e

7.12 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

8. CLÁUSULA OITAVA – RECOLHIMENTO DAS CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS

8.1 A EEx do PNAE quando comprar alimentos de grupos informais e fornecedores individuais (agricultores familiares de CAF Pessoa Física), ficam obrigadas a reter e recolher a contribuição devida pelo Produtor Rural Pessoa Física na qualidade de sub-rogada da obrigação, por força do art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, e do art. 159, incisos IV e V, da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022. Os valores devidos pelo(a) agricultor(a) familiar individual e grupo informal devem ser recolhidos com base no Manual EFD-REINF, Capítulo III, item 2.6, Evento R-2055, art. 159 da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022.

8.2 A EEx quando comprar alimentos de grupos formais da agricultura familiar, a responsabilidade pela retenção e recolhimento é da cooperativa ou associação, por força art. 30, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, visto que estes adquirem de produtores rurais pessoas físicas.

9. CLÁUSULA NONA – ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1 O acompanhamento e fiscalização será exercido pelo fiscal deste contrato o(a) Sr. (Sr.ª), CPF nº (cargo) que ficará disponível para responder ao(à) contratante e ao(à) contratado, ao Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outros atores sociais.

9.2 Na ausência do fiscal do contrato conforme item 9.1, o substituto será o(a) Sr.(Sr.ª) CPF nº (cargo).

10. CLÁUSULA DÉCIMA – PUBLICAÇÃO

10.1 A publicação do extrato do presente contrato deverá ser providenciada pelo(a) contratante em até dias subseqüente ao da sua assinatura, no Diário Oficial da União e demais portais eletrônicos oficiais;

10.2 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP é condição indispensável para a eficácia desse contrato e de seus aditamentos, e deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua assinatura.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

11.1 Entre as prerrogativas concedidas para a administração pública, no regime jurídico dos contratos, consta a possibilidade de:

- a) modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do(a) contratado(a);
- b) extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- c) fiscalizar sua execução;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste; e
- e) ocupar provisoriamente bens móveis e imóveis e utilizar pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato nas hipóteses de:
 - I - risco à prestação de serviços essenciais; e
 - II - necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, inclusive após extinção do contrato.

11.2 As cláusulas econômico-financeiras e monetárias dos contratos não poderão ser alteradas sem prévia concordância do(a) contratado(a).

11.3 Na hipótese prevista na alínea "a" do item 11.1, deste documento, as cláusulas econômico-financeiras do contrato deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



12.2 É proibido ao(à) contratante retardar imotivadamente a entrega dos alimentos, conforme cronograma do item 1.2 desse documento, inclusive na hipótese de posse do respectivo chefe do Poder Executivo ou de novo titular no órgão ou entidade contratante.

12.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GARANTIA CONTRATUAL

13.1 Não será exigida garantia contratual.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÃO DO CONTRATO E PREÇOS

14.1 O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - unilateralmente pelo(a) contratante:

a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos; e

b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; e

II - por acordo entre as partes:

a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;

b) quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

c) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço; e

d) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

14.2 Na hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, o direito à revisão de preços pode ocorrer a qualquer tempo, desde que comprovado o expressivo aumento de preços decorrente de fatores imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis, a teor do que está previsto no art. 124, II, alínea "d", da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, por acordo entre as partes.

14.3 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do item 15.1, deste documento, o(a) contratado(a) será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de



equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). Essas alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto da contratação.

14.4 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do(a) contratado(a), o(a) contratante deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

14.5 A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

14.6 Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

14.7 Os registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

- I - variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;
- II - atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;
- III - alterações na razão ou na denominação social do contratado; e
- IV - empenho de dotações orçamentárias.

14.8 O prazo para resposta ao(à) contratado(a) sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de dias.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – REAJUSTE

15.1 Independentemente do prazo de vigência desse contrato, considerando a data-base vinculada à data do orçamento, o reajustamento de preço seguirá:

- I - O Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC), calculado pelo IBGE; e/ou
- II - O Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M, divulgado mensalmente pela Fundação Getúlio Vargas – FGV e calculado com base em outras três taxas: Índice de Preços por Atacado – IPA, Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e Índice Nacional do Custo da Construção – INCC, com data-base vinculada à data do orçamento.
- III - O prazo para resposta ao(à) contratado(a) quanto ao pedido de reajuste de preço será de dias.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – EXTINÇÃO E NULIDADE DO CONTRATO

16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações descritas no art. 137 ao art. 139 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.



16.2 Constatada irregularidade no procedimento de Chamada Pública ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, com avaliação dos aspectos descritos no art. 147 e art. 148 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.3 A nulidade não exonerará o(a) contratante do dever de indenizar o(a) contratado(a) pelo que houver executado até a data em que for declarada ou tornada eficaz, bem como por outros prejuízos regularmente comprovados, desde que não lhe seja imputável, e será promovida a responsabilização de quem lhe tenha dado causa.

16.4 Nenhuma contratação será feita sem a caracterização adequada de seu objeto e sem a indicação dos créditos orçamentários para pagamento das parcelas contratuais vincendas no exercício em que for realizada a contratação, sob pena de nulidade do ato e de responsabilização de quem lhe tiver dado causa.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Dos atos do(a) contratante cabem recurso conforme disciplinado no art. 165 ao art. 168 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

17.2 O(a) contratante ou o(a) contratado(a) será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas no art. 155, com as respectivas sanções descritas no art. 156 ao art. 163 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

18.1 Esse contrato será executado respeitando os critérios de sustentabilidade ambiental, relacionados a menor utilização de recursos naturais em seus processos produtivos, menor presença de materiais perigosos ou tóxicos, maior vida útil, com possibilidade de reutilização ou reciclagem, e geração de menor volume de resíduos.

18.2 Compete ao(à) contratante e ao(à) contratado(a), no que couber, atender a matéria regida pelo art. 144 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

18.3 O(a) contratado(a) se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pela produção e entrega dos alimentos ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante ao(à) contratante, pelos eventuais prejuízos causados ao interesse público.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS

19.1 Poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem. Controvérsias relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.

19.2 A arbitragem será sempre de direito e observará o princípio da publicidade.

19.3 Os contratos poderão ser aditados para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias.



19.4 O processo de escolha dos árbitros, dos colegiados arbitrais e dos comitês de resolução de disputas observará critérios isonômicos, técnicos e transparentes.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

20.1 Na execução desse contrato serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao Edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

20.2 A execução desse contrato será regida pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resoluções vigentes do FNDE e o Edital de Chamada Pública nº....., de /.... /202.....; pela legislação de contratos administrativos públicos, art. 89 a art. 194 da Lei nº14.133, de 1º de abril de 2021, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

20.3 Os casos omissos serão decididos pelo(a) contratante, de acordo com a legislação aplicável a execução de contratos administrativos públicos, subsidiariamente às normas e princípios gerais dos contratos.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1 É competente o Foro da Seção Judiciária para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, que não possam ser resolvidos pela conciliação e pelos meios alternativos de resolução de controvérsias.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo indicadas.

..... -, de de 202....

.....

Contratado(a)

.....

Contratante

Testemunhas:

1.

2.