

REPUBLICAÇÃO - EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2025
Processo nº 2528/2025

O Município de Rio Quente, através do(a) FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO com sede administrativa na Av. José Dias Guimarães nº 535, Centro inscrita no CNPJ sob nº 44.796.710/0001-45, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16/07/2009, RESOLUÇÃO Nº 2, DE 10 DE MARÇO DE 2023 – Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, Lei de nº 14.133/2021 e demais leis que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL:

- **Período de divulgação da Chamada Pública:** 23/06/2025 a 15/07/2025.

Grupos Informais e Agricultores Individuais deverão apresentar os envelopes contendo a documentação para habilitação e o Projeto de Venda

- **Entrega dos Envelopes e Abertura da Sessão:** Até o dia 15/07/2025, às 09h (horário de Brasília)
- **A sessão ocorrerá às 9h do dia 15 de julho de 2025.**

Após este horário serão imediatamente abertos os documentos de habilitação e, conferidos e tendo a comissão se manifestado e encerrado a fase de habilitação, serão abertos os envelopes com os projetos de venda.

- **Endereço da Sessão Pública:** SALA DE LICITAÇÕES – Prefeitura de Rio Quente - GO, localizada Av. José Dias Guimarães, nº535, Centro, CEP 75.667-000 Rio Quente – GO.

1. DO OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, EM CONFORMIDADE COM O §1º DO ART. 14 DA LEI Nº 11.947/2009 E AS RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), VISANDO A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS UNIDADES ESCOLARES, PLANEJAMENTO PARA DOZE MESES. SEGUE ABAIXO A DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:**

Item	Produto	Descrição	Und	Total
1	ABACATE	De primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada. (condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	500
2	ABACAXI PÉROLA	Tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	15.000

3	ABOBORA CABOTIÁ	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
4	ABOBRINHA VERDE	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
5	ACELGA	Acelga de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
6	ALFACE AMERICANA	Alface americana de primeira qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	9.360
7	ALFACE CRESPA	Alface crespa de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. As folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada.	UN	2.000

		(Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
8	ALHO	Alho de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.100
9	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.800
10	BANANA NANICA	Banana nanica de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
11	BANANA PRATA	Banana prata de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	11.180
12	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
13	BATATA INGLESA	Batata inglesa comum lisa, de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	5.000
14	BETERRABA	Beterraba de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500

15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico ou palito e peso entre 45 a 50 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
16	BROCÓLIS COMUM	Brócolis comum de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.000
17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	4.500
18	CEBOLINHA VERDE	CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, frescas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Maço de 300 gramas embalados em sacos de polietileno, atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
19	CENOURA	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000

20	CHUCHU	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
21	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
22	COUVE-FLOR	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	Açafrão da terra em pó 100% cúrcuma moída. Embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Sem aditivos e conservantes. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
24	HORTELÃ FRESCO	HORTELÃ FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem ramos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	100
25	INHAME	INHAME de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológicas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.000
26	IOGURTE	IOGURTE Embalagem Plástica de 1L, hermeticamente vedado. Feito com integral. Características sensoriais própria do produto.	UN	4.000

		Rotulagem adequada conforme a Resolução RDC 259/2002 e 360/2003 – ANVISA. Sabores diversos. Não aceitaremos bebidas lácteas e outros diferente do iogurte		
27	LARANJA PÊRA	LARANJA PÊRA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.400
28	LIMÃO ROSA	LIMÃO ROSA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	150
29	LIMÃO TAITI	LIMÃO TAITI de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	200
30	LOURO ROSA	Folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	200
31	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, sem indicativos de contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
32	MANDIOCA RALADA	Do tipo branca ou amarela, fresca e sem casca, ralada, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente, limpa, acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.000
33	MANDIOCA SEM CASCA	MANDIOCA SEM CASCA resfriada de primeira qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas,	KG	5.000

		sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 2 Kg ou 3 Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
34	MANGA PALMER	MANGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.000
35	MANJERICÃO FRESCO	MANJERICÃO FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem talos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	200
36	MANJERICÃO SECO	MANJERICÃO SECO folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	200
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	Massa da polpa de pequi, podendo incluir óleo, sal e outros ingredientes naturais para conservação (sem adição de conservantes artificiais). Aparência: Pasta homogênea ou levemente granulada, dependendo do processamento. Cor: Amarelo-alaranjado intenso, característico do pequi. Aroma e Sabor: Marcante e peculiar do pequi, levemente adocicado e com notas herbáceas. Deve conter no mínimo 60% de polpa de pequi. Ausência de Contaminantes: respeitar limites de micotoxinas, metais pesados e resíduos químicos. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
38	MELANCIA	Melancia de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	20.000
39	MELÃO AMARELO	Melão amarelo de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias, de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	8.000

40	MEXERICA PONKAN	Mexerica de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	Milho verde fresco sem palha espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	16.450
42	OVO DE GALINHA	Ovos de galinha sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	DÚZIA A	3.865
43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
44	PEPINO COMUM	Pepino comum para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.200
45	PIMENTA DE CHEIRO	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	1.000
46	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde de primeira qualidade, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos	KG	700

		ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	Polpa de frutas congelada deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	8.260
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	Produto lácteo fresco, de consistência branda e macia, com textura lisa ou eventualmente apresentando olhaduras mecânicas. Cor caracteristicamente esbranquiçada, e sabor que pode variar entre suave e levemente ácido, acompanhado de um odor suave e característico. O produto não possui crosta ou, quando presente, apresenta uma fina camada superficial. Elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, utilizando coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas como ingredientes obrigatórios. Adicionalmente, podem ser incorporados ingredientes opcionais, tais como leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e cultivo de bactérias lácteas específicas, conforme necessário para ajuste de textura, sabor e conservação. O produto deve apresentar formato cilíndrico, com peso de 1 kg. Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	2.400
49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	Queijo minas meia cura ralado mantém todas as características essenciais do produto original, de massa semi-cozida, prensada e salgada, não defumado. Produzido a partir de leite ou leite reconstituído (padronizado ou não em gordura e proteína), coalho ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio e cultivo de bactérias lácticas como ingredientes obrigatórios. Deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos. Deve sofrer maturação por um período mínimo de 10	KG	1.500

		(dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesseis graus Celsius). Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
50	REPOLHO BRANCO	Repolho branco de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.510
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	Requeijão cremoso tradicional Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 180 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	6.240
52	RÚCULA	Rúcula de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 500 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	4.200
53	SALSINHA FRESCA	Salsinha fresca de primeira qualidade, folhas frescas, sem excesso de caules, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 300 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇ O	1.000
54	TOMATE	Tomate de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a	KG	7.850

		resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
55	VAGEM VERDE	VAGEM VERDE in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 2Kg e 3Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.750

Todos os produtos deverão ser entregues em conformidade com as condições higiênico-sanitárias estabelecidas na Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA e na Portaria nº 326/1997 do Ministério da Saúde.

1.1 As frutas, verduras, legumes e temperos naturais (abacaxi, abobora cabotiá, abobrinha verde, alface, alho, banana, batata doce, batata inglesa, beterraba, brócolis, cará, cebola, cenoura, chuchu, couve flor, inhame, laranja pera, limão taiti, maço de couve, maço de cheiro verde, maço de hortelã, mamão, manga, mandioca cascada, mandioca ralada, melancia, melão, mexerica, milho verde, pimentão verde, pimenta de cheiro, rabanete, repolho e tomate). Devem esta frescas, com aroma, cor e sabor próprios da espécie não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência, deverão estar intactas e firmes. Deverão ainda, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

1.2 OBSERVAÇÃO: DEFEITOS QUE NÃO SERÃO TOLERADOS:

Para as frutas e legumes

- Podridão;
- Manchas anormais;
- Queimadura de sol em área maior que 10%;
- Defeitos provocados por pragas ou doenças;
- Amassados;
- Danos mecânicos;
- Fora do estágio ideal de maturação;
- Substâncias terrosas;
- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens;
- Umidade externa anormal;
- Odor e sabor fora da normalidade;
- Tomate salada: não cotar longa vida.

Para as hortaliças:

- As hortaliças deverão ser frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo e as folhas deverão estar intactas e firmes.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 As despesas decorrentes do presente edital de Chamada Pública correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Av. José Dias Guimarães, nº 535, Centro, Rio Quente-GO, CEP: 75.667-000, Telefone: (64) 3452 – 7000
Site: www.rioquente.go.gov.br

12.02.12.12.361.2012.2215.3.3.90.30 Fonte 101; Ficha 2373 (ENSINO FUNDAMENTAL)

12.02.12.12. 365.2012.2274. 3.3.90.30 Fonte 101; Ficha 2445 (PRÉ ESCOLA)

12.02.12.12. 365.2012.2273. 3.3.90.30 Fonte 101; Ficha 2428 (CRECHE)

12.02.12.12.306.2012.2214.3.3.90.30 Fontes 100 e 115; Fichas 2353 e 2354 (MERENDA ESCOLAR)

3. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

3.1 Somente poderão participar dessa chamada pública, fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF Jurídica e/ou Física, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326 de 24 de julho de 2006 e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF e que atendam a todas as exigências deste edital e seus anexos.

3.2 Podem apresentar projetos de venda, de acordo com os artigos 34 e 36 da Resolução FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020:

a) – Fornecedores Individuais (detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP física, ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF);

b) - Grupos Informais (detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF de cada agricultor) e;

c) cooperativas e associações, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento

da Agricultura Familiar – DAP Jurídica ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF).

3.3 O encaminhamento do envelope único de Habilitação e de Projeto de Venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas neste edital e seus anexos e implica na aceitação integral e irrevogável aos termos e condições deste Edital.

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

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

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

3.5 Estarão impedidos de participar de qualquer fase da chamada pública os interessados que se

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs/CAFs familiares) inscritos na DAP/CAF jurídica X R\$ 40.000,00.

enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s), ou ainda legislação específica ao objeto ora contratado;

b) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

c) Agente público do Município de Rio Quente – GO;

d) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de

e) Empresa sob falência, que se encontra sob concurso de credores, em dissolução, em liquidação, ou em recuperação judicial e/ou extrajudicial, que não apresente, durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem

prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiros estabelecidos neste edital;

f) Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Prefeitura Municipal de Rio Quente.

3.6 Para participação da presente Chamada Pública, o agricultor formal ou informal e o agricultor individual, deverão apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, identificados, respectivamente, como de nº 01 e nº 02, para o que se sugere a seguinte identificação:

**ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
AO MUNICÍPIO DE RIO QUENTE - GOIÁS
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 0XX/2023 - Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.
PROPONENTE: (Razão Social da licitante).
CNPJ nº:
Endereço completo, telefone/fax e e-mail: (informar todos se houver).**

**ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA DE PREÇOS (PROJETO DE VENDA)
AO MUNICÍPIO DE RIO QUENTE - GOIÁS
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 0XX/2023 - Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.
PROPONENTE: (Razão Social da licitante).
CNPJ nº:
Endereço completo, telefone/fax e e-mail: (informar todos se houver).**

4. DA HABILITAÇÃO (Envelope nº 01)

4.1 Envelope nº. 01 – Habilitação do Grupo Formal

O Grupo Formal deverá apresentar no envelope fechado e lacrado os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I. a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II. o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias, ou CAF válida na data da sessão;
- III. a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- IV. as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda, conforme Anexo V.
- VII. a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados, conforme Anexo V;
- VIII. Declaração de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Anexo V.

4.2 Envelope nº. 01 – Habilitação do Grupo Informal

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

- I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias, ou CAF válida na data da sessão;
- III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV. Declaração de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme Anexo V e;

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

4.3 Envelope nº 01 – Habilitação do Agricultor individual

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

- I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- II. o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias ou CAF válida na data da abertura da sessão;
- III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV. Declaração de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme **Anexo V**.
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda, conforme Anexo V.

4.4 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou por membro da Comissão de Julgamento da Chamada Pública, ou publicação em órgão de imprensa oficial.

4.5 Na ausência ou irregularidade de qualquer dos documentos constantes dos sub-itens anteriores, será concedido o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para que o interessado participante desta Chamada Pública proceda à regularização da documentação.

5. DO PROJETO DE VENDA (Envelope nº. 002)

5.1 Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo IV deste Edital, baseado no modelo da Resolução FNDE n.º 6/2020, deverão ser incluídos no envelope nº 02 – Proposta de Preços, conforme modelo do Anexo IV.

5.2 Os fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais poderão, no projeto de venda, apresentar quantitativo igual ou menor de cada item para fornecimento.

5.3 Os projetos de venda deverão ser analisados em sessão pública registrada em ata.

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

6. DA SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1 Será admitido no máximo 01 (um) representante para cada fornecedor da agricultura familiar e com credencial específica, com possibilidade de substituição posterior, apresentada separadamente dos ENVELOPES, por ocasião da abertura deste.

6.1.1 A credencial não é obrigatória, mas somente poderá manifestar-se na reunião de abertura dos envelopes o representante devidamente credenciado ou o sócio responsável pela empresa que será credenciado no ato da abertura da licitação.

6.2 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução FNDE nº 6/2020.

6.3 Na ausência ou desconformidade de qualquer documento constatada na abertura do envelope, poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de até 3 dias, conforme análise da Comissão Julgadora, conforme Artigo 36, §4º, da Resolução/CD/FNDE n. 6 de 8 de maio de 2020.

6.4 Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente participarão ativamente os proponentes ou representantes credenciados, não sendo permitidas atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

6.5 Verificada a legalidade e adequação da documentação e dos projetos de venda apresentados, a Comissão Permanente de Licitação concluirá os seus serviços consignando em ata própria os proponentes credenciados e remeterá o processo para homologação, após

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para seleção:

- I – Fornecedores locais do município;
- II – Fornecedores de Região Geográfica Imediata;
- III – Fornecedores da Região Geográfica Intermediária;
- IV – Fornecedores do estado;
- V – Fornecedores do país;

7.1.1 Definição: Consideram-se Regiões Geográficas Imediatas o agrupamento de municípios que têm como principal referência a rede urbana mais próxima para satisfazer as necessidades imediatas das populações. No caso de Campo do Tenente são os municípios que fazem divisa com o município

7.1.2 Definição: As Regiões Geográficas Intermediárias constituem a divisão geográfica regional do país, segundo a composição elaborada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em 2017. No caso de Campo do Tenente são os municípios que compõem a Região Metropolitana I e II de Curitiba.

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

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

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

b) No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária,

quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s) ou CAF(s);

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA; estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP ou CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

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

7.2 Em caso de persistência de empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1 As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser entregues no Almoxarifado ou onde for indicado, nesta cidade, no prazo de até 02 (dois) dias úteis após a fase de habilitação, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido.

8.2 As amostras deverão ser identificadas com o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) ou (agricultor individual).

8.3 A não apresentação das amostras ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou proposta.

8.4 As amostras serão analisadas por uma Equipe Técnica da Prefeitura Municipal, que observará como critérios de avaliação as especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item I deste edital.

8.5 Após a análise do produto será emitido Parecer ou Laudo devidamente assinado e identificado pela Equipe Técnica da Prefeitura Municipal.

Nota: Não será obrigatória a apresentação de amostras de produtos sazonais que não forem encontrados nesta época.

9. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme solicitação da Secretaria, disposições constantes neste termo, bem como do CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, durante o período de 12 (doze) meses.

9.2 O transporte deverá ser realizado em veículos dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelo órgão competente (ANVISA ou MAPA), conforme pede a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, respeitando os padrões de higiene e manipulação exigidos pela CVS 5 de 9 de abril de 2013.

9.3 Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

9.4 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem de polietileno, atóxicos, transparentes, limpos e descartáveis, (não serão aceitas entregas em sacolas plásticas) de até 05 (cinco) quilos para que facilite na conferência dos alimentos, no caso de legumes e verduras. O entregador deverá aguardar a merendeira conferir a quantidade e qualidade dos alimentos. A entrega se fará de forma que, os gêneros alimentícios cheguem as unidades escolares em perfeito estado de consumo. Caso os produtos não venham com a qualidade estabelecida neste edital, os mesmos serão notificados a substituí-los em até 01 (um) dia útil a contar da por parte do Responsável pelo Setor da Solicitação e fiscal de contrato, situação em que os produtos rejeitados serão devolvidos no momento da substituição.

9.5 Os pedidos serão realizados semanalmente ou quando houver necessidade pelo o departamento de compras ou pela secretaria solicitante, no qual será enviado o romaneio das entregas com as quantidades e localização. Os romaneios deverão ser assinados no ato da entrega, posteriormente repassados ao Setor responsável para conferência do mesmo. Caso os vencedores do chamamento ser a Associação e/ou Cooperativa, os mesmos ficaram encarregados de distribuir os produtos entre seus agricultores para que realizem as entregas nas unidades solicitantes.

9.6 Nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos.

9.7 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produto	Quant.	Local de entrega	Periodicidade de entrega
ABACATE	20,0 Kg	Creche e Escolas	Mensal
ABACAXI PÉROLA	175,0 Kg	Creche e Escolas	Semanal
ABOBORA CABOTIÁ	50,0 Kg	Creche e Escolas	Semanal
ABOBRINHA VERDE	30,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
ACELGA	70,0 Und	Creche e Escolas	Semanal
ALFACE AMERICANA	70,0 Und	Creche e Escolas	Semanal
ALFACE CRESPA	70,0 Und	Creche e Escolas	Semanal
ALHO	25,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
BANANA MAÇÃ	170,0 kg	Creche e Escolas	Mensal
BANANA NANICA	20,0 kg	Creche e Escolas	Quinzenal
BANANA PRATA	190,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
BATATA DOCE	50,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
BATATA INGLESA	50,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
BETERRABA	20,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	40,0 kg	Escolas	Mensal
BROCOLIS COMUM	50,0 kg	Creche e Escolas	Quinzenal
CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	50,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
CEBOLINHA VERDE	15,0 Maço	Creche e Escolas	Semanal
CENOURA	40,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
CHUCHU	40,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
COUVE MANTEIGA	50,0 Maço	Creche e Escolas	Semanal
COUVE-FLOR	50,0 kg	Creche e Escolas	Quinzenal
CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	5,0 kg	Creche e Escolas	Mensal
HORTELÃ FRESCO	5,0 kg	Creche e Escolas	Mensal
INHAME	25,0 kg	Creche e Escolas	Mensal
IOGURTE	90,0 L	Escolas	Mensal
LARANJA PÊRA	170,0 kg	Creche e Escolas	Quinzenal
LIMÃO ROSA	5,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
LIMÃO TAITI	5,0 kg	Creche e Escolas	Quinzenal
LOURO ROSA	2,0 kg	Creche e Escolas	Mensal
MAMÃO FORMOSA	160,0 kg	Creche e Escolas	Semanal
MANDIOCA RALADA	50,0 kg	Creche e Escolas	Quinzenal
MANDIOCA SEM CASCA	50,0 kg	Creche e Escolas	Semanal

MANGA PALMER	30,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MANJERICÃO FRESCO	2,5	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
MANJERICÃO SECO	1,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
MASSA DA POLPA DE PEQUI	2,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
MELANCIA	200,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MELÃO AMARELO	140,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MEXERICA PONKAN	170,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	85,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
OVO DE GALINHA	150	Und	Creche e Escolas	Semanal
OVO DE GALINHA	650	Und	Escolas	Mensal
PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	40,0	kg	Escolas	Mensal
PEPINO COMUM	20,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
PIMENTA DE CHEIRO	13,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
PIMENTÃO VERDE	15,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	40,0	kg	Escolas	Semanal
QUEIJO MINAS FRESCAL	5,0	Und	Creche	Semanal
QUEIJO MINAS FRESCAL	20,0	Und	Escolas	Quinzenal
QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	7,0	kg	Creche e Escolas	Quinzenal
REPOLHO BRANCO	20,0	kg	Creche e Escolas	Semanal
REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	5,0	kg	Creche e Escolas	Mensal
RÚCULA (maço de 500 gramas)	20,0	Und	Creche e Escolas	Semanal
SALSINHA FRESCA	5,0	Und	Creche e Escolas	Semanal
TOMATE	50,0	Und	Creche e Escolas	Semanal
VAGEM VERDE	50,0	Und	Creche e Escolas	Quinzenal

Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser entregues no:

- Colégio Municipal Professor Lourenço Batista, Endereço: Av. Jose Dias Guimaraes, nº 535, Centro. Rio Quente – GO. CEP: 75667-000,
- Creche Comecinho de Vida – Rua Izabel Gonzaga De Lima Q 04 L 20/21 Setor Central – Rio Quente- GO.

Na qual se atestará o seu recebimento

10. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1 O objeto da presente Chamado Pública será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

10.2 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

10.3 O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

11. DOS PAGAMENTOS

11.1 O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo Nutricionista da Prefeitura Municipal.

11.2 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

12. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

12.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

12.2 A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

12.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal, além do disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13.2 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública e da proposta a que se vinculam.

13.3 Os interessados deverão estudar minuciosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

13.4 Onde este Edital for omissivo, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE nº 6/2020, com alterações da Resolução nº 2/2023

13.5 O presente edital e seus anexos também estão à disposição de todos quantos possa interessar junto ao departamento de licitação, de Segunda-Feira à Sexta Feira, no horário das 8:00 hrs às 11:00 hrs e das 13:00 às 16:00 hrs ou no site www.rioquente.go.gov.br.

14. DOS ANEXOS

14.1 Integram o Presente Edital:

14.2 Anexo I – Estudo técnico preliminar;

14.3 Anexo II – Termo de referência

14.4 Anexo III – minuta do contrato;

14.5 Anexo IV – Modelo de projeto de venda;

14.6 Anexo V – Declaração de origem dos produtos;

14.7 Anexo VI – Tabela de preços

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 Os atos relativos ao julgamento dos documentos de habilitação e das propostas serão publicados no site www.rioquente.go.gov.br.

15.2 Eventual recurso poderá ser interposto no prazo de 03 (três) dias corridos, contados da data de lavratura da ata de julgamento ou, em caso de ausência de representante do interessado, da data da publicação da mesma.

15.3 No momento da assinatura do Contrato, o Agricultor individual e o Agricultor participante do Grupo Informal deverão apresentar o comprovante de inscrição no CNPJ.

15.4 Pequenos erros ou o desatendimento a meras formalidades que não tragam prejuízo algum para o processo, não ensejarão desclassificação ou inabilitação de proponentes.

15.5 Os esclarecimentos relativos a esta Chamada Pública serão prestados nos dias de expediente, das 8hs às 11hs e das 13hs às 16hs, na José Dias Guimarães, nº 535, Centro, na cidade de Rio Quente, por e-mail (licitacaorioquente@gmail.com) ou por telefone (64) 3452-7000.

15.6 A Prefeitura Municipal de Rio Quente – GO, não se responsabilizará por documentação ou proposta que, enviada via postal, não cheguem até a data e horário aprazado.

15.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, inclusive no que se refere às certidões que não constam prazo de validade, será aplicado o disposto na Lei nº 14.133/2021.

15.8 Os casos de omissão, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE nº 6/2020, com alterações da Resolução nº 2/2023.

15.9 A fiscalização do presente contrato ficará a cargo dos fiscais relacionados pelos gestores de cada órgão conforme portarias que compõem este processo.

16 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública. A Administração julgará e responderá em até 2 (dois) dias úteis, conforme o art. 164 da Lei nº 14.133/2021.

Rio Quente, 18 de junho de 2025

OTÁVIO MARCOLINO DOS SANTOS
GESTOR FME

ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Órgão: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	
Setor requisitante: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO	
Responsável pela Demanda: NUTRICIONISTA ART	
Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com o §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e as Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando a promoção da alimentação saudável nas unidades escolares, planejamento para doze meses.	
Tipo de Objeto: ☐ Serviço não continuado ☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra	☒ Material de consumo ☐ Material permanente / equipamento ☐ Obra ☐ Serviço de engenharia
Forma de Contratação Sugerida: ☐ Dispensa (Valor) ☒ Chamada Pública ☐ Pregão Eletrônico ☐ Pregão Presencial ☐ Concorrência ☐ Concurso ☐ Leilão ☐ Diálogo competitivo	

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Referência: Art. 18 e seguintes da Lei 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural tem como principal objetivo garantir uma alimentação escolar saudável, adequada e nutricionalmente equilibrada aos estudantes, em conformidade com o **§1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009**. Essa legislação determina que, no mínimo, **30% dos recursos repassados pelo FNDE** para a alimentação escolar sejam destinados à compra direta desses fornecedores, sempre que houver oferta e demanda.

A medida está alinhada com as diretrizes das **Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, especialmente a **Resolução CD/FNDE nº 6/2020**, que orienta a aquisição de alimentos frescos e minimamente processados, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis e prevenindo doenças relacionadas à má alimentação, como obesidade e deficiências nutricionais.

Ao priorizar alimentos produzidos localmente, a iniciativa contribui para a oferta de refeições mais ricas em vitaminas, minerais e fibras, garantindo maior qualidade e segurança alimentar aos alunos. Além disso, fortalece a economia local e estimula a produção sustentável, reduzindo a presença de ultra processados na alimentação escolar.

Dessa forma, o chamamento público visa assegurar o direito dos estudantes a uma alimentação de qualidade, promovendo a saúde e o bem-estar, além de atender aos princípios da transparência e legalidade na execução do PNAE.

2. REFERÊNCIA A INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO:

A Lei n. 14.133/2021, bem como alterações e normativas federais posteriores, definiram regras na instrução processual para contratações públicas por órgãos da Administração Pública, dentre as quais pode-se destacar a elaboração de estudos técnicos preliminares como fito na demonstração da viabilidade ou não da contratação.

1.2. As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos.

1.3. Muito embora o órgão não tenha em execução o Plano de Contratações Anuais (PCA), haja vista esse ser facultativo, conforme Inciso VII do artigo 12 da Lei Nº 14.133/21, existe dentro do planejamento orçamentário Anual (LOA) a previsão do objeto em contratação.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- Os gêneros devem ser de boa qualidade, de forma que haja melhor relação custo x benefício;
- Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;
- O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser realizado por agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações, devidamente formalizados e habilitados, conforme estabelecido na legislação vigente.
- Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos pelas normas sanitárias e pelas diretrizes do PNAE, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.
- A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer conforme cronograma estabelecido pela gestão municipal, visando assegurar o abastecimento contínuo e adequado das unidades escolares.
- Priorizar produtos in natura, minimamente processados e com alto valor nutritivo, conforme as diretrizes de alimentação escolar saudável.
- O fornecimento deverá respeitar a sazonalidade dos produtos, incentivando a produção local e reduzindo o impacto ambiental do transporte.
- Os materiais, deverão ser entregues nos seguintes endereços: Colégio Municipal Prof. Lourenço Batista – Av. Dos Canários, SN, Fauna I – Rio Quente e Creche Comecinho de vida – Rua Izabel Gonzaga de Lima Q 04 L20/21 Setor Central –Rio Quente-GO, em horário de expediente.
- Produtos devem estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIAS DE CÁLCULO

Item	Produto	Descrição	Und	Total
1	ABACATE	De primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada. (condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	500
2	ABACAXI PÉROLA	Tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	15.000
3	ABOBORA CABOTIÁ	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o	KG	5.000

		transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		
4	ABOBRINHA VERDE	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
5	ACELGA	Acelga de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
6	ALFACE AMERICANA	Alface americana de primeira qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	9.360
7	ALFACE CRESPA	Alface crespa de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. As folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a	UN	2.000

		resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
8	ALHO	Alho de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.100
9	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.800
10	BANANA NANICA	Banana nanica de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
11	BANANA PRATA	Banana prata de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	11.180
12	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
13	BATATA INGLESA	Batata inglesa comum lisa, de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	5.000
14	BETERRABA	Beterraba de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de	KG	2.500

		outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)		
15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico ou palito e peso entre 45 a 50 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
16	BROCÓLIS COMUM	Brócolis comum de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.000
17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	4.500
18	CEBOLINHA VERDE	CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, frescas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Maço de 300 gramas embalados em sacos de polietileno, atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
19	CENOURA	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	5.000

		(Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
20	CHUCHU	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
21	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
22	COUVE-FLOR	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	Açafrão da terra em pó 100% cúrcuma moída. Embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Sem aditivos e conservantes. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
24	HORTELÃ FRESCO	HORTELÃ FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem ramos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	100
25	INHAME	INHAME de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológicas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275	KG	1.000

		de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
26	IOGURTE	IOGURTE Embalagem Plástica de 1L, hermeticamente vedado. Feito com integral. Características sensoriais própria do produto. Rotulagem adequada conforme a Resolução RDC 259/2002 e 360/2003 – ANVISA. Sabores diversos. Não aceitaremos bebidas lácteas e outros diferente do iogurte	UN	4.000
27	LARANJA PÊRA	LARANJA PÊRA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.400
28	LIMÃO ROSA	LIMÃO ROSA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	150
29	LIMÃO TAITI	LIMÃO TAITI de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	200
30	LOURO ROSA	Folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	200
31	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, sem indicativos de contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
32	MANDIOCA RALADA	Do tipo branca ou amarela, fresca e sem casca, ralada, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente, limpa, acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas,	KG	3.000

		sujidades, larvas e corpos estranhos e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		
33	MANDIOCA SEM CASCA	MANDIOCA SEM CASCA resfriada de primeira qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 2 Kg ou 3 Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
34	MANGA PALMER	MANGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.000
35	MANJERICÃO FRESCO	MANJERICÃO FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem talos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	200
36	MANJERICÃO SECO	MANJERICÃO SECO folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	UND	200
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	Massa da polpa de pequi, podendo incluir óleo, sal e outros ingredientes naturais para conservação (sem adição de conservantes artificiais). Aparência: Pasta homogênea ou levemente granulada, dependendo do processamento. Cor: Amarelo-alaranjado intenso, característico do pequi. Aroma e Sabor: Marcante e peculiar do pequi, levemente adocicado e com notas herbáceas. Deve conter no mínimo 60% de polpa de pequi. Ausência de Contaminantes: respeitar limites de micotoxinas, metais pesados e resíduos químicos. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
38	MELANCIA	Melancia de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	20.000

		(Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
39	MELÃO AMARELO	Melão amarelo de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias, de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
40	MEXERICA PONKAN	Mexerica de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	Milho verde fresco sem palha espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	16.450
42	OVO DE GALINHA	Ovos de galinha sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	DÚZIA	3.865
43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100

44	PEPINO COMUM	Pepino comum para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.200
45	PIMENTA DE CHEIRO	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	1.000
46	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde de primeira qualidade, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	700
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	Polpa de frutas congelada deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	8.260
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	Produto lácteo fresco, de consistência branda e macia, com textura lisa ou eventualmente apresentando olhaduras mecânicas. Cor caracteristicamente esbranquiçada, e sabor que pode variar entre suave e levemente ácido, acompanhado de um odor suave e característico. O produto não possui crosta ou, quando presente, apresenta uma fina camada superficial. Elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, utilizando coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas como ingredientes obrigatórios. Adicionalmente, podem ser incorporados ingredientes opcionais, tais como leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e cultivo de bactérias lácteas específicas, conforme necessário para ajuste de textura, sabor e conservação. O produto deve apresentar formato cilíndrico, com peso de 1 kg. Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de	UND	2.400

		outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	Queijo minas meia cura ralado mantém todas as características essenciais do produto original, de massa semi-cozida, prensada e salgada, não defumado. Produzido a partir de leite ou leite reconstituído (padronizado ou não em gordura e proteína), coalho ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio e cultivo de bactérias lácticas como ingredientes obrigatórios. Deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos. Deve sofrer maturação por um período mínimo de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesseis graus Celsius). Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
50	REPOLHO BRANCO	Repolho branco de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.510
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	Requeijão cremoso tradicional. Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 180 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	6.240
52	RÚCULA	Rúcula de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 500 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a	UND	4.200

		resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
53	SALSINHA FRESCA	Salsinha fresca de primeira qualidade, folhas frescas, sem excesso de caules, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 300 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇ O	1.000
54	TOMATE	Tomate de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.850
55	VAGEM VERDE	VAGEM VERDE in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 2Kg e 3Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.750

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

As soluções disponíveis no mercado que atendem aos requisitos da contratação foram pesquisadas com base no parâmetro I do artigo 5º da IN nº 73 de 2020 e suas alterações. Os orçamentos foram obtidos por meio de cotação com fornecedor especializado no item em questão, garantindo assim uma ampla pesquisa de mercado.

Dentre as opções analisadas, a solução escolhida demonstrou ser a mais adequada para atender à necessidade do município, considerando a demanda pela aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e garantindo a melhor relação entre qualidade e atendimento às exigências da administração pública.

6. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

O custo global do objeto desta contratação foi obtido a partir de orçamentos com fornecedor e através de sistema de banco de preços, parametrizado conforme a legislação pertinente. Foi calculado os valores individuais que apresentaram um valor estimado total de aproximadamente

Av. José Dias Guimarães, nº 535, Centro, Rio Quente-GO, CEP: 75.667-000, Telefone: (64) 3452 – 7000
Site: www.rioquente.go.gov.br

preço estimado da contratação R\$ 2.772.983,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com o §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O objetivo principal é promover a alimentação saudável nas unidades escolares por meio da oferta de produtos frescos, diversificados e de qualidade, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. A iniciativa busca fortalecer a agricultura familiar local, incentivando a produção sustentável e a valorização dos pequenos produtores, além de garantir o cumprimento das diretrizes do PNAE para a inserção de alimentos regionais e minimamente processados no cardápio escolar.

O planejamento contempla a aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios ao longo de doze meses, garantindo regularidade no fornecimento e permitindo a adaptação dos produtos conforme a sazonalidade da produção. Dessa forma, a solução visa não apenas atender às necessidades nutricionais dos estudantes, mas também fomentar o desenvolvimento socioeconômico das comunidades rurais envolvidas, fortalecendo os laços entre a escola e os produtores locais.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

De acordo com a legislação vigente, o parcelamento da solução deve ser a regra, sendo a licitação realizada por item sempre que o objeto for divisível, desde que isso não comprometa a solução como um todo ou gere perda de economia de escala. O objetivo é garantir a ampla participação de licitantes, permitindo aos agricultores que não tenham capacidade para fornecer a totalidade do objeto possam concorrer em itens ou unidades autônomas.

O parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural é necessário para garantir a eficiência na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta contínua e adequada de alimentos nas unidades escolares ao longo dos doze meses planejados. A seguir, são apresentadas as principais razões que justificam essa estratégia:

1. **Sazonalidade da Produção** - A agricultura familiar depende de ciclos produtivos que variam conforme as condições climáticas e a época do ano. O parcelamento permite

que os produtos adquiridos estejam sempre frescos e de melhor qualidade, respeitando a disponibilidade dos alimentos em cada período.

2. **Qualidade e Segurança Alimentar** - O fornecimento parcelado possibilita a aquisição de alimentos em condições ideais de consumo, reduzindo riscos de deterioração e desperdício. Dessa forma, garante-se que os estudantes recebam produtos nutritivos e seguros durante todo o período letivo.
3. **Adequação ao Armazenamento e Distribuição** - O armazenamento de grandes volumes de gêneros alimentícios pode comprometer sua qualidade e dificultar a logística de distribuição. O parcelamento facilita a gestão dos estoques, assegurando que os produtos sejam entregues de forma ordenada e compatível com a infraestrutura disponível nas unidades escolares.
4. **Sustentabilidade Econômica dos Produtores** - A aquisição fracionada permite uma melhor organização da produção pelos agricultores familiares, garantindo um fluxo financeiro contínuo e reduzindo impactos econômicos adversos. Isso fortalece o setor e incentiva a participação de um maior número de fornecedores locais.
5. **Eficiência na Execução Orçamentária** - O fracionamento dos pagamentos acompanha a entrega dos produtos, possibilitando uma melhor programação dos recursos financeiros e evitando desembolsos elevados de uma só vez. Essa estratégia contribui para uma execução mais equilibrada e transparente do orçamento público.

Dessa forma, o parcelamento da aquisição dos gêneros alimentícios é uma medida fundamental para garantir a eficiência, qualidade e sustentabilidade do fornecimento, beneficiando tanto os estudantes quanto os agricultores familiares envolvidos no processo.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme previsto na legislação vigente e nas diretrizes do PNAE, busca promover impactos positivos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros. A seguir, são destacados os principais resultados esperados:

1. Economicidade e Eficiência Financeira

- **Redução de Custos com Intermediários:** A compra direta da agricultura familiar elimina intermediários, reduzindo os custos finais dos produtos e maximizando a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.
- **Previsibilidade Orçamentária:** O planejamento da aquisição para um período de doze meses permite melhor controle financeiro, evitando compras emergenciais e garantindo preços mais estáveis ao longo do ano.

- **Aproveitamento Integral dos Recursos do PNAE:** A destinação obrigatória de pelo menos 30% dos recursos do PNAE para a agricultura familiar é atendida de forma estratégica, assegurando a correta aplicação dos valores disponíveis e evitando a devolução de recursos por falta de execução.

2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

- **Otimização do Trabalho das Equipes de Nutrição e Logística:** A programação das entregas permite uma gestão mais eficiente do cardápio escolar e do armazenamento, reduzindo desperdícios e otimizando a carga de trabalho das equipes envolvidas na manipulação e distribuição dos alimentos.
- **Maior Qualificação e Capacitação:** O contato direto com os produtores possibilita treinamentos e orientações sobre padrões de qualidade, boas práticas agrícolas e segurança alimentar, melhorando a interação entre fornecedores e profissionais da educação.
- **Redução de Esforços Operacionais:** O parcelamento das entregas facilita a organização dos profissionais responsáveis pelo recebimento e distribuição, evitando sobrecarga e otimizando o fluxo de trabalho dentro das unidades escolares.

3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais

- **Adequação ao Espaço de Armazenamento:** Com aquisições planejadas, evita-se a superlotação dos depósitos e câmaras frias das escolas, garantindo que os produtos sejam armazenados corretamente e preservando sua qualidade.
- **Redução do Desperdício de Alimentos:** O fornecimento contínuo e fracionado assegura que os gêneros alimentícios sejam utilizados antes do vencimento, minimizando perdas e promovendo um consumo mais eficiente.
- **Uso Sustentável de Insumos:** A programação da demanda permite que os produtores familiares adotem práticas agrícolas mais sustentáveis, evitando desperdício de insumos e garantindo um fornecimento regular.

Com essas estratégias, espera-se uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, proporcionando uma alimentação de qualidade aos alunos, fortalecendo a economia local e garantindo a sustentabilidade da política de alimentação escolar.

10. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO AO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não se aplica.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução é plenamente viável tendo em vista todos os motivos expostos neste ETP.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Por todo o exposto, entendemos que a solução apresentada para a presente demanda, se posiciona como a melhor possível, devendo proceder com a contratação na forma indicada.

ANEXO II TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

Órgão: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Setor requisitante: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Responsável pela Demanda: NUTRICIONISTA ART

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, em conformidade com o §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e as Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando a promoção da alimentação saudável nas unidades escolares, planejamento para doze meses.

Item	Produto	Descrição	Und	Total
1	ABACATE	De primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada. (condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	500
2	ABACAXI PÉROLA	Tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.	KG	15.000
3	ABOBORA CABOTIÁ	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000

4	ABOBRINHA VERDE	De primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	5.000
5	ACELGA	Acelga de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
6	ALFACE AMERICANA	Alface americana de primeira qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	9.360
7	ALFACE CRESPA	Alface crespa de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. As folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	2.000

8	ALHO	Alho de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.100
9	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.800
10	BANANA NANICA	Banana nanica de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
11	BANANA PRATA	Banana prata de primeira qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	11.180
12	BATATA DOCE	Batata doce de primeira qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
13	BATATA INGLESIA	Batata inglesa comum lisa, de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	5.000

14	BETERRABA	Beterraba de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.500
15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico ou palito e peso entre 45 a 50 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
16	BROCÓLIS COMUM	Brócolis comum de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.000
17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de	KG	4.500

		outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).		
18	CEBOLINHA VERDE	CEBOLINHA VERDE de primeira qualidade, frescas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Maço de 300 gramas embalados em sacos de polietileno, atóxico, inodoro e transparente. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇO	1.000
19	CENOURA	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
20	CHUCHU	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	KG	2.500
21	COUVE MANTEIGA	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	UN	4.000
22	COUVE-FLOR	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada. Apresentar licença sanitária atualizada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	Açafrão da terra em pó 100% cúrcuma moída. Embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de	KG	100

		identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Sem aditivos e conservantes. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
24	HORTELÃ FRESCO	HORTELÃ FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem ramos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	100
25	INHAME	INHAME de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológicas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.000
26	IOGURTE	IOGURTE Embalagem Plástica de 1L, hermeticamente vedado. Feito com integral. Características sensoriais própria do produto. Rotulagem adequada conforme a Resolução RDC 259/2002 e 360/2003 – ANVISA. Sabores diversos. Não aceitaremos bebidas lácteas e outros diferente do iogurte	UN	4.000
27	LARANJA PÊRA	LARANJA PÊRA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	2.400
28	LIMÃO ROSA	LIMÃO ROSA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	150
29	LIMÃO TAITI	LIMÃO TAITI de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas.	KG	200

		Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)		
30	LOURO ROSA	Folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UN	200
31	MAMÃO FORMOSA	MAMAO FORMOSA de primeira qualidade, sem indicativos de contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
32	MANDIOCA RALADA	Do tipo branca ou amarela, fresca e sem casca, ralada, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente, limpa, acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.000
33	MANDIOCA SEM CASCA	MANDIOCA SEM CASCA resfriada de primeira qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 2 Kg ou 3 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	5.000
34	MANGA PALMER	MANGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.000

35	MANJERICÃO FRESCO	MANJERICÃO FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem talos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	UND	200
36	MANJERICÃO SECO	MANJERICÃO SECO folhas desidratadas sem ramos, embalagem com 100 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	UND	200
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	Massa da polpa de pequi, podendo incluir óleo, sal e outros ingredientes naturais para conservação (sem adição de conservantes artificiais). Aparência: Pasta homogênea ou levemente granulada, dependendo do processamento. Cor: Amarelo-alaranjado intenso, característico do pequi. Aroma e Sabor: Marcante e peculiar do pequi, levemente adocicado e com notas herbáceas. Deve conter no mínimo 60% de polpa de pequi. Ausência de Contaminantes: respeitar limites de micotoxinas, metais pesados e resíduos químicos. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	100
38	MELANCIA	Melancia de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	20.000
39	MELÃO AMARELO	Melão amarelo de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias, de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	KG	8.000
40	MEXERICA PONKAN	Mexerica de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos	KG	2.500

		mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	Milho verde fresco sem palha espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	16.450
42	OVO DE GALINHA	Ovos de galinha sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	DÚZIA A	3.865
43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso entre 50 a 55 g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.	UND	9.100
44	PEPINO COMUM	Pepino comum para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de	KG	1.200

		outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).		
45	PIMENTA DE CHEIRO	Pimenta de cheiro, de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	1.000
46	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde de primeira qualidade, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	KG	700
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	Polpa de frutas congelada deve ser extraída da fruta in natura, parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. O produto não fermentado, não concentrado, e não diluído. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg. Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	KG	8.260
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	Produto lácteo fresco, de consistência branda e macia, com textura lisa ou eventualmente apresentando olhaduras mecânicas. Cor caracteristicamente esbranquiçada, e sabor que pode variar entre suave e levemente ácido, acompanhado de um odor suave e característico. O produto não possui crosta ou, quando presente, apresenta uma fina camada superficial. Elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, utilizando coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas como ingredientes obrigatórios. Adicionalmente, podem ser incorporados ingredientes opcionais, tais como leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio e cultivo de bactérias lácteas específicas, conforme necessário para ajuste de textura, sabor e conservação. O produto deve apresentar formato cilíndrico, com peso de 1 kg. Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria n° 326 de 30 de julho de 1997).	UND	2.400

49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	Queijo minas meia cura ralado mantém todas as características essenciais do produto original, de massa semi-cozida, prensada e salgada, não defumado. Produzido a partir de leite ou leite reconstituído (padronizado ou não em gordura e proteína), coalho ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio e cultivo de bactérias lácticas como ingredientes obrigatórios. Deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos para Queijos. Deve sofrer maturação por um período mínimo de 10 (dez) dias em temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius) e inferior a 16°C (dezesesseis graus Celsius). Deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C (doze graus Celsius). Não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve ser acondicionado em embalagens bromatologicamente aptas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.500
50	REPOLHO BRANCO	Repolho branco de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	3.510
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	Requeijão cremoso tradicional Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 180 gramas. (Condições higiênico sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	6.240
52	RÚCULA	Rúcula de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser	UND	4.200

		frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 500 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).		
53	SALSINHA FRESCA	Salsinha fresca de primeira qualidade, folhas frescas, sem excesso de caules, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 300 gramas. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	MAÇ O	1.000
54	TOMATE	Tomate de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	7.850
55	VAGEM VERDE	VAGEM VERDE in natura, fresca, macia, de tamanho regular de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 2Kg e 3Kg. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997).	KG	1.750

OBSERVAÇÃO: DEFEITOS QUE NÃO SERÃO TOLERADOS: Para as frutas e legumes Podridão; Manchas anormais; Queimadura de sol em área maior que 10%; Defeitos provocados por pragas ou doenças; Amassados; Danos mecânicos; Fora do estágio ideal de maturação; Substâncias terrosas; Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens; Umidade externa anormal; Odor e sabor fora da normalidade; Tomate salada: não cotar longa vida. Para as hortaliças: As hortaliças deverão ser frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo e as folhas deverão estar intactas e firmes.

1.1 Tipo de Objeto:	
☐ Serviço não continuado ☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra	☒ Material de consumo ☐ Material permanente / equipamento ☐ Obra ☐ Serviço de engenharia
1.2 Forma de Contratação Sugerida: ☐ Dispensa (Valor) ☒ Chamada Pública ☐ Pregão Eletrônico ☐ Pregão Presencial ☐ Concorrência ☐ Concurso ☐ Leilão ☐ Diálogo competitivo	
1.3 Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP? ☐ Sim ☒ Não	
1.3.1 Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços ☐ quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência ☐ quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; e ☐ quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública	
1.4 Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)? ☐ Vistoria obrigatória ☐ Vistoria facultativa ☒ Não será exigida vistoria.	
Justificativa: 	
1.5 Do agrupamento de itens em lotes A aquisição/contratação se dará em lotes? ☒ Não ☐ Sim Justificativa: 	

1.6 Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

(X) Não

() Sim

1.7 Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

(X) Não

() Sim

O prazo de vigência é de 12 (meses), contados da assinatura do contrato.

1 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural tem como principal objetivo garantir uma alimentação escolar saudável, adequada e nutricionalmente equilibrada aos estudantes, em conformidade com o **§1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009**. Essa legislação determina que, no mínimo, **30% dos recursos repassados pelo FNDE** para a alimentação escolar sejam destinados à compra direta desses fornecedores, sempre que houver oferta e demanda.

A medida está alinhada com as diretrizes das **Resoluções do FNDE relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, especialmente a **Resolução CD/FNDE nº 6/2020**, que orienta a aquisição de alimentos frescos e minimamente processados, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis e prevenindo doenças relacionadas à má alimentação, como obesidade e deficiências nutricionais.

Ao priorizar alimentos produzidos localmente, a iniciativa contribui para a oferta de refeições mais ricas em vitaminas, minerais e fibras, garantindo maior qualidade e segurança alimentar aos alunos. Além disso, fortalece a economia local e estimula a produção sustentável, reduzindo a presença de ultra processados na alimentação escolar.

Dessa forma, o chamamento público visa assegurar o direito dos estudantes a uma alimentação de qualidade, promovendo a saúde e o bem-estar, além de atender aos princípios da transparência e legalidade na execução do PNAE.

2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO

OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

A presente descrição trata da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme previsto no §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) relativas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O objetivo é garantir a promoção da alimentação saudável e adequada nas unidades escolares, assegurando a qualidade nutricional e o desenvolvimento econômico da agricultura local. O planejamento prevê a aquisição para um período de doze meses.

2. Ciclo de Vida do Objeto

O ciclo de vida do objeto compreende as seguintes etapas:

- **Produção:** Cultivo e colheita dos gêneros alimentícios pelos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, observando boas práticas agrícolas, sanidade vegetal e bem-estar animal.
- **Fornecimento e Logística:** Transporte adequado dos produtos das unidades de produção até as unidades escolares, garantindo condições sanitárias seguras e o cumprimento dos prazos de entrega.
- **Armazenamento e Distribuição:** Acondicionamento dos alimentos em condições adequadas de temperatura, umidade e higiene, assegurando a qualidade dos produtos até o consumo.
- **Consumo e Avaliação Nutricional:** Utilização dos alimentos no preparo das refeições oferecidas aos alunos, respeitando o cardápio planejado pela nutricionista, considerando valores nutricionais e preferências alimentares locais.
- **Descarte e Sustentabilidade:** Manejo adequado dos resíduos, priorizando a redução do desperdício, a compostagem e o reaproveitamento quando possível, promovendo a sustentabilidade ambiental.

3. Especificação do Produto

Os gêneros alimentícios adquiridos deverão atender aos seguintes critérios:

- **Origem:** Exclusivamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, devidamente comprovada conforme a legislação vigente.
- **Qualidade:** Produtos frescos, in natura ou minimamente processados, livres de contaminantes químicos e biológicos.
- **Segurança Alimentar:** Atender às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- **Variedade:** Frutas, hortaliças, legumes, cereais, laticínios e outros produtos especificados conforme demanda nutricional das unidades escolares.
- **Embalagem e Transporte:** Adequados para manter a integridade e a qualidade dos produtos, respeitando as condições de armazenamento e prazo de validade.

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural visa fortalecer a economia local, promover a segurança alimentar e nutricional dos

Av. José Dias Guimarães, nº 535, Centro, Rio Quente-GO, CEP: 75.667-000, Telefone: (64) 3452 – 7000
Site: www.rioquente.go.gov.br

estudantes e contribuir para um sistema alimentar mais sustentável. O planejamento para doze meses permite a previsibilidade na oferta de alimentos e o fortalecimento da relação entre produtores e consumidores, garantindo a execução eficiente do PNAE nas unidades escolares.

3	REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)
----------	--

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- Os gêneros devem ser de boa qualidade, de forma que haja melhor relação custo x benefício;
- Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;
- O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser realizado por agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações, devidamente formalizados e habilitados, conforme estabelecido na legislação vigente.
- Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos pelas normas sanitárias e pelas diretrizes do PNAE, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.
- A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer conforme cronograma estabelecido pela gestão municipal, visando assegurar o abastecimento contínuo e adequado das unidades escolares.
- Priorizar produtos in natura, minimamente processados e com alto valor nutritivo, conforme as diretrizes de alimentação escolar saudável.
- O fornecimento deverá respeitar a sazonalidade dos produtos, incentivando a produção local e reduzindo o impacto ambiental do transporte.
- Os materiais, deverão ser entregues nos seguintes endereços: Colégio Municipal Prof. Lourenço Batista – Av. Dos Canários, SN, Fauna I – Rio Quente e Creche Comecinho de vida – Rua Izabel Gonzaga de Lima Q 04 L20/21 Setor Central –Rio Quente-GO, em horário de expediente.
- Produtos devem estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- O produto deverá atender às seguintes características:

3.1. Cada item tem sua especificação bem definida, conforme tabela acima (item 1), que deverá ser minuciosamente observada pelo fornecedor;

3.2 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

- Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- A fiscalização ficará a cargo do servidor pertencentes aos quadros dos órgãos contratantes designados para esse fim, lotados nas unidades em que serão entregues os produtos.
- O fiscal será responsável pelo recebimento do produto na Unidade onde desempenha suas atividades.
- Em hipótese alguma serão aceitos produtos em desacordo com as condições pactuadas, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o controle de qualidade do fornecimento, bem como a repetição às suas próprias custas para correção de falhas, visando a apresentação da qualidade e resultados requisitados.

4 MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

A entrega será diária e semanal, a solicitação de entrega poderá ser enviada por e-mail ou outro meio eletrônico válido, conforme solicitação, nos seguintes endereços:

Local	Responsável/ contato
Colégio Municipal Prof. Lourenço Batista – Av. Dos Canários, SN, Fauna I – Rio Quente	Cristina Camargo Pereira
Creche Comecinho de vida – Rua Izabel Gonzaga de Lima Q 04 L20/21 Setor Central –Rio Quente-GO	Cristina Camargo Pereira

5 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)

Será necessário a confecção de contrato.

6 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO PRESTADOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de chamamento pública, com fundamento a atender Lei Federal 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), notadamente os arts. 74, caput, IV, 78, I, combinados com o art. 79. O procedimento observado obedece ao disposto no artigo 72, incisos I a VIII.

6.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos.

7.1 DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO:

Para fins de habilitação, deverá o empresa comprovar os seguintes requisitos:

7.1.1. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

7.1.2 ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

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

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

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

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

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

7.1.3 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

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

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

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

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

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

7.1.4 ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2 ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

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

7.2.2 A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

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

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

7.2.5 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

7.3 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

7.3.1 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.

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

- I – O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – O grupo de projetos de fornecedores de 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.

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

- I – Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
 - b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de

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

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

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

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

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

7.3.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 7.3.1 e 7.3.2

8 PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

8.1 PREÇO

O valor total estimado da contratação é de Preço estimado da contratação R\$ 2.772.983,00

O valor estimado desta contratação foi calculado de conformidade como o que segue abaixo, devendo as empresas observar para cotação de preços, a forma de sua constituição/opção como empresa (ME, EPP, OPTANTE PELO SIMPLES e outros), seguindo a legislação vigente para cada regime de tributação.

No valor acima devem estar incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

8.2 FORMA DE PAGAMENTO

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

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

8.3 PRAZO DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 20 (vinte) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

No caso de atraso pela Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

8.4 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante;

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas neste termo através das certidões e documentos pertinentes e válidos;

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

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

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

São obrigações da Contratante:

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do objeto;
- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente **Contrato**, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste termo de referência e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 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);
- Comunicar ao 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;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa

responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

- Quando não for necessário a verificação da regularidade, a empresa contratada deverá enviar a contratante os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- Manter durante toda a vigência do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

Além das obrigações já apontadas, a Contratada obrigará-se a:

- A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente parte alguma da referida contratação.
- A Contratada obriga-se a executar a entrega no local determinado pela Secretaria de Educação de Rio Quente, sendo que na ocorrência de mudanças de locais durante a vigência contratual, ficará a Contratada obrigada a executar a entrega nos novos endereços, desde que estes se localizem no Município de Rio Quente, sem quaisquer ônus adicionais.
- Responsabilizar integralmente pelo objeto contratado, nos termos da legislação em vigor.
- Relatar a Contratante toda e qualquer irregularidade observada.
- Responsabilizar pelos danos causados diretamente a Contratante ou a terceiros decorrente de dolo ou culpa na execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.
- Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação exigidas.
- A Contratada prestará todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, as quais obriga-se a atender prontamente.

11 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

As sanções, à empresa vencedora serão nos termos da Lei nº 14.133, de 2021

12 DO VALOR ESTIMADO

O valor total estimado da aquisição foi obtido considerando o parâmetro I do artigo 5º da IN nº de 73 de 2020 e suas alterações obtida através dos orçamentos que compõem esse processo devendo:

O valor estimado total do objeto para licitação consta no item 8 deste termo.

13 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados abaixo, conforme valores estimados:

12.02.12.12.361.2012.2215.3.3.90.30 Fonte 101 Ficha 2373 (Ensino Fundamental)
12.02.12.12. 365.2012.2274. 3.3.90.30 Fonte 101 Ficha 2445 (Pré Escola)
12.02.12.12. 365.2012.2273. 3.3.90.30 Fonte 101 Ficha 2428 (Creche)
12.02.12.12.306.2012.2214.3.3.90.30 Fontes 100/115 Fichas 2353/2354 (Merenda Escolar)

14 LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

14.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem de polietileno, atóxicos, transparentes, limpos e descartáveis, (não serão aceitas entregas em sacolas plásticas) de até 05 (cinco) quilos para que facilite na conferência dos alimentos, no caso de legumes e verduras. O entregador deverá aguardar a merendeira conferir a quantidade e qualidade dos alimentos. A entrega se fará de forma que, os gêneros alimentícios cheguem as unidades escolares em perfeito estado de consumo. Caso os produtos não venham com a qualidade estabelecida neste termo de referência, os mesmos serão notificados a substituí-los em até 01 (um) dia útil a contar da por parte do Responsável pelo Setor da Solicitação e fiscal de contrato, situação em que os produtos rejeitados serão devolvidos no momento da substituição.

14.2 Os pedidos serão realizados semanalmente ou quando houver necessidade pelo o departamento de compras ou pela secretaria solicitante, no qual será enviado o romaneio das entregas com as quantidades e localização. Os romaneios deverão ser assinados no ato da entrega, posteriormente repassados ao Setor responsável para conferência do mesmo. Caso os vencedores do chamamento ser a Associação e/ou Cooperativa, os mesmos ficaram encarregados de distribuir os produtos entre seus agricultores para que realizem as entregas nas unidades solicitantes.

14.3 Nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos.

15 DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

15.1 As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação ou onde for indicado, nesta cidade, no prazo de até 02 (dois) dias úteis após a fase de habilitação, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido.

15.2 As amostras deverão ser identificadas com o nome do fornecedor (grupo formal ou informal) ou (agricultor individual).

15.3 A não apresentação das amostras ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências implicará na automática desclassificação do item e/ou proposta.

15.4 As amostras serão analisadas pelo Departamento de Nutrição, que observará como critérios de avaliação as especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item I deste Termo de Referência

15.5 Após a análise do produto será emitido Parecer ou Laudo devidamente assinado e identificado pelo Departamento de Nutrição.

Nota: Não será obrigatória a apresentação de amostras de produtos sazonais que não forem encontrados nesta época.

16 DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal, além do disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16.2 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública e da proposta a que se vinculam.

16.3 Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o edital e seus anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto.

16.4 Onde o Edital for omissivo, prevalecerão os termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE nº 6/2020, com alterações da Resolução nº 2/2023

**ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO**

CHAMADA PUBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR XX/25.

MINUTA CONTRATO Nº ____/2025, DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Município de Rio Quente, Estado de Goiás, por meio do Fundo Municipal de Educação representando pela Secretaria Municipal de Educação, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa na Av. José Dias Guimarães nº 535, Centro inscrita no CNPJ sob nº 44.796.710/0001-45, Neste Ato representado pelo seu Gestor OTÁVIO MARCOLINO DOS SANTOS, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado ____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em ____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e n.º CPF), ou fornecedor individual (nome e CPF) doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/21, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2025, resolvem celebrar o presente contrato mediante a cláusulas que seguem:

2. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 É objeto desta contratação a aquisição parcelada e contínua de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, de acordo com as quantidades e especificações seguintes:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO

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

1.2 As quantidades de gêneros alimentícios por entrega são previsões, de acordo com o histórico de consumo das escolas, respeitando o Calendário Escolar 2025. Desta forma, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade das escolas.

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

1.4 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4.1 O Termo de Referência;

1.4.2 O Edital da Chamada Pública;

1.4.3 A Proposta do Contratado;

1.4.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

3. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

4. CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO

3.1 O valor total da contratação é de R\$._____ (.....).

3.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas

decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

3.4 Se o fornecedor propor entregar produtos orgânicos ou agroecológicos, o preço será o determinado pela administração na tabela de preços dos itens, não lhe sendo devido nenhum acréscimo ao valor.

3.5 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do objeto ora licitado e apresentação da respectiva nota fiscal.

3.6 O Município de Campo do Tenente deduzirá quaisquer valores faturados indevidamente.

3.7 Para os casos de rejeição dos produtos, será prorrogado automaticamente o atestado de recebimento proporcionalmente ao prazo de reposição, o que, consequentemente, provocará a prorrogação do pagamento da respectiva nota fiscal/fatura, sem qualquer ônus adicional para o Contratante.

3.8 Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

3.9 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE) de correção monetária.

5. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 02.12.01.12.306.2012.2214

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30 **FICHAS:** 998 E 999 **SUBELEMENTO 07**

FONTE DE RECURSO: 100/115

6. CLÁUSULA QUINTA – DO LIMITE DE VENDA

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

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

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

Valor máximo a ser contratado = n° de agricultores familiares (DAPs/CAFs familiares) inscritos na DAP/CAF jurídica X R\$ 40.000,00.

7. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contados a partir da data limite para apresentação das propostas.

6.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3 O reajuste será precedido de solicitação do contratado.

6.4 A concessão do reajuste de preços dos contratos deverá ser autorizada pelo gestor

da Unidade Demandante.

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

6.6 Quando o termo inicial do interregno de 12 (doze) meses coincidir com o primeiro dia do mês ou no caso de indisponibilidade do índice de reajuste pactuado, será aplicada a metodologia de recuo de mês e os reajustes subsequentes ocorrerão nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.

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

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

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

6.10 O reajuste será realizado por termo aditivo.

8. CLÁUSULA SÉTIMA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.5 Comunicar ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.9 A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.11 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.12 É obrigação do contratante receber produtos alimentícios de qualidade e na quantidade solicitada, e em caso de irregularidades os produtos serão devolvidos ao fornecedor. A notificação ao fornecedor deve ser feita no ato da devolução. A contratante deverá realizar os procedimentos de conferência em todos os produtos e indicar no Termo de Recebimento de Produtos da Agricultura Familiar e entregar ao fornecedor.

8.13 O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução 6/2020 do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas

prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

8.14 É obrigação do contratante fornecer semanalmente os dados referentes as quantidades a serem entregues pelos fornecedores nas semanas seguintes, de modo a solicitar a quantidade necessária para atender aos estudantes;

8.15 É obrigação do contratante fornecer informações, com antecedência, aos fornecedores sobre a redução ou não recebimento de alguma mercadoria nos dias que não houverem atividades nas escolas, por exemplo, férias escolares, feriados prolongados, viagens, eventos, etc;

6. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.

9.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.4 Comunicar ao 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;

9.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art.137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.6 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.8 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.9 Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);

9.10 É obrigação do contratado atender aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, conforme sua produção/atividade;

9.11 É obrigação do contratado fornecer os gêneros alimentícios em embalagem e quantidades adequados conforme solicitado pelo Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação;

9.12 É obrigação do contratado guardar por um período de cinco (05) anos os Termos de Recebimento de Produtos da Agricultura Familiar e contrato a fim de certificar posteriores informações;

9.13 Se ocorrer alterações sensoriais com os gêneros alimentícios armazenados e dentro do prazo de validade, em doce de frutas, aipim, os fornecedores serão comunicados e deverá ser providenciado a substituição dos itens.

9.14 Quando houver gêneros alimentícios devolvidos, substituídos ou trocados, os custos de correções do fornecimento correrão exclusivamente às expensas da contratada.

9.15 Substituir os materiais entregues com eventuais defeitos, no prazo máximo de 01 (um) dia, a contar da data de recebimento da notificação dos produtos exigidos neste Termo de Referência.

9.16 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:

9.17 O objeto deve estar acondicionado em embalagens adequadas.

9.18 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

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

9.20 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

8. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3. Multa:

11.3.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.3.2. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto e demais transgressões previstas no subitem 12.1.

11.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença

será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.15. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022, ou outra que vier a substituí-la.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2

(dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Lei nº 11.947, de 2009, Resolução nº 06/2020 FNDE e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se disserem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.2.1. Os acréscimos e supressões serão formalizados por meio de termo aditivo, na forma do art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. Registros que não caracterizem alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA QUINTA – FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Rio Negro-PR para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

16. CLÁUSULA VINTE E DOIS:

16.1 O presente Contrato está vinculado em todos os seus termos, ao Edital de Chamada Pública nº 01/2023 e respectivos anexos, bem como ao Projeto de Venda apresentado pelo CONTRATADO.

16.2 É competente o Foro da Comarca de Rio Quente para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

Rio Quente, ____ de _____ de 2025.

CONTRATADO CONTRATANTE

(Agricultores Familiares no caso de grupo informal)

TESTEMUNHAS:

1. 2.

ANEXO IV
MODELO DE PROJETO DE VENDA
MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

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

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
Identificação da proposta de atendimento ao Edital de Chamada pública nº 001/2023				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
A – Grupo Formal				
1. Nome do Proponente				2. CNPJ
3. Endereço		4. Município		5. CEP
6. Nome do representante legal			7. CPF	8. DDD/Fone
9. Banco		10. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente	
B – Grupo Informal				
1. Nome do Proponente				
3. Endereço		4. Município		5. CEP
6. Nome da Entidade Articuladora			7. CPF	8. DDD/Fone
C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)				
1. Nome	2. CPF	3. DAP	4. Nº. da Agência	5. Nº. da Conta Corrente
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC				
1. Nome da Entidade:			2. CNPJ	3. Município
4. Endereço				5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF
III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS				

	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total	
						Total agricultor	
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total	
						Total agricultor	
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total	
						Total agricultor	
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total	
						Total agricultor	
	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total	
						Total agricultor	
Total do projeto							
IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto		

				Total do projeto:	
IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS					
V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal			Assinatura	

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ORIGEM DOS PRODUTOS, LIMITE VENDA E REQUISITOS HIGIÊNICOS

Declaro para os devidos fins que os gêneros alimentícios a serem fornecidos à Secretaria Municipal de Educação de Campo do Tenente, constantes no Projeto de Venda apresentado para participação na Chamada Pública nº 01/2025, são oriundos da produção própria do participante descrito.

DECLARA que se responsabiliza pelo cumprimento da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26/2013, que limita o valor individual de venda do Agricultor Familiar em no máximo R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/ano.

DECLARO, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar, que os alimentos entregues estão de acordo com os requisitos higiênico-sanitários.

Nome do produtor/grupo:

Número da DAP/CAF:

Rio Quente – GO, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do fornecedor

ANEXO VI
TABELA PREÇOS AQUISIÇÃO

Item	Produto	Und	Qde	R\$ Und	R\$ Total
1	ABACATE	KG	500,00	11,00	5.500,00
2	ABACAXI PÉROLA	KG	15.000,00	7,50	112.500,00
3	ABOBORA CABOTIÁ	KG	5.000,00	6,33	31.666,67
4	ABOBRINHA VERDE	KG	5.000,00	7,80	39.000,00
5	ACELGA	UN	4.000,00	8,00	32.000,00
6	ALFACE AMERICANA	UN	9.360,00	4,50	42.120,00
7	ALFACE CRESPA	UN	2.000,00	4,50	9.000,00
8	ALHO	KG	2.100,00	50,00	105.000,00
9	BANANA MAÇÃ	KG	7.800,00	12,00	93.600,00
10	BANANA NANICA	KG	2.500,00	8,17	20.416,67
11	BANANA PRATA	KG	11.180,00	8,53	95.402,67
12	BATATA DOCE	KG	2.500,00	6,77	16.916,67
13	BATATA INGLESA	KG	5.000,00	10,33	51.666,67
14	BETERRABA	KG	2.500,00	7,20	18.000,00
15	BISCOITO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO - PESO UNITÁRIO ENTRE 45 A 50 G	UND	9.100,00	2,20	20.020,00
16	BROCÓLIS COMUM	KG	2.000,00	18,00	36.000,00
17	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA	KG	4.500,00	9,08	40.875,00
18	CEBOLINHA VERDE	MAÇO	1.000,00	5,00	5.000,00

19	CENOURA	KG	5.000,00	8,00	40.000,00
20	CHUCHU	KG	2.500,00	12,67	31.666,67
21	COUVE MANTEIGA	UN	4.000,00	5,00	20.000,00
22	COUVE-FLOR	KG	1.500,00	18,00	27.000,00
23	CÚRCUMA EM PÓ/AÇAFRÃO DA TERRA	KG	100,00	58,67	5.866,67
24	HORTELÃ FRESCO	UN	100,00	5,00	500,00
25	INHAME	KG	1.000,00	11,33	11.333,33
26	IOGURTE	UN	4.000,00	13,00	52.000,00
27	LARANJA PÊRA	KG	2.400,00	7,50	18.000,00
28	LIMÃO ROSA	KG	150,00	9,00	1.350,00
29	LIMÃO TAITI	KG	200,00	9,00	1.800,00
30	LOURO ROSA	UN	200,00	5,50	1.100,00
31	MAMÃO FORMOSA	KG	8.000,00	8,50	68.000,00
32	MANDIOCA RALADA	KG	3.000,00	9,67	29.000,00
33	MANDIOCA SEM CASCA	KG	5.000,00	7,50	37.500,00
34	MANGA PALMER	KG	3.000,00	10,70	32.100,00
35	MANJERICÃO FRESCO	UND	200,00	6,00	1.200,00
36	MANJERICÃO SECO	UND	200,00	22,67	4.533,33
37	MASSA DA POLPA DE PEQUI	KG	100,00	39,33	3.933,33
38	MELANCIA	KG	20.000,00	4,73	94.666,67
39	MELÃO AMARELO	KG	8.000,00	12,00	96.000,00
40	MEXERICA PONKAN	KG	2.500,00	9,50	23.750,00
41	MILHO VERDE FRESCO SEM CASCA	KG	16.450,00	11,00	180.950,00
42	OVO DE GALINHA	DÚZIA	3.865,00	16,00	61.840,00

43	PÃO DE QUEIJO CONGELADO TRADICIONAL – PESO UNITÁRIO ENTRE 50 A 55 G – KG.	UND	9.100,00	2,20	20.020,00
44	PEPINO COMUM	KG	1.200,00	9,00	10.800,00
45	PIMENTA DE CHEIRO	KG	1.000,00	48,33	48.333,33
46	PIMENTÃO VERDE	KG	700,00	15,50	10.850,00
47	POLPA DE FRUTAS NATURAL INTEGRAL (amora, acerola, abacaxi, caju, cajá, maracujá, uva, morango, frutas vermelhas, manga e tamarindo)	KG	8.260,00	31,00	256.060,00
48	QUEIJO MINAS FRESCAL	UND	2.400,00	53,00	127.200,00
49	QUEIJO MINAS MEIA CURA RALADO	KG	1.500,00	61,00	91.500,00
50	REPOLHO BRANCO	KG	3.510,00	7,00	24.570,00
51	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL	KG	6.240,00	65,00	405.600,00
52	RÚCULA	UND	4.200,00	5,00	21.000,00
53	SALSINHA FRESCA	MAÇO	1.000,00	5,00	5.000,00
54	TOMATE	KG	7.850,00	15,00	117.750,00
55	VAGEM VERDE	KG	1.750,00	36,50	63.875,00
	TOTAL				2.821.332,67



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: E40E-6DF3-F05B-3C20

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



OTÁVIO MARCOLINO DOS SANTOS (CPF 286.XXX.XXX-09) em 19/06/2025 08:50:09 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://rioquente.1doc.com.br/verificacao/E40E-6DF3-F05B-3C20>