

**1 – PREÂMBULO**

O MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE-RN (CNPJ: 08.308.470/0001-29), pessoa jurídica de direito público interno, situada na Praça Joaquim Araújo Filho, 84, Centro, SÃO VICENTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação no uso de suas atribuições legais e em cumprimento do disposto no art. 14, da Lei n.º 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 02/04/2015 e Resolução nº 06 de 08/05/2020, aplicando no que couber a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 115/2023, vem através deste tornar público que está realizando **Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Os interessados (grupos formais, informais e individuais) deverão apresentar o envelope contendo a documentação de habilitação e o Projeto de Venda no horário das **08:00h às 15:00h**, do dia **05 DE JUNHO DE 2025** e encerrando no dia **05 DE JULHO DE 2025**, devendo o envelope ser protocolado na sala do Setor de Licitações, Comissão de Contratações, situado da Sede da Prefeitura Municipal de São Vicente/RN, Praça Joaquim Araújo Filho, 84 – Centro – CEP: 59.340-000. Maiores informações podem ser obtidas pelo e-mail: cpl\_saovicente@yahoo.com.br ou pelo telefone (084) 9 9668-3081 (Talíz – Presidente da Comissão).

**2 – DO OBJETO**

2.1. Esta Chamada Pública tem por objeto a Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a fim de atender a demanda específica da administração municipal, através da Secretaria Municipal de Educação de São Vicente/RN, conforme quantidades e especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

ITEM	PRODUTOS	QTD	VALOR UNITARIO
1	<b>Acerola (Kg):</b> Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	180	R\$ 6,83
2	<b>Alface crespa (Kg):</b> íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	60	R\$ 15,84
3	<b>Banana pacovan (Kg):</b> Fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	960	R\$ 5,33
4	<b>Bebida láctea (L):</b> elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes. Sabor morango. Acondicionada em saco de polietileno leitoso. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Com certificação de inspeção estadual ou municipal pertinente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	540	R\$ 5,88
5	<b>Beterraba (Kg):</b> De boa qualidade, íntactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto.	48	R\$ 7,43
6	<b>Batata doce (Kg):</b> Com aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.	300	R\$ 5,18
7	<b>Bolo de ovos (Kg):</b> produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	300	R\$ 16,76
8	<b>Cebola branca (Kg):</b> extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360	R\$ 6,50
9	<b>Cebolinha fresca (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, íntactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 17,33
10	<b>Cenoura (Kg):</b> Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa íntactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360	R\$ 8,74
11	<b>Coentro fresco (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, íntactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 17,56
12	<b>Couve-folha (Kg):</b> Folhas frescas, íntactas e firmes, coloração uniforme, sem sujidades. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 17,67
13	<b>Feijão macassar (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	36	R\$ 12,00
14	<b>Feijão verde (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	72	R\$ 18,00
15	<b>Goiaba (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa íntactas e firmes.	300	R\$ 6,44
16	<b>Jerimum caboclo (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa íntactas e firmes.	420	R\$ 5,62
17	<b>Macaxeira (Kg):</b> raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa íntactas e firmes.	200	R\$ 5,80
18	<b>Manteiga da terra (frasco):</b> feita com nata e sal, embalagem de vidro com no mínimo 500 ml, com selo de inspeção municipal ou estadual pertinente.	60	R\$ 25,85
19	<b>Melancia (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	1.200	R\$ 3,34

	adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.		
20	<b>Melão japonês (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300	R\$ 4,95
21	<b>Mamão (Kg):</b> tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	300	R\$ 4,23
22	<b>Manga (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	300	R\$ 5,67
23	<b>Maracujá (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300	R\$ 11,31
24	<b>Pimentão (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	180	R\$ 8,87
25	<b>Polpa de fruta de abacaxi (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330	R\$ 14,67
26	<b>Polpa de fruta de acerola (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330	R\$ 16,33
27	<b>Polpa de fruta de Cajá (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330	R\$ 18,00
28	<b>Polpa de fruta de Caju (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00
29	<b>Polpa de fruta de Goiaba (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00
30	<b>Polpa de fruta de manga (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00
31	<b>Queijo coalho (Kg):</b> de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g ou 1 kg, limpa, não violada, resistente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Embalagem contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Inspeção municipal ou estadual pertinente. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	60	R\$ 38,48
32	<b>Tomate vermelho comum (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	400	R\$ 8,97

2.1.1. O Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 02/04/2015, Art.29, §3º e Resolução Nº 06, de 08/05/2020), e Pesquisa de Preços realizada em sistema de Banco de Preços e junto a fornecedores locais.

### 3 – DA FONTE DE RECURSO

3.1. Serão utilizados para o pagamento do objeto da presente Chamada Pública, recursos federais oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e recursos próprios do Município, discriminados na seguinte rubrica orçamentária, aprovada pela Lei Orçamentária nº 779/2024, a saber: programas: **12.365.0025.2024** – Manutenção da Merenda Escolar - Creche; **12.365.0025.2025** – Manutenção da Merenda Escolar – Pré-Escola; **12.361.0025.2017** – Manutenção da Merenda Escolar - Fundamental; **12.366.0025.2028** – Manutenção da Merenda Escolar - EJA; **12.366.0025.2029** – Manutenção da Merenda Escolar – AEE; **Elemento de Despesa: 33.90.30.00** – Material de Consumo; **Subelemento de Despesa: 33.90.30.99** – Outros materiais de consumo; **Fontes: 1552000000** - Transferência de Recursos do FNDE – PNAE.

3.2. Para os demais exercícios as despesas correrão pela dotação orçamentária conforme exercício vigente.

### 4 – DAS CONDIÇÕES PARA A PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste procedimento, somente:

- a) Fornecedores Individuais:** Agricultores familiares não organizados em grupos, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física;
- b) Grupo Informais:** Agricultores familiares organizados em grupos informais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Física de cada agricultor;
- c) Grupos formais:** Agricultores familiares organizados em grupos formais (Cooperativas e Associações de Agricultores devidamente formalizadas) detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

4.2. Os Envelopes n. 01 e n. 02, contendo respectivamente a Documentação e o Projeto de Venda, deverão ser entregues nas datas, horários e local indicados no preâmbulo deste Edital, devidamente fechados (lacrados), com os seguintes dizeres:

**PREF. MUNICIPAL DE SÃO VICENTE - CHAMADA PÚBLICA EDITAL N. 001/2023**

**ENVELOPE 01 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**NOME DA PROPONENTE:**

**PREF. MUNICIPAL DE SÃO VICENTE - CHAMADA PÚBLICA EDITAL N. 001/2023**

**ENVELOPE 02 – PROJETO DE VENDA**

**NOME DA PROPONENTE:**

4.3 – Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o art. 27 da Resolução CD/FNDE nº 04/2015.

4.4 – Não poderão participar desta chamada:

- a) Os interessados que estejam cumprindo as sanções previstas nos incisos III e IV do art. 156 da Lei n. 14.133/2021 – Lei de Licitações.
- b) Pessoas Jurídicas não detentoras da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

### 5 – DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

5.1 – O Envelope n. 01 – HABILITAÇÃO – deverá conter:

### 5.1.1 – FORNECEDORES INDIVIDUAIS:

O fornecedor individual deverá apresentar no envelope n. 1 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de inscrição no **Cadastro de Pessoa Física** (CPF);
- b) **Extrato da DAP Física** do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) **Alvará Sanitário**, vigente, para os itens que necessitam, **conforme item 5.2 deste edital**;
- d) **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- e) **Projeto de Venda** de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, apresentado em envelope separado, conforme item 6.0 deste edital

### 5.1.2 - GRUPO INFORMAL:

O Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº 1 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Cópia da inscrição no **Cadastro de Pessoa Física** (CPF);
- b) **Extrato da DAP de cada Agricultor** Familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) **Alvará Sanitário**, vigente, para os itens que necessitam, conforme item 5.2 deste edital;
- d) **Declaração** de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- e) **Projeto de Venda** de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, apresentado em envelope separado, conforme item 6.0 deste edital

### 5.1.3 - GRUPO FORMAL:

O Grupo Formal deverá apresentar no envelope nº 1 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica** - CNPJ;
- b) **Extrato da DAP Jurídica** para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) **Prova de Regularidade com a Fazenda Federal** (Certidão da SRF e Certidão da Dívida Ativa - Procuradoria da Fazenda), ou Certidão Conjunta (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- d) **Prova de Regularidade com o FGTS** – Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- e) **CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**;
- f) **Cópias do Estatuto e Ata de Posse** da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- g) **Declaração de que os gêneros alimentícios** a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- h) **Declaração do representante legal de responsabilidade** pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- i) **Alvará Sanitário**, vigente, para os itens que necessitam, conforme item 5.2 deste edital;
- j) **Projeto de Venda** de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante, apresentado em envelope separado, conforme item 6.0 deste edital

## - LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICADA AOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

**5.2.1 – Para produtos de origem animal como animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel e a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:**

- a) O estabelecimento deve estar registrado no **Serviço de Inspeção Federal (SIF)**, **Serviço de Inspeção Estadual (SIE)**, **Sistema de Inspeção Municipal (SIM)** ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), exigida obrigatoriamente a cópia do registro desse estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

**5.2.2 – Para bebidas, como polpa de frutas, suco, néctar, refresco, bebida de fruta, chá, mate, água de coco, além de outras descritas no Decreto N. 6.871/2009 e na Lei N.º 7.678/1988:**

- a) Seguintes da bebida específica, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação desses registros, caso expire a validade desses documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.

**5.2.3 – Paraprodutos minimamente processados de origem vegetal como fruta ou hortaliça, ou combinação destas, que tenha sido fisicamente alterada, mas que permaneça no estado fresco, ou seja, que tenham sido lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou na forma de cubos, que são enquadrados como produto de frutas ou produto de vegetais (RDC N.º 272/2005 – ANVISA):**

- a) O estabelecimento deve ter **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento**, observando a validade desses documentos. Portanto, será exigida obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento, sendo que durante a execução do projeto deve ser exigida a cópia da renovação do alvará sanitário, caso expire a validade do documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

**5.2.4 – Paraprodutos como doce de frutas, farinha, pão, bolo, biscoito, bolacha:**

- a) O estabelecimento deve ter **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento**, sendo que alguns desses produtos devem também ter registro, conforme os anexos I e II da RDC N. 27/2010 da ANVISA. Portanto, deverá ser apresentado obrigatoriamente a cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento e a cópia do registro do produto, nos casos cabíveis, sendo que durante a execução do projeto devem ser exigidas as cópias da renovação desses documentos, caso expire a validade dos documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.

**5.3. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 3 dias**, conforme análise da Comissão Julgadora.

## 6 - ENVELOPE N. 02 – PROJETO DE VENDA

6.1 – No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme Anexo IV / V / VI (Modelo da Resolução CD/FNDE nº 04/2015).

6.2 – O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação Escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ano, conforme Resolução CD/FNDE nº 21 de 16 de novembro de 2021.

6.3 – Os valores de referência fixados pela Administração Municipal para pagamento do presente Edital estão dispostos no **Anexo I**, deste Edital.

6.3.1 – 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.

6.3.2 - A proposta deverá conter a discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I**.

6.3.3 – A proposta deverá conter o preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

6.4 - Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes **podrá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 3 dias**, conforme análise da Comissão Julgadora.

6.5 – A relação dos proponentes dos projetos de venda será divulgada no acompanhamento da Chamada Pública na imprensa oficial do Município, no endereço eletrônico: <https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>, após término do prazo para apresentação dos projetos. O **resultado da seleção** será publicado **em até 2 (dois) dias após a publicação da relação de proponentes** e, no prazo de 5 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para a assinatura do(s) contrato(s).

6.6. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos no capítulo V da Resolução CD/FNDE 06/2020 com alterações da Resolução CD/FNDE 20/2020 e 21/2021 que dispõe sobre o PNAE.

## **7 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

7.1 - Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

7.2 - Cada grupo de fornecedores (individual, formal ou informal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

7.3 - A Comissão Especial para Elaboração de Chamada Pública para aquisição de alimentos da agricultura familiar, com a utilização do recurso do PNAE deverá realizar a análise da documentação apresentada pelos Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais, que poderão fornecer os produtos previstos no **Anexo I Termo de Referência**.

7.4 – Os Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Grupos Informais que apresentarem a documentação prevista neste Edital, conforme análise da Comissão estarão aptos para a fase seguinte, na qual, serão classificadas as propostas, considerando-se a ordem de prioridade disposta na Resolução n. 06, de 08 de maio de 2020 do FNDE, a saber:

- 7.4.1. Grupo de projetos de fornecedores locais;
- 7.4.2. Grupo de projetos de fornecedores do território rural;
- 7.4.3. Grupo de projetos do estado;
- 7.4.4. Grupo de projetos do País.

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

- 7.5.1. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
- 7.5.2. 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;
- 7.5.3. O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- 7.5.4. O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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

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

a) para efeitos do disposto neste item, 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);

No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto na alínea “a” do subitem anterior, 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).

7.6.2. Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº. 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

7.6.3. Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física).

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto neste subitem, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica

7.7. Persistindo o empate, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7.8. Caso não se obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas serão complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no item 7.5.

## **8 - DO LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE**

8.1 - Os produtos deverão ser entregues na sede Secretaria Municipal de Educação, situada na Travessa Duque de Caxias, 120, Centro – CEP: 59.340-000, São Vicente/RN, durante o ano, atendendo o cronograma de entrega da merenda Escolar, emitido pela Secretaria, com a indicação de datas e quantidades.

8.2 - A Municipalidade se reserva o direito de retirar apenas parte dos materiais desta Chamada Pública.

## **9 - DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1 - O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

**9.1.1 – A nota fiscal deverá ser emitida pelo proponente contratado, não sendo aceitas notas em nome de cônjuges ou outros familiares.**

9.2 - Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF).

9.3 - O preço de compra será o menor preço apresentado pelos proponentes.

9.4 - O valor pago anualmente a cada agricultor não poderá exceder a R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ano.

## **10 – DA CONTRATAÇÃO**

10.1 – A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de Dispensa de licitação fulcrada na Lei nº 14.133/2021 em conforme Art. 24 da Resolução n. 06, de 08 de maio de 2020.

10.2 - Após seleção e julgamento das propostas, as proponentes vencedoras serão convocadas a assinar o Termo de Contrato, conforme modelo constante do **Anexo III** deste Edital dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis após a convocação formal, junto ao Departamento de Licitações deste Município, nos termos do Art. 38 da Resolução n. 06, de 08 de maio de 2020

10.3. Decorrido o prazo acima estipulado, se o proponente aceitar ou retirar o instrumento decairá o direito de contratação passível da aplicação das sanções previstas na lei de licitações

## **11 - DAS PENALIDADES**

11.1 - O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, assegurada a prévia defesa para os casos de :

a) Pelo atraso injustificado na execução do Contrato:

- a.1 - Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, por dia de atraso, limitada ao total de 20% (vinte por cento).

b) - Pela inexecução total ou parcial do Contrato:

b.1 - multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor do Contrato ou da parte não cumprida;

11.4 - As multas aqui previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Prefeitura Municipal de SÃO VICENTE - RN.

## **12 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

12.1 - Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos produtos;

12.2 – Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos;

12.3 – Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

12.4 – Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre os valores incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

12.5 – Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

12.6 – Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto desta Chamada Pública.

12.7 – Os núcleos de produção de produtos industrializados deverão ter alvará de vigilância sanitária municipal.

## **13 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

13.1 – Efetuar, os pagamentos devidos ao CONTRATADO, os descontos e recolhimentos previstos em lei;

13.2 – Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições do credenciamento;

13.3 – Fiscalizar a entrega e comunicar possíveis irregularidades a contratada.

## **14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 - Esclarecimentos relativos a presente chamada e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, serão prestados diretamente pela comissão especial, no endereço citado no preâmbulo deste Edital, ou através do telefone (84) 3436-0226 de segunda à sexta-feira, das 07h30 às 15h00.

14.2. Este Edital está disponível na íntegra no endereço eletrônico: <https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>, no site da Prefeitura de São Vicente/RN: <http://saovicente.rn.gov.br/>, podendo ainda ser solicitado pelo e-mail: [cpl\\_saovicente@yahoo.com](mailto:cpl_saovicente@yahoo.com).

14.3 - A apresentação da proposta, implica aceitação deste Edital, bem como das normas legais que regem a matéria, e, se porventura o proponente for declarado vencedor, ao cumprimento de todas as disposições contidas neste Edital.

14.4 - O contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, conforme dispõe a Lei 14.133/2021.

14.5 - Da reunião para recebimento e abertura dos envelopes lavrar-se-á Ata Circunstanciada. Só terão direito de usar a palavra, apresentar reclamações ou recursos e assinar as atas, os participantes ou seus representantes credenciados e os membros da Comissão.

14.6 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;**

**ANEXO II – ESTUDOS TECNICOS PRELIMINARES;**

**ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO;**

**ANEXO IV – MODELO DE PROJETO DE VENDAS – GRUPO FORMAL;**

**ANEXO V – MODELO DE PROJETO DE VENDAS – GRUPO INFORMAL;**

**ANEXO VI - MODELO DE PROJETO DE VENDAS – FORNECEDOR INDIVIDUAL.**

SÃO VICENTE-RN, 04 de junho de 2025

José Taliz da Silva  
Presidente

Maria da Guia dos S. Dantas  
Membro

Vanessa Damascena de Araújo  
Membro

## **ANEXO I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO**

1.1.O objeto da presente Chamada Pública é aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE, para o exercício de 2025, conforme especificações abaixo.

ITEM	PRODUTOS	QTD	VALOR UNITARIO
1	<b>Acerola (Kg):</b> Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	180	R\$ 6,83
2	<b>Alface crespa (Kg):</b> íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	60	R\$ 15,84
3	<b>Banana pacovan (Kg):</b> Fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	960	R\$ 5,33
4	<b>Bebida láctea (L):</b> elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes. Sabor morango. Acondicionada em saco de polietileno leitoso. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Com certificação de inspeção estadual ou municipal pertinente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	540	R\$ 5,88
5	<b>Beterraba (Kg):</b> De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto.	48	R\$ 7,43
6	<b>Batata doce (Kg):</b> Com aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.	300	R\$ 5,18
7	<b>Bolo de ovos (Kg):</b> produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrada. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	300	R\$ 16,76
8	<b>Cebola branca (Kg):</b> extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360	R\$ 6,50
9	<b>Cebolinha fresca (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 17,33
10	<b>Cenoura (Kg):</b> Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360	R\$ 8,74
11	<b>Coentro fresco (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 17,56
12	<b>Couve-folha (Kg):</b> Folhas frescas, intactas e firmes, coloração uniforme, sem sujidades. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 17,67
13	<b>Feijão macassar (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	36	R\$ 12,00
14	<b>Feijão verde (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	72	R\$ 18,00
15	<b>Goiaba (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	300	R\$ 6,44
16	<b>Jerimum caboclo (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	420	R\$ 5,62
17	<b>Macaxeira (Kg):</b> raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	200	R\$ 5,80
18	<b>Manteiga da terra (frasco):</b> feita com nata e sal, embalagem de vidro com no mínimo 500 ml, com selo de inspeção municipal ou estadual pertinente.	60	R\$ 25,85
19	<b>Melancia (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	1.200	R\$ 3,34
20	<b>Melão japonês (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300	R\$ 4,95
21	<b>Mamão (Kg):</b> tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	300	R\$ 4,23
22	<b>Manga (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	300	R\$ 5,67
23	<b>Maracujá (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300	R\$ 11,31
24	<b>Pimentão (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	180	R\$ 8,87

25	<b>Polpa de fruta de abacaxi (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 14,67
26	<b>Polpa de fruta de acerola (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 16,33
27	<b>Polpa de fruta de Cajá (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 18,00
28	<b>Polpa de fruta de Caju (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00
29	<b>Polpa de fruta de Goiaba (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00
30	<b>Polpa de fruta de manga (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00
31	<b>Queijo coalho (Kg):</b> de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g ou 1 kg, limpa, não violada, resistente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Embalagem contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Inspeção municipal ou estadual pertinente. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	60	R\$ 38,48
32	<b>Tomate vermelho comum (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	400	R\$ 8,97

1. 1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses (doze), contados da data da assinatura na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2. 1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A realização de Chamada Pública, é necessária para promover a alimentação escolar saudável e adequada aos alunos das escolas da rede municipal, com gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, atendendo as determinações do Art. 14 da Lei 11.947/2009 c/c Inciso I, do Art. 24 da Resolução FNDE 06/2020.

3.2 As compras públicas servem não apenas para o suprimento das necessidades de funcionamento da Administração Pública, mas também como uma forma de aplicar recursos públicos para apoiar segmentos da sociedade considerados vulneráveis ou estratégicos para a economia nacional, tornando-se instrumento de geração de emprego, renda e desenvolvimento local. A modalidade Compra Institucional trata-se de um instrumento que, por um lado, visa garantir a segurança alimentar e nutricional da população, que consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade; e, por outro, utiliza-se do poder de compra do Estado para promover o desenvolvimento econômico e sustentável ampliando o acesso a mercados para os produtos da agricultura familiar.

3.3 Os beneficiários da modalidade Compra Institucional serão agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, organizações fornecedoras e demais beneficiários que atendam aos requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, conforme o disposto no art. 2º do Decreto nº 11.802, de 2023.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. 1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1 Só será admitida a participação e oferta de produtos de agricultores familiares rurais e dos demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 2006;

4.1.2 Os produtos devem estar adequados de acordo com os regulamentos vigentes (MAPA/Anvisa);

4.1.3. Os preços ofertados deverão ser os mesmos estabelecidos neste Edital e em seus anexos, os quais foram definidos segundo metodologia instituída pela administração pública municipal, e são compatíveis com os vigentes no mercado em âmbito local e/ou regional;

4.1.5 O valor máximo anual para aquisições de alimentos, por unidade familiar, ou por organização da agricultura familiar, será respeitado, conforme o previsto no Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021.

4.1.6 Os alimentos adquiridos deverão ser de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumprir os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.

4.1.7 Será assegurado a administração pública municipal o direito de inspecionar as instalações dos agricultores, cooperativas e/ou associações, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão Especial de Compras da Chamada Pública, antes e/ou após a adjudicação.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5. 1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 10 (dez) dias corridos, contados

do(a) emissão do recebimento da Nota de Empenho, conforme pedido do setor requisitante.

5. 2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o beneficiário fornecedor individual ou organização fornecedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5. 3. Os bens deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, conforme cronograma especificado no quadro abaixo:

SEDE	ENDEREÇO	PERIODICIDADE DE ENTREGA	QUANTIDADE E HORARIO DA ENTREGA
Secretaria Municipal de Educação	Travessa Duque de Caxias, 120, Centro – CEP 59.340-000, São Vicente/RN	Semanal ou quinzenal, conforme a solicitação.	Conforme solicitação

## 6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

6. 1. Não haverá garantia contratual.

## 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7. 1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

7. 2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

7. 4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

7. 5. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

7. 6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

7. 7. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

7. 8. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

7. 9. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
7. 10. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
7. 11. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
7. 12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação do beneficiário ou organização fornecedora por meio da apresentação da sua regularidade fiscal.
7. 13. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
7. 14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
7. 15. 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.
7. 16. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Para a seleção, as propostas de venda habilitadas devem ser classificadas de acordo com a seguinte ordem de prioridade:

- I - Projetos de fornecedores do próprio município;
- II - Projetos das regiões geográficas imediatas;
- III - Projetos das regiões geográficas intermediárias;
- IV - Projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- V - Projetos de outras UFs.

8.1.1. Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

8.2 Após o enquadramento citado no item 8.1 as propostas dos beneficiários fornecedores serão classificadas segundo critérios de priorização conforme descrição abaixo:

- I. Mulheres;
- II. Inscritos no CadÚnico;
- III. Povos indígenas;
- IV. Povos e comunidades tradicionais;
- V. Assentados da reforma agrária;
- VI. Negros;
- VII. Jovens entre 18 e 29 anos;
- VIII. Fornecedoras de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos e
- X – Pescadores;

8.3 Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, **o qual será informado pela organização fornecedora, conforme o modelo do Anexo XIII.**

8.4 Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.

8.5 No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

8.6 No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

8.7 No caso de persistência do empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.8 Para seleção e priorização das propostas serão observados os critérios previstos nos artigos 13, 14 e 15 da Resolução (GGPAA) Nº 8, DE 30 DE JULHO DE 2024.

São Vicente/RN, 12 de maio de 2025.

**SARAH SALES MATOS (MAT. 1080)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

**JESSICA SAYONARA DANTAS COSTA AURELIANO (MAT. 0848)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

**AMANDA LAÍS PEREIRA DE LIMA (MAT. 797)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

## ANEXO II

### ESTUDOS TECNICOS PRELIMINARES

#### ESTUDOS TECNICOS PRELIMINARES (PARTE 01)

**OBJETO SUGERIDO NO DFD: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, PARA O EXERCÍCIO DE 2025, OU OUTRA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA.**

#### I - INTRODUÇÃO:

O presente documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao termo de referência a ser elaborado. A formalização do documento atende aos requisitos previstos no §1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021 cumulado com o Art. 7º do Decreto nº 115/2023.

Assim, o presente documento apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Como dito, o objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

#### II - DO OBJETO:

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar que visa a contratação do seguinte objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, PARA O EXERCÍCIO DE 2025,**

ou outra solução mais adequada.

### III- DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no exercício de 2025, justifica-se com base na Lei nº 11.947/2009, que estabelece que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, devem ser utilizados na compra direta desses produtos.

Tal medida visa promover a alimentação saudável e adequada aos alunos da rede pública de ensino, respeitando a cultura alimentar local e contribuindo para o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais. A aquisição direta da agricultura familiar permite garantir alimentos frescos, de qualidade nutricional superior, diversificados e produzidos de forma sazonal, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

Além disso, a compra desses alimentos fortalece a economia local, incentiva a permanência das famílias no campo, valoriza os saberes tradicionais e estimula práticas agrícolas sustentáveis. Com isso, o município cumpre seu papel social de fomento à agricultura familiar, em consonância com as diretrizes do desenvolvimento territorial, inclusão produtiva e economia solidária.

Dessa forma, a presente justificativa reforça o compromisso da administração pública com a qualidade da alimentação escolar, o cumprimento da legislação vigente e o apoio direto à agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento socioeconômico local e a melhoria das condições de vida da população rural.

### IV- DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução para o problema a ser sanado, pode ser assim descrita:

**01** - A aquisição por meio de chamada pública é a solução mais adequada, legal e eficaz, conforme estabelecido na legislação vigente (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020), pois:

- A) Atende plenamente às exigências legais do PNAE quanto à destinação mínima de 30% dos recursos para produtos da agricultura familiar;
- B) Promove o desenvolvimento local e regional, incentivando a geração de renda no campo;
- C) Garante o fornecimento de alimentos mais saudáveis e com identidade regional, alinhados às diretrizes da segurança alimentar e nutricional;
- D) Possibilita a participação de cooperativas, associações ou produtores individuais, favorecendo a inclusão social e produtiva.

**02** - Aquisição via processo licitatório convencional (pregão eletrônico ou presencial)

Embora seja um processo legalmente previsto para a aquisição de bens e serviços, essa modalidade não é a mais indicada para a compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar no contexto do PNAE, pois:

- A) Não atende à exigência legal de aquisição direta da agricultura familiar prevista na Lei nº 11.947/2009;
- B) Dificulta a participação de pequenos produtores rurais, cooperativas e associações;
- C) Pode comprometer a oferta de alimentos frescos e produzidos localmente.

### V - DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Da análise das soluções apresentadas entende-se que a melhor solução é a abertura para Chamada Pública como modalidade de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no exercício de 2025, está amparada na legislação vigente, em especial na Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução FNDE nº 06/2020.

Essa legislação estabelece, de forma expressa, que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE devem ser utilizados na compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, por meio de chamada pública, dispensando-se o processo licitatório tradicional previsto na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a abertura de Chamada Pública revela-se como a solução mais adequada, legal, eficiente e socialmente justa para a contratação pretendida, assegurando o cumprimento dos objetivos do PNAE, ao mesmo tempo em que fortalece políticas públicas de combate à fome, geração de renda e desenvolvimento rural sustentável.

### VI - DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

O parcelamento é a análise relativa à divisibilidade do objeto, em itens ou lotes, sempre que, com isso, identificar-se o potencial aumento da competitividade, sem prejuízo aos aspectos técnicos e preservada a economia de escala. Dito isso, o parcelamento das entregas dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural é essencial para garantir a qualidade, produtos frescos e de boa qualidade, eficiência logística flexibilidade e continuidade do fornecimento de merenda escolar, atendendo de forma eficaz às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

### VII- DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

- A) A adoção da Chamada Pública como modalidade para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural visa, além do cumprimento das exigências legais, alcançar resultados concretos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis;
- B) Redução de custos com intermediários, uma vez que a compra é feita diretamente dos produtores, eliminando despesas adicionais de comercialização e logística de atacadistas;
- C) Valorização dos preços praticados localmente, com negociação direta e transparente, respeitando a realidade do mercado regional e evitando superfaturamentos.
- D) Evitar gastos adicionais com processos licitatórios complexos, uma vez que a chamada pública tem rito simplificado e específico, voltado à realidade da agricultura familiar.

### VIII - DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Dentre as providências a serem adotadas podemos citar:

- A) Planejamento da demanda alimentar escolar, com base no número de alunos, no calendário letivo e nos cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico;
- B) Elaboração e aprovação do projeto de aquisição, contendo a descrição dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, quantidades estimadas, critérios de regionalidade, sazonalidade e atendimento às necessidades nutricionais.
- C) Publicação da chamada pública, contendo edital com especificações detalhadas, critérios de habilitação, prazos, exigências legais e condições de fornecimento.

D) Divulgação ampla da chamada pública, por meio dos meios oficiais e de comunicação acessíveis aos agricultores familiares, associações e cooperativas da região, garantindo ampla participação e transparência.

#### IX - DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

No caso, não há contratações correlatas ou interdependentes que repercutem ou sofrem repercussão da presente contratação.

#### X- DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Insta esclarecer que a execução do objeto não representa danos significativos ao meio ambiente. Contudo, se faz necessário pontuar que o resguardo do meio ambiente, por meio do estímulo à inovação e à descoberta de alternativas mais eficientes, nos aspectos pecuniários e ambiental, devem nortear todas as contratações pública.

#### XI - DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Hipótese de análise dispensada por força do §2º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021 cumulada com o §1º do Art. 7º do Decreto nº 115/2023.

Nessa senda, é oportuno esclarecer que a Lei nº 14.133/21 não impõe a elaboração do Planejamento Anual de Contratações, contudo, a atual gestão reconhece que o citado documento trata-se de um instrumento importantíssimo na construção de uma gestão de excelência, motivo pelo qual, buscará implementá-lo o mais breve possível.

#### XII - DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.

As quantidades serão calculadas, pelas unidades de: “unidade”, conforme o caso.

#### DA ESPECIFICAÇÃO:

A empresa contratada irá fornecer o produto de acordo com as especificações abaixo:

ITEM	PRODUTOS	QUANTIDADE
01	<b>Abacaxi (und):</b> peso médio de 1.200g, aroma e cor da espécie e variedade, e maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve estar livre de enfermidades, insetos e suricates, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	180
02	<b>Acerola (Kg):</b> Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	180
03	<b>Alface crespa (Kg):</b> íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	60
04	<b>Arroz vermelho (Kg):</b> de primeira qualidade, com grão íntegro, debulhado, sem sujidades e ausência de pedras e caroços. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	200
05	<b>Banana pacovana (Kg):</b> Fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	960
06	<b>Bebida láctea (L):</b> elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes. Sabor morango. Acondicionada em saco de polietileno leitoso. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Com certificação de inspeção estadual ou municipal pertinente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	540
07	<b>Beterraba (Kg):</b> De boa qualidade, íntactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto.	48
08	<b>Batata doce (Kg):</b> Com aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.	300
09	<b>Bolo de cenoura, sem cobertura (Kg):</b> produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com cenoura, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	300
10	<b>Bolo de ovos (Kg):</b> produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	300
11	<b>Caju (Kg):</b> De boa qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa íntacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá constar a castanha. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa íntactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	180
12	<b>Carne bovina de primeira – patinho ou alcatra (Kg):</b> congelada em peças, pedaços ou bifes, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, com inspeção estadual ou municipal.	180
13	<b>Carne bovina de segunda – coxão duro ou acém (kg):</b> congelada, sem sal, sem tempero, sem molho, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões e coágulos, manipulados em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais saudáveis, com textura, cor, sabor e odor característicos. Deverá estar acondicionado em embalagens adequadas, contendo identificação do produto, prazo de validade e inspeção municipal ou estadual.	180
14	<b>Carne bovina moída (Kg):</b> congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, com inspeção estadual ou municipal.	180
15	<b>Cebola branca (Kg):</b> extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360
16	<b>Cebolinha fresca (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, íntactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120
17	<b>Cenoura (Kg):</b> Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos	360

	defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	
18	<b>Coentro fresco (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120
19	<b>Costela bovina (Kg):</b> congelada, sem sal, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, com inspeção municipal ou estadual.	60
20	<b>Couve-folha (Kg):</b> Folhas frescas, intactas e firmes, coloração uniforme, sem sujidades. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120
21	<b>Farinha de mandioca (kg):</b> grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade.	168
22	<b>Feijão macassar (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	36
23	<b>Feijão verde (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	72
24	<b>Filé de peixe – Tilápia (Kg):</b> filé congelado, em embalagem transparente, livre de BPA, livre de sujidades. Não será aceito file com características organolépticas anormais. Deve apresentar certificação de inspeção municipal ou estadual.	60
25	<b>Goiaba (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	300
26	<b>Graviola (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	180
27	<b>Jerimum caboclo (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	420
28	<b>Leite integral pasteurizado (L):</b> tipo B, produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação, acondicionado em saco de polietileno leitoso, embalagem plástica contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Inspeção municipal ou estadual pertinente. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	420
29	<b>Limão Tahiti (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	30
30	<b>Macaxeira (Kg):</b> raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	200
31	<b>Manteiga da terra (frasco):</b> feita com nata e sal, embalagem de vidro com no mínimo 500 ml, com selo de inspeção municipal ou estadual pertinente.	60
32	<b>Melancia (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	1.200
33	<b>Melão japonês (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300
34	<b>Mamão (Kg):</b> tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	300
35	<b>Manga (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	300
36	<b>Maracujá (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300
37	<b>Milho verde in natura (und):</b> milho, descascado, em maturação ideal para consumo, livre de sujidades e larvas, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	1400
38	<b>Ovos caipira (bandeja 15 und):</b> acondicionados em bandeja, capaz de garantir a integridade do produto. Os ovos não poderão conter rachaduras, estar quebrados, sujos ou furados, com certificação de inspeção municipal, estadual ou federal.	300
39	<b>Peito de frango (Kg):</b> congelado, livre de sujidades, insetos, com embalagem em saco plástico transparente. Não serão aceitos com aparência e odor anormais. Devem conter identificação com data e fabricação, fabricante, prazo de validade e inspeção estadual ou municipal.	600
40	<b>Pimentão (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme.	180
41	<b>Polpa de fruta de abacaxi (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330
42	<b>Polpa de fruta de acerola (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330
43	<b>Polpa de fruta de Cajá (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330
44	<b>Polpa de fruta de Caju (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330

45	<b>Polpa de fruta de Goiaba (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330
46	<b>Polpa de fruta de manga (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como n° de registro no MAPA.	330
47	<b>Queijo coalho (Kg):</b> de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g ou 1 kg, limpa, não violada, resistente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Embalagem contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Inspeção municipal ou estadual pertinente. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	60
48	<b>Tomate vermelho comum (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	400

### XIII - CONCLUSÃO.

Considerando a definição da solução apontada no item IV, sugere-se a promoção de diligências no sentido de apurar o valor estimado da contratação que deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, levando em conta os preços constantes de bancos de dados públicos observadas as peculiaridades do local de execução do objeto, nos termos do Art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

São Vicente/RN, 23 de abril de 2025.

**SARAH SALES MATOS (MAT. 1080)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

**JESSICA SAYONARA DANTAS COSTA AURELIANO (MAT. 0848)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

**AMANDA LAÍS PEREIRA DE LIMA (MAT. 797)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

### ESTUDOS TECNICOS PRELIMINARES (PARTE 02)

**OBJETO DA CONTRATAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DE 2025.**

#### I - DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (PESQUISA DE PREÇOS):

Com base do Mapa de Apuração, apresentamos por meio da tabela abaixo o preço médio da estimativa da aquisição pretendida, conforme especificações abaixo:

<b>PROponente "A": JOSÉ CARLOS DA SILVA PEREIRA</b>			<b>CNPJ: 03.653.650/0001-24</b>						
<b>PROponente "B": VICENTE CANDIDO DE ARAÚJO MEDEIROS</b>			<b>CNPJ: 17.367.599/0001-07</b>						
<b>PROponente "C": COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO SERIDÓ - COAFS</b>			<b>CNPJ: 14.426.441/0001-64</b>						
<b>PROponente "D": OBERI ASSIS DE LIMA</b>			<b>CPF: 064.898.314-57</b>						
<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL JOÃO PESSOA - CHAMADA PÚBLICA 0001/2025</b>									
<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAURENTINO CRUZ - CHAMADA PÚBLICA 01/2025</b>									
ITEM	PRODUTOS	QTD	PROP. "A"	PROP. "B"	PROP. "C"	PROP. "D"	Prefeitura de Coronel João Pessoa	Prefeitura de Tenente Laurentino Cruz	MÉDIA DE PREÇO
1	<b>Acerola (Kg):</b> Fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato e imediato. Livre de sujidades e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	180	R\$ 7,00	R\$ 7,50				R\$ 6,00	R\$ 6,83
2	<b>Alface crespa (Kg):</b> íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	60	R\$ 13,00	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 20,00	R\$ 15,22		R\$ 15,84
3	<b>Banana pacovan (Kg):</b> Fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	960	R\$ 6,00	R\$ 5,00		R\$ 5,00			R\$ 5,33
4	<b>Bebida láctea (L):</b> elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo,	540		R\$ 6,00	R\$ 6,00			R\$ 5,64	R\$ 5,88

	aroma e corantes. Sabor morango. Acondicionada em saco de polietileno leitoso. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Com certificação de inspeção estadual ou municipal pertinente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).									
5	<b>Beterraba (Kg):</b> De boa qualidade, intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando cor, odor e sabor característicos do produto.	48	R\$ 7,00	R\$ 7,00				R\$ 8,28	R\$ 7,43	
6	<b>Batata doce (Kg):</b> Com aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores.	300	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 5,00	R\$ 5,57	R\$ 4,00	R\$ 5,18	
7	<b>Bolo de ovos (Kg):</b> produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, 9manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	300		R\$ 12,00	R\$ 20,00			R\$ 18,28	R\$ 16,76	
8	<b>Cebola branca (Kg):</b> extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360	R\$ 7,00	R\$ 8,00				R\$ 6,14	R\$ 4,85	R\$ 6,50
9	<b>Cebolinha fresca (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 15,00		R\$ 16,00	R\$ 21,00			R\$ 17,33	
10	<b>Cenoura (Kg):</b> Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	360	R\$ 8,00	R\$ 10,00				R\$ 8,23	R\$ 8,74	
11	<b>Coentro fresco (Kg):</b> deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	120	R\$ 20,00	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 21,00	R\$ 15,79		R\$ 17,56	
12	<b>Couve-folha (Kg):</b> Folhas frescas, intactas e firmes, coloração uniforme, sem sujidades. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não	120	R\$ 20,00	R\$ 15,00		R\$ 18,00			R\$ 17,67	

	deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.									
13	<b>Feijão macassar (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	36	R\$ 11,00	R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 13,00				R\$ 12,00
14	<b>Feijão verde (kg):</b> de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido aproximadamente de 1 kg.	72	R\$ 18,00	R\$ 18,00	R\$ 18,00	R\$ 18,00				R\$ 18,00
15	<b>Goiaba (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	300	R\$ 6,00	R\$ 7,00				R\$ 6,31		R\$ 6,44
16	<b>Jerimum caboclo (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	420	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 6,50	R\$ 4,08			R\$ 5,62
17	<b>Macaxeira (Kg):</b> raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	200	R\$ 6,00	R\$ 7,00		R\$ 6,00	R\$ 4,49	R\$ 5,49		R\$ 5,80
18	<b>Manteiga da terra (frasco):</b> feita com nata e sal, embalagem de vidro com no mínimo 500 ml, com selo de inspeção municipal ou estadual pertinente.	60		R\$ 26,00	R\$ 26,00				R\$ 25,54	R\$ 25,85
19	<b>Melancia (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	1.200	R\$ 2,50	R\$ 2,95	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,85	R\$ 3,23		R\$ 3,34
20	<b>Melão japonês (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato e imediato. Livre de sujidades, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300	R\$ 5,00	R\$ 6,00		R\$ 4,50	R\$ 4,30			R\$ 4,95
21	<b>Mamão (Kg):</b> tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	300	R\$ 3,00	R\$ 4,95	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,46	R\$ 3,44		R\$ 4,23
22	<b>Manga (Kg):</b> fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e	300	R\$ 4,00	R\$ 8,00				R\$ 5,01		R\$ 5,67

	imediatamente. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa íntactas e firmes.									
23	<b>Maracujá (Kg):</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos.	300	R\$ 8,50	R\$ 15,00		R\$ 12,00	R\$ 10,90	R\$ 10,15	R\$ 11,31	
24	<b>Pimentão (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca íntacta e firme.	180	R\$ 7,00	R\$ 12,00		R\$ 9,00	R\$ 7,47		R\$ 8,87	
25	<b>Polpa de fruta de abacaxi (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 14,00				R\$ 14,67	
26	<b>Polpa de fruta de acerola (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00	R\$ 20,00	R\$ 14,00				R\$ 16,33	
27	<b>Polpa de fruta de Cajá (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 18,00	R\$ 22,00	R\$ 14,00				R\$ 18,00	
28	<b>Polpa de fruta de Caju (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 14,00				R\$ 15,00	
29	<b>Polpa de fruta de Goiaba (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 14,00				R\$ 15,00	
30	<b>Polpa de fruta de manga (Kg):</b> de primeira qualidade e fabricação própria, não fermentada, não alcoólica, fabricada com água potável, isenta de contaminação, conservantes ou aditivos químicos, apresentação em embalagem plástica transparente. Deverá conter as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, bem como nº de registro no MAPA.	330	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 14,00				R\$ 15,00	
31	<b>Queijo coalho (Kg):</b> de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 500g ou 1 kg, limpa, não violada, resistente. Produção dentro das recomendações das boas práticas de fabricação. Embalagem contendo informações de procedência, informação nutricional, número de lote e prazo de validade. Inspeção municipal ou estadual pertinente. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).	60		R\$ 42,00	R\$ 40,00		R\$ 33,44		R\$ 38,48	
32	<b>Tomate vermelho comum (Kg):</b> fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a	400	R\$ 9,00	R\$ 9,00		R\$ 9,00	R\$ 8,86		R\$ 8,97	

manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## II - DO LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Os preços foram consignados através de pesquisas junto a empresas locais e no banco de preços eletrônicos, conforme inciso II, alínea c do Art. 28 da resolução FNDE nº 006/2020

## III - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Ao analisar a especificidade do objeto, percebesse que os itens referentes a aquisição deverão ser fornecidos por pessoa jurídica ou física, especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos, que deverão ser especificados no Termo de Referência.

Ademais, o contratado deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o fornecimento do objeto acima mencionado.

Deve exigir, ainda, documento comprobatório de avaliação do fornecimento do objeto para pessoas jurídicas de direito público e privado, com menção ao seu desempenho na execução contratual.

## IV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO):

Considerando a evidente necessidade, opina-se pela **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DE 2025** por meio de CHAMADA PÚBLICA.

Destaca-se ainda que a prestação do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

São Vicente/RN, 12 de maio de 2025

**SARAH SALES MATOS (MAT. 1080)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

**JESSICA SAYONARA DANTAS COSTA AURELIANO (MAT. 0848)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

**AMANDA LAÍS PEREIRA DE LIMA (MAT. 797)**  
Comissão de Planejamento de Contratações  
Portaria nº 023/2025 – SME

## ANEXO III MINUTA DO CONTRATO N. ..../2025

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n. \_\_\_\_\_, representada neste ato pelo (a) Prefeita (a) Municipal, o (a) Sra. **JANE MARIA SOARES DE MEDEIROS**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede administrativa na Av. \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, no Município de \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n. \_\_\_\_\_, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições Lei n. 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n. ..../2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

### CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1. É objeto desta contratação a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, para o exercício de 2022, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a Chamada Pública n. XXX/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição, conforme segue:

### CLÁUSULA SEGUNDA:

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

### CLÁUSULA TERCEIRA:

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

### CLÁUSULA QUARTA:

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

### CLÁUSULA QUINTA:

5.1. O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até o dia XXX/XXX/205X.

A) A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o cronograma de entregas da Secretaria de Educação.

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

**CLÁUSULA SEXTA:**

6.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme listagem anexa a seguir:

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

7.1. No valor mencionado na cláusula quarta estão 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.

**CLÁUSULA OITAVA:**

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

<b>Programas:</b>
<b>Natureza da Despesa:</b>
<b>Subelemento da Despesa:</b>
<b>Fonte:</b>

**CLÁUSULA NONA:**

9.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea "b", e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

12.1. O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

13.1. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

15.1. O CONTRATANTE em razão a supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- A) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- B) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- C) fiscalizar a execução do contrato;
- D) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

17.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

18.1. O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n. XXX/2025, pela Resolução CD/FNDE n. \_\_\_/\_\_\_ e pela Lei n. 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:**

21.1. Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:**

22.1. O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até o dia XXX/XXX/XXXX.

22.2. A Municipalidade se reserva o direito de retirar apenas parte dos materiais desta Chamada Pública, sendo que após o dia XXX/XXX/XXXX, os saldos restantes serão desconsiderados, sem que caiba aos contratados, o direito a indenização e/ou reclamação de qualquer natureza.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:**

23.1. É competente o Foro da Comarca de Joaçaba, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

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

\_\_\_\_\_ (Município), \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.



<b>Total do Projeto:</b>					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento					
Local e data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone / E-mail:	
				CPF:	
<b>Local e data:</b>	<b>Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal</b>			<b>Assinatura</b>	

**ANEXO VI**

<b>PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / PNAE</b>						
Identificação da proposta de atendimento ao Edital – Chamada Pública nº. 001/2025						
<b>I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR</b>						
<b>FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL</b>						
1. Nome do Proponente:		2. CPF:				
3. Endereço:		4. Município / UF:		5. CEP:		
6. E-mail:		7. DDD / Fone:		8. Nº DAP Física:		
9. Banco:		10. Agência:		11. Conta Corrente:		
<b>II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS</b>						
	<b>1. Produto</b>	<b>2. Unidade</b>	<b>3. Quantidade</b>	<b>4. Preço de Aquisição*</b>		<b>5. Cronograma de Entrega dos Produtos</b>
				<b>4.1. Unitário</b>	<b>4.2. Total</b>	
<b>OBS.: *Preço publicado no Edital nº 003/2022</b>						
<b>III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE / FNDE / MEC</b>						
1. Nome da Entidade:		2. CNPJ:				
3. Endereço:		4. Município / UF:		5. DDD / Fone:		
6. Nome do representante legal e e-mail:		7. CPF:				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento						
Local e data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone / E-mail:		
				CPF:		

**Publicado por:**  
Jose Taliz da Silva  
**Código Identificador:**E6F85468